



FUERTE HOTELES

**MANUAL GRUPOS, CONVENCIONES E INCENTIVOS
HOTEL FUERTE CONIL Y
FUERTE COSTA LUZ
2009**

Celebrar un congreso, una convención o un incentivo en Fuerte Hoteles es la opción ideal para garantizar el éxito, en un lugar preparado al detalle para este tipo de eventos.

Nuestra oferta se basa en el servicio personalizado. Sabemos que cada cliente precisa una solución concreta y diferenciada de las demás.

Juntos encontraremos respuestas para sus necesidades. Confíe en nosotros, le ofrecemos ideas, información y consejo para que el evento sea un éxito.

A continuación nos es grato presentarles la selección de menús y cócteles que nuestro Chef, ha preparado especialmente para ustedes, sin olvidar detallar nuestras diferencias o servicios adicionales que ponemos a su disposición.

Agradeciendo el interés y la confianza depositada en Fuerte Hoteles, aprovechamos la ocasión para saludarles atentamente.

Fuerte Hoteles

En Fuerte Hoteles las personas especializadas en la organización de eventos son:

Lola Muñoz.	(eventos@fuertehoteles.com)
Marina Orellana.	(promocion@fuertehoteles.com)
Sivia Ortega.	(incentivos@fuertehoteles.com)
Rafael Trujillo.	(grupos@fuertehoteles.com)

Teléfono de contacto 952.92.00.18

NUESTRAS DIFERENCIAS

- Atención personalizada
- Excelente servicio
- Amplia selección de actividades complementarias
- Posibilidad de confeccionar su propio menú
- Contratación servicios complementarios como Fotógrafos, Servicio de secretariado, Audiovisuales, traducción, etc. (a petición)
- Posibilidad de Cocktail al aire libre
- Se ofrecerá asesoramiento musical

COFFEE BREAKS

100.- COFFEE BREAKS **4.00Eur./persona**
Café de Filtro y Expreso, leche, infusiones, zumos variados y Aguas

101.- COFFEE BREAKS **8.00Eur/persona**
Café de Filtro y Expreso, Leche, Infusiones, Zumos Variados, Aguas, Pastas y Bollería

102.- COFFE BREAKS **11.00Eur/persona**
Café de Filtro y Expreso, Leche, Infusiones, Zumos Variados, Aguas, Pastas, Bollería, Medias Noches Rellenas , Sándwiches Variados y Brochetas de Fruta

103.- COFFE BREAKS (Saludable) 12.00Eur/persona
Café de Filtro y Expreso, Leche, Infusiones, Zumos Naranja Natural y Multifrutas, Aguas, Brochetas de Fruta, Yogurt bebido, Barritas Energéticas

- Suplemento Refrescos 2.50Eur / Persona
- Suplemento de Café Expreso permanente en la sala 4.00Eur/Persona

Picnic **10.00Eur/ persona**

- Sándwich de Salmón con pan integral
- Sándwich de Jamón y Queso
- 1 Pieza de Fruta
- 1 Chocolatina
- Agua mineral
- Zumo Multifrutas

Picnic Saludable **16.00Eur/persona**

- Dos unidades de Sándwich a elegir...
- Sándwich de Jamón y Queso
- Sándwich de Salmón
- Sándwich Vegetariano
- 1 Pieza de Fruta
- 1 Barrita Energética Müesli
- 1 Zumo Multifrutas
- 1 Agua Mineral

7% IVA INCLUIDO

APERITIVOS

1200.-APERITIVO TORRE DE GUZMAN 12.00€/persona

Jerez dulce y Jerez seco
Vino blanco y tinto
Cava catalán
Zumos Variados
Refrescos
Cervezas

Patatas, Aceitunas y Frutos Secos

Duración: 1/2 hora

1201.- APERITIVO ARCO DE LA VILLA 19,50 €/persona

Jerez dulce
Jerez seco
Vino blanco y tinto
Cava catalán
Zumos Variados
Refrescos
Cervezas

Patatas, Aceitunas y Frutos Secos

Surtido de bocados fríos: Salmón, Anchoas , Paté, Marisco.

Surtido de Bocados Calientes: Pincho de Pollo y Piña.

Croquetas de Choco.

