



*Hotel Las Palmeras*  
Fuengirola

**CELEBRACIONES  
Y EVENTOS**

# Sí Quiero

**Queremos formar parte del día más importante de tu vida**



[www.hotel-laspalmeras.com](http://www.hotel-laspalmeras.com)

Martínez Catena nº6, 29640, Fuengirola. Málaga. Tlf. +34 952 47 27 00 [eventos@hotel-laspalmeras.com](mailto:eventos@hotel-laspalmeras.com)



Hotel Las Palmeras  
Fuengirola

# La boda que siempre imaginaste con nosotros hazla realidad



## Nuestro equipo de trabajo

En nuestro establecimiento contamos con un equipo de profesionales especializados y dedicados en exclusiva a la organización de bodas. Desde el primer momento, el asesor encargado de tu enlace escuchará tus necesidades e intereses, intercambiará ideas contigo y te orientará a la hora de tomar las decisiones. Nuestra meta es siempre hacer realidad el sueño de los futuros novios. Planificamos, coordinamos y nos volcamos en cada aspecto: decoración, menús, toques especiales... para que el resultado sea el mejor.



## Nuestros menús

Nuestros menús están diseñados para celebraciones en cualquier tipo de formato, teniendo en cuenta a todos los comensales.

Han sido estudiados y creados minuciosamente por nuestro equipo de cocina para así obtener un resultado sobresaliente. Carnes, pescados y productos de calidad que combinados de forma equilibrada y al gusto de los novios conforman el menú perfecto para cada boda. Por ello también elaboramos especialmente para los niños y las personas vegetarianas o celiacas diferentes opciones de menú.



## Una celebración única

Dejate aconsejar por nuestra gran experiencia y conoce nuestros exclusivos toques especiales que harán de vuestro enlace un momento único. Disfruta de un auténtico venenciador, un cortador especialista, un carrito dulce, una fuente de chocolate ... muchas ideas para sorprender a tus invitados.

Y no te olvides de la celebración tras la cena, tenemos muchas opciones para que sea toda una gran fiesta, ... música en vivo, dj's, karaoke, actuaciones... el recuerdo de tu boda perdurará para siempre.



## Nuestros menús (I)

### MENÚ 1

#### Aperitivo

Elegir 6 aperitivos  
de nuestra selección

#### Entrante

Ensalada de langostinos y piña con  
salsa rosa y cebolla crujiente

#### Primer Plato

Salmón a la plancha con verduritas  
confitadas y salsa de eneldo

#### Sorbete

Sorbete de fruta de la pasión

#### Segundo Plato

Carrillada de cerdo caramelizada  
con puré al aceite de oliva virgen  
y zanahorias baby

#### Postre

Mousse de Nutella con cubitos  
de brownie

Tarta nupcial

#### Bodega

vino blanco Melior Verdejo (D.O. RUEDA)  
vino tinto Viña del Val (D.O. RIBERA DEL DUERO)  
cerveza, refrescos,  
agua, cava y café

precio **41,00€**  
por persona, IVA incl.

### MENÚ 2

#### Aperitivo

Elegir 6 aperitivos  
de nuestra selección

#### Entrante

Ensalada de salmón ahumado y queso  
fresco con nueces y vinagreta de miel  
y mostaza

#### Primer Plato

Lomo de dorada con tallarines de  
verduras y salsa de piquillo

#### Sorbete

Sorbete de limón y albahaca

#### Segundo Plato

Solomillo de cerdo ibérico con risotto  
de setas y salsa de puerros

#### Postre

Croquetas de chocolate negro con  
crema de chocolate blanco

Tarta nupcial

#### Bodega

vino blanco Melior Verdejo (D.O. RUEDA)  
vino tinto Viña del Val (D.O. RIBERA DEL DUERO)  
cerveza, refrescos,  
agua, cava y café

precio **46,00€**  
por persona, IVA incl.

#### Selección de aperitivos

Queso manchego

Jamón ibérico

Salmón ahumado con  
vinagreta de manzana y eneldo

Tosta de queso de cabra con  
cebolla caramelizada

Chupito de ajo blanco con  
huevas y cabello de ángel

Tortillitas de bacalao

Tortillitas de gambas

Croquetas de calamar

Croquetas de mejillones

Croquetas de carrillada de cerdo

Hojaldrito de pollo con almendras  
y canela

Brochetitas de pollo al curry

Piruletas de queso brie con  
mermelada de tomate

Tartar de salmón con pan de ajo

Tataki de atún con wakame

Brandada de bacalao con naranja

Salmorejo Cordobés con  
dátiles y jamón



## Nuestros menús (II)

### MENÚ 3

#### Aperitivo

Elegir 6 aperitivos  
de nuestra selección

#### Entrante

Hojaldre de langostinos con  
salsa de su coral

#### Primer Plato

Lomo de lubina con chopsuey de  
verduras y wakame, con pan de sésamo

#### Sorbete

Sorbete de Amaretto y granadina

#### Segundo Plato

Solomillo de ternera con patata rustida,  
salteado de champiñones y bacon,  
con salsa de vino tinto

#### Postre

Mousse de yogurth con frutos  
del bosque

Tarta nupcial

#### Bodega

vino blanco Melior Verdejo (D.O. RUEDA)  
vino tinto Viña del Val (D.O. RIBERA DEL DUERO)  
cerveza, refrescos,  
agua, cava y café

precio **50,00€**  
por persona, IVA incl.

