

HOTEL ELIMAR

RINCÓN DE LA VICTORIA



Celebraciones y banquetes



Selección de Aperitivos

· Surtido de canapés	1,80 €
· Mini croquetas	1,80 €
· Gambas rebozadas	1,80 €
· Cucharitas de salpicón de marisco	1,80 €
· Cucharitas de pulpo a la gallega	1,80 €
· Brochetas de cherry con queso	1,80 €
· Tostas de huevo de codorniz	2 €
· Tostas de ventresca con pimiento rojo	2,20 €
· Croquetas caseras a elegir	1,80 €
· Trío crujiente de langostinos	1,80 €
· Mini hamburguesas	2,10 €
· Mini pizzas (varios sabores)	1,80 €
· Chupitos de ajo blanco o gazpacho	1,60 €
· Mini cucuruchos de guacamole con tomate	2,20 €
· Bocaditos de mozzarella o camembert	1,80 €
· Twister de langostinos o de cheddar con cebolla caramelizada	2 €
· Rosada en adobo	2,50 €
· Delicias de pescado al limón	2 €
· Manojitos de boquerones victorianos	3 €
· Daditos de queso manchego	2,50 €
· Caña de lomo ibérico	2,50 €
· Cazuelitas de gula al ajillo	2,50 €
· Jamón ibérico	3 €

Ofrecemos además estaciones de jamón al corte, selección de quesos nacionales, de sushi y de mojitos.

Entremeses en mesa *(para compartir)*

• Berenjenas fritas con miel de caña	2 €
• Mix de ibéricos con queso manchego	3,50 €
• Ensalada Gourmet (Variedad de lechugas, pasas, tomatitos cherry, bacon, queso, cebolla frita aliñada a la vinagreta)	2 €
• Ensalada César (Variedad de lechugas, pan tostado, queso, tiras de pollo empanado y salsa César)	2 €
• Ensalada Axarquía (Variedad de lechugas, aguacate, mango, tomatitos cherry, langostinos y vinagreta)	2 €

HOJALDRES INDIVIDUALES

• Hojaldre de vieiras y salmón	6 €
• Hojaldre de pisto y jamón de pavo	6 €
• Hojaldre al queso de cabra	5,50 €
• Trenza hojaldrada a los cuatro quesos	5,50 €

Comenzamos con

• C octel de langostinos tropical sobre coca de melón o piña natural	10 €
• M erluza a la vasca con almejas y gambas y espárragos trigueros	10 €
• R osada al vino blanco sobre nido de arroz pilaf	11 €
• P ez espada con guisantes a la francesa y tomatitos a la parrilla	11 €
• D orada a la espalda con ratatouille de verduras	11 €
• L ubina a la espalda con cebolla confitada	11 €
• S almón a la romántica (aguacate, gambas y bocas de mar) con arroz, pasas y piñones	13 €

SORBETES

• Sabor a elegir (limón, mandarina, etc.)	0,80 €
---	--------

Plato principal

· M edallones de lomo horneados con gratén de patata al queso y verduras salteadas	10 €
· S olomillo ibérico con patatas a lo pobre y champiñones al ajillo	13 €
· P aletilla de cordero asada a la pastoril con patatas panaderas y salteado de brócoli	13 €
· P resa ibérica con corona de patata Anna y timbal mediterráneo de verduras	15 €
· R edondo de ternera asado en su jugo con patatas duquesa y salteado de brócoli	13 €
· E ntrecot de ternera con patatas a lo pobre y bouquet de espárragos con beicon	13 €
· S olomillo de ternera con patatas duquesa y timbal mediterráneo de verduras	22 €
· S olomillo Wellington al PX (envoltura de hojaldre con paté finas hierbas)	15 €

SALSAS

- Pimienta verde, vino dulce, roquefort y cazadora (Servido en plato. En salseras tiene con un coste extra de 1€)

Postres y sobremesa

• Tarta artesana de yema tostada y nata	2 €
• Café e infusiones	1,50 €
• Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla	2 €
• Postres celebración (Consultar variedad)	5,50 €
• Surtido de mini pastelitos (precio bandeja)	20 €

Menú infantil

1º Elegir entre ración de croquetas, porción de pizza o macarrones con tomate	
2º Elegir entre flamenquines de jamón y queso, hamburguesa o escalope de pollo con patatas fritas	
Postre: Helados	22 €

Bebidas y barra libre

• Bebidas durante aperitivo y servicio (incluye cava)	9 €
• Bebidas primeras marcas (precio botella)	70 €
• Licores sin alcohol	30 €
• Bebidas marcas Premium (precio botella)	75 €
• Disc Jockey (3h)	300 €
• Hora extra barra libre (camarero y DJ)	100 €
• Barra libre 3h. todo incluido (precio/persona)	9,5 €