Duración: 1/2 hora

7% I.V.A INCLUIDO

COCKTAIL

1300. - PLAYA DE LA FONTANILLA 27.00€/persona

Jerez dulce y seco
Martini Blanco dulce y Martini rojo
Vino Blanco y tinto
Cava catalán
Combinados
Refrescos
Cervezas

Bocados Calientes

Tortitas de Camarones
Chipirones Rellenos con Sorbo de Bloody Mary
Mouse de Patatas Con Pulpito Picante
Boquerones Rellenos y Rebozados.
Brochetita de Langostino con Piña y Bacón
Croquetitas de Ave , Foie y Salsa de Cabrales

Bocados Fríos

Salmón con Tartar de Aceitunas Negras y Hueva de Lumpo
Tomate Confitado con Anchoas y Pimientos del Piquillo
Txangurro con Manzana y Piña sobre Mimosa de Huevo
Atún Marinado con Pimientos Asados
Salmorejo de Marisco con Brochetita de Verduras
Pateé de Perdiz con Frutos Secos y Pera Confitada

Pastelería variada

Duración: 1 hora

7% I.V.A INCLUIDO

LOS VINOS

(Incluidos en el menú)

Seleccione uno de estos vinos Blancos y Tintos...

Blancos

Miuro D.O Privilegio del Condado

Gran Feudo Chivite Chardonnay D.O Navarra

Rosado

Gran Feudo Chivite D.O Navarra

Tintos

Beronia Crianza D.O Rioja

Gran Feudo Reserva D.O Navarra

Cava

Gold Brut Castellblach

Precio: 8.50€ por persona

Pueden brindar con Champagne Taittinger ...

Suplemento por persona

15.00Eur

BUFFET

1400 - BUFFET CONIL DE LA FRONTERA

49.00€/persona

Mínimo 40 personas

Ensalada y Platos Fríos:

Pipirrana de Langostinos
Pimientos Asados con Bonito
Ensalada de Salmón Marinado
Juliana de Verduras con Queso Azul
Palmito con Maíz y Pechuga Cocida
Mejillones con Vinagreta
Salmón Bellavista con Tomatitos Rellenos.
Paté de Perdiz con Grosellas
Huevos Rellenos de Atún
Atún Marinado con Salsa Tártara
Langostinos Cocidos
Crema Fría: Salmorejo con Huevo y Jamón

Platos Calientes:

Berza Andaluza
Paella de Marisco
Chipirones Rellenos en su Tinta
Solomillo Ibérico en Pimienta Verde
Taquitos de Corvina a la Roteña
Gratinado de Col con Gambas
Patatas Rellenas de Queso
Fritura Gaditana: Choquitos ,Puntillitas , Cazón en Adobo

Cocina en Vivo:

Chuletitas de Cordero, Pinchitos Morunos
Brocheta de Rape, Calamares Plancha

Postres:

Pastelería Variada
Frutas Secas Cortadas
Helados Variados
Tarta con anagrama del Grupo

Bebidas incluidas

7%I.V.A INCLUIDO

1401 - BUFFET « RIO ROCHE » 39.00 €/persona
Mínimo 40 personas

Ensaladas y Platos Frío

Ensaladilla de Cangrejo
Patatas Aliñadas
Pipirrana de Atún
Ensalada del Chef
Huevas Aliñadas
Zanahorias al Comino
Ensalada de Pasta con Queso
Naranja Rellena de Marisco
Chacinas Variadas de la Tierra
Huevos Mimosa
Pechuga de Pollo Rellena
Rollito de Salmón Marinado con Queso
Lomo de Cerdo con Chicharrones en Manteca
Gazpacho Andaluz con Guarnición

Platos Calientes:

Sopa de Mero Bullabesa
Arroz A banda con Ali-Oli
Garbanzos con Acelgas
Pollo de Campo en Pepitoria
Albóndigas de Merluza en Salsa Verde
Abadejo con Cebolla Confitada
Tortillita de Bacalao y Choco Frito
Patatas Berrinchote

Cocina en Vivo:

Filete de Pez de Espada , Calamares Plancha
Pincho de Pollo, Filetes de Ternera
Espaguetis y Macarrones

Postres:

Pastelería Variada
Helados variados
Fruta Variada

Bebidas Incluidas

7% I.V.A INCLUIDO

ALMUERZO LIGERO

MENÚ 1 EL PALMAR 28.50€/persona

Ensalada de Pasta con Langostinos y Calabaza sobre Salsa de Setas y Puerros

Pechugas de Pollo Maryland Empanadas en Coco con Verduras Salteadas y Patatas Soutes

Milhojas de Crema con Salsa de Moras

MENÚ 2 " EL PUNTALEJO " 28.00€/persona

Salmorejo de Centollo con Crujiente de Camarones

Doraditas De Estero con Salsa de Lentejas y Mejillones con Setas al Jerez

Tarta de Queso con Grosella y Coulis de Mango

Todos los menús incluyen Vino Tinto ó Blanco, Agua Mineral y Café

7% I.V.A INCLUIDO

**ALMUERZOS O
CENAS DE TRABAJO**

MENÚ Nº 1 "LA ATALAYA" 39.90 €/persona

APERITIVOS (en mesa)

Albóndigas de Mero
Sorbo de Salmorejo
Brochetita de Piña y Gamba con Polenta

Crema de Zanahorias con Hoja de Col Rellena de Carne de Puchero

Solomillo de Ibérico con Verduras y Patatas Salteadas con Arroz Salvaje y Salsa de Romero

Pastelería Andaluza: Torrijas, Leche Frita ,Piononos ,Pestiños

MENÚ Nº 2 "VILLAS DE CONIL" 40.00 €/persona

APERITIVOS (en mesa)

Tortillitas de Camarones
Cigarrillos de Cabrales y Berenjenas
Espuma de Patata con Pulpito Picante.