### MENÚ 4

#### Aperitivo

Elegir 6 aperitivos  
de nuestra selección

#### Entrante

Ensalada de atún macerado en soja y  
jengibre con vinagreta de frutos secos

#### Primer Plato

Lomo de merluza con cebolletas a la  
parrilla y salsa romescu

#### Sorbete

Sorbete de manzana verde

#### Segundo Plato

Solomillo de ternera con risotto de  
patata ahumada y sal de pimienta  
y romero

#### Postre

Brownie con cacahuets y helado  
de mango

Tarta nupcial

#### Bodega

vino blanco Melior Verdejo (D.O. RUEDA)  
vino tinto Viña del Val (D.O. RIBERA DEL DUERO)  
cerveza, refrescos,  
agua, cava y café

precio **55,00€**  
por persona, IVA incl.

#### Selección de aperitivos

Queso manchego

Jamón ibérico

Salmón ahumado con  
vinagreta de manzana y eneldo

Tosta de queso de cabra con  
cebolla caramelizada

Chupito de ajo blanco con  
huevas y cabello de angel

Tortillitas de bacalao

Tortillitas de gambas

Croquetas de calamar

Croquetas de mejillones

Croquetas de carrillada de cerdo

Hojaldrito de pollo con almendras  
y canela

Brochetitas de pollo al curry

Piruletas de queso brie con  
mermelada de tomate

Tartar de salmón con pan de ajo

Tataki de atún con wakame

Brandada de bacalao con naranja

Salmorejo Cordobés con  
dátiles y jamón



## Nuestros menús infantil

**A**

Croquetitas  
de Ave  
+  
Pollo Empanado  
con Patatas  
+  
Helado  
ó  
Tarta de Boda  
y  
Refrescos, Agua

**15,00€**  
por persona  
IVA incl.

**B**

Nuggets  
de Pollo  
con Patatas  
Gajo  
+  
Macarrones a la  
Bolognesa  
+  
Helado  
ó  
Tarta de Boda  
y  
Refrescos, Agua

**18,00€**  
por persona  
IVA incl.

**C**

Mini  
Croquetas  
Caseras  
+  
Mini Pizzas  
+  
Pollo Empanado com  
Patatas Gajo  
+  
Helado  
ó  
Tarta de Boda  
y  
Refrescos, Agua

**20,00€**  
por persona  
IVA incl.



recena  
FRÍA

Montaditos de jamón serrano y tomate  
Montadito de atún lechuga y mahonesa  
Picho de tortilla de patatas  
Suizo de jamón de pavo y queso  
Brochetas de frutas

**BEBIDAS** Cerveza, refrescos y agua

precio **6,00€**  
por persona, IVA incl.

recena  
CALIENTE

Mini pizza  
Mini burger  
Montaditos de lomo con queso  
Mini croquemonsieur

**BEBIDAS** Cerveza, refrescos y agua

precio **7,00€**  
por persona, IVA incl.





## Nuestra selección de vinos

Si lo desea puede sustituir los vinos de su menú por otros de nuestra bodega que a continuación le indicamos, (precio por persona)

### Blancos

Artario	3,00 €
Tierra Buena (D.O. Rueda)	4,00 €
Antonio Barbadillo (Cádiz)	4,00 €
Lagunilla Crianza (D.O. Rioja)	5,00 €
Aura (D.O. Rueda)	5,00 €
Marqués de Riscal Reserva (D.O. Rueda)	14,00 €

### Tintos

Viña Alcorta (Crianza)	6,00 €
Marqués de Caceres Crianza (D.O. Rioja)	9,00 €
Yllera Crianza (D.O. Ribera del Duero)	10,00 €

### Cavas y Champagne

Cava Dubois	3,00 €
Carta Nevada Freixenet	4,50 €
Codorniu Extra Semi	10,00 €





Hotel Las Palmeras  
Fuengirola

## Barra libre

Elija la opción que mejor le convenga

Por copa

5,00€  
IVA incl.

Por botella  
incluye 12 refrescos

60,00€  
IVA incl.

Por botella (reserva)  
incluye 12 refrescos

70,00€  
IVA incl.

Por horas  
precio por persona

2 horas 15,00€  
IVA incl.

3 horas 25,00€  
IVA incl.

4 horas 33,00€  
IVA incl.

5 horas 40,00€  
IVA incl.





## Gratuidades

Para un mínimo de 100 personas invitadas



Prueba de menú  
para 6 personas



Diseño e impresión  
de minuta  
personalizada



Música ambiente  
en el salón de  
celebración



Parking Invitados  
(segun disponibilidad)



Centros Florales incl.  
mesa presidencial,  
modelo estándar



Noche de boda en  
Junior Suite Nupcial  
en A/D con montaje  
VIP, cava y fruta



Montaje de salón con  
protocolo de mesas\*



Precio especial para  
invitados alojados en  
el hotel



Regalo de boda\*\*

\* Protocolo de mesas, siempre que se facilite la lista de invitados 7 días antes del evento, por email o soporte informático.

\*\* Regalo de boda, a elegir entre:

- 1.- Regalo de 2 noches en A/D en nuestro establecimiento.
- 2.- Regalo de 2 noches en el hotel Sands Beach Resort, Lanzarote. (Previa reserva de una semana de estancia en este establecimiento).



### RESERVA

Depósito de reserva 600 €, que se deducirán del total de la factura. La cantidad restante se pagará el día del evento antes de que comience la barra libre ó, si pernoctase en el hotel, antes de hacer el check out, previa firma de conformidad de la factura el día del evento.