Banquetes de Boda

Información y condiciones

- Para efectuar la reserva del salón se deberá depositar una fianza de 300 Euros. (No reembolsable en caso de anulación por parte de los contratantes). Se abonará del 50% del total a falta de 15 días para la celebración y el resto al día siguiente del evento. El precio mínimo del menú adulto es de 30€.
- Alojamiento gratuito para los novios en habitación doble con jacuzzi y vistas al mar. Desayuno incluido.
- **2** Habitaciones de regalo para bodas superiores a 100 menús de adulto (exclusivamente en meses de Octubre a Mayo).
- Prueba de menú para 6 personas incluida en bodas superiores 100 adultos. La fecha de la prueba de menú se acordará según disponibilidad de ambas partes. Se servirá un menú con un máximo de 2 variantes para escoger. El hotel aportará un plano del salón para la confección de la lista de invitados. La composición de las mesas y número de invitados definitivo se cerrará como máximo con 15 días de antelación al evento.
- El aperitivo de bienvenida se realizará en la terraza del hotel con una duración aproximada de 45 minutos. En caso de condiciones meteorológicas adversas de última hora se trasladará el aperitivo a otra ubicación alternativa en el interior.
- Siempre se ofrecerá una plaza de parking reservado, adornos florales para mesa presidencial y centros de mesa decorativos (de uso exclusivo durante el servicio), protocolo de mesa, espada de recuerdo y tarifa especial para alojamiento de invitados (según temporada).
- Ponemos a su disposición alternativas en los sabores de sorbetes, salsas, tartas, menús vegetarianos, celíacos, alérgicos, etc. No podemos admitir productos ni servicios de terceros u otras empresas.
- El banquete y la fiesta posterior se llevarán a cabo en el mismo salón.
- Existe la posibilidad de contratar variedad de servicios complementarios como: Karaoke, animación, actuación musical en vivo, cortador de jamón, decoración floral a la carta, recena, candy bar, barra de mojitos, fuente de chocolate, etc.
- Bodas civiles: 450 euros. (Sala, montaje y decoración floral) y Maestr@ de ceremonias: 120 euros.

IVA Incluido en todos los precios.

Información de contacto

Diana Suraci (Coordinadora de eventos)

Teléfono móvil: 620 296 906 · Email: eventos.elimar@gmail.com

Teléfono del hotel: 952 401 366 · FAX: 952 401 728

Postres y sobremesa

• Tarta artesana de yema tostada y nata	2 €
• Café e infusiones	1,50 €
• Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla	2 €
• Postres celebración (Consultar variedad)	5,50 €
• Surtido de mini pastelitos (precio bandeja)	20 €

Menú infantil

1º Elegir entre ración de croquetas, porción de pizza o macarrones con tomate	
2º Elegir entre flamenquines de jamón y queso, hamburguesa o escalope de pollo con patatas fritas	
Postre: Helados	20 €

Bebidas y barra libre

• Bebidas durante servicio (incluye cava)	6 €
• Bebidas primeras marcas (incluye 15 refrescos)/botella	50 €
• Licores sin alcohol	25 €
• Bebidas marcas Premium (incluye 15 refrescos)/botella	60 €
• Disc Jockey (3h)	200 €
• Hora extra barra libre (camarero y DJ)	100 €
• Combinados	6 €

Celebraciones y eventos

Información y condiciones

- **P**ara efectuar la reserva del salón se deberá depositar una fianza de 150 euros. (No reembolsable en caso de anulación por parte del contratante)
- **P**recio mínimo para la confección del menú de adulto: 30 Euros.
- **F**orma de pago: Entrega del 50% del total previsto con una antelación de 15 días. El resto se abonará al finalizar el evento, en recepción.
- **S**egún el salón elegido, existe la posibilidad de compartirlo con otro evento, salvo acuerdo firmado entre las partes.
- **E**l horario general de finalización del evento será a las 19:00h.
- **L**as celebraciones de comunión incluyen: Animación infantil (temporada de comuniones), protocolo de mesa, minutas personalizadas, figura de la tarta y recordatorio personalizado.
- **P**onemos a su disposición alternativas como menús vegetarianos, celíacos, alérgicos, etc.
- **E**xiste la posibilidad de contratar servicios alternativos como: karaoke, actuación musical en vivo, cortador de jamón, decoración floral a la carta, merienda, candy bar, barra de mojitos, fuente de chocolate, etc.
- **N**o podemos aceptar productos ni servicios ofrecidos por terceros u otras empresas.

IVA Incluido en todos los precios.

Información de contacto

Diana Suraci (Coordinadora de eventos)

Teléfono móvil: 620 296 906 · **E**mail: eventos.elimar@gmail.com

Teléfono del hotel: 952 401 366 · **F**AX: 952 401 728