Ensalada a los Cuatro Quesos con Vinagreta de Nueces y Mango.

Lomo de Pargo con Salsa de Carabineros y Alcachofas Rellenas de Frutos Secos.

Mouse de Arándanos sobre Bizcocho de Zanahorias calado y Culi de Vainilla.

Todos los menús incluyen Vino Tinto ó Blanco, Agua Mineral y Café

7% I.V.A INCLUIDO

MENÚ Nº 3 "LA CHANCA"

40.00 €/persona

APERITIVOS (en mesa)

Sorbo de Apio -Hierbabuena
Langostino en Pasta Brick
Hojaldre de Txangurro Gratinado

Ensalada de Salmón y Aguacate con Queso de Rulo de Cabra con Miel y
Piñones Tostados

Presa Ibérica con Surtido de Setas y Salsa al Pedro Ximenez y Hojaldre de
Frutas Glaseadas

Trufa de Chocolate al Kirch con Coulis de Menta

MENÚ Nº 4 " LA FONTANILLA"

39.50 €/persona

APERITIVOS (en mesa)

Tosta de Boquerón con Tomate y Orégano.
Ajo Blanco con Melón y Jamón.
Croquetitas de Ave con Piña y Sésamo Negro.

Sopa de Merluza con Albondiguillas de Sepia y Verduritas al Vinagre de
Módena

Rollito de Pechuga de Pollo con Frutos Secos y Salsa Curry con Arroz al
Azafrán.

Crepes Rellenos de Manzana y Pasas con Salsa de Naranja al Gran Manier.

7% I.V.A INCLUIDO

MENUS DE GALA

1600.- MENU "EL COLORADO" 62.00€/persona

Crema de Carabineros con Rissoto de Arroz con Trufas y Setas al Azafrán
Ensalada de Bogavante con Frutas Exóticas y Perlas de Ostras con Vinagreta de Mango
Solomillo de retinto con Salsa de Foie y Moriles con Patatas rellenas de Verdura Glacé
Semi-frío de Chocolate con Crema de Limón y base de Bizcocho con Coulis de Moras.

1601.- MENÚ "RIO ROCHE" 65.90 € /persona

Terrina de Foie con Crema de Higos y Manzana Confitada sobre Salsa de Grosella
Lomo de Lubina al Aceite de Oliva con Hinojo Fresco y Salsa de Azafrán Hebras
Cordero Lechal Horneado con Verduritas Patatas nuevas al Romero y Setas Rebozadas
Lingote de Oro: Bizcocho de Nueces y Chocolate relleno de Trufa con Frutas al Cointreau y cubierto de Oro Brillante

7% I.V.A INCLUIDO

Todos los menús con número referencia desde 1600 hasta 1602 inclusive, incluyen vino blanco y tinto, cava, agua mineral y café, e irán impresos.
Las mesas estarán adornadas con centros de flores.

BRUNCHES

1700 - BRUNCH ESPECIAL 33.00€/persona
Mínimo 40 personas (A partir de las 12:00 h)

Café, té. Leche
Agua Mineral
Zumos variados
Bollería variada
Quesos Variados
Chacinas Variadas
Surtido de Panes
Mantequilla
Yogures
Huevos variados(poché ,revueltos ,fritos)
Salchichas
Bacón
Fruta Cortada
Roast Beef
Pollo al Curry
Paella Mixta
Ensaladas Variadas
Albóndigas de Ave
Espaguetis Boloñesa
Croquetas de Pollo
Pata de Cerdo Asada
Pastelería Variada
Caldo de Puchero con Fondo

Cerveza ,Vino Tinto o Blanco, Agua, Cava.

7% I.V.A INCLUIDO

BARBACOA

1800 - BARBACOA" CALAS DE CONIL" 56.00 €/ persona

(Mínimo 50 personas)

ENSALADAS VARIADAS

Patatas Aliñadas
Pipirrana de Gambas
Cocktail de Marisco
Col con Manzana y Piña
Juliana de Verduras con Salmón
Pimientos Asados con Atún
Huevos Rellenos de Atún
Marinados de Salmón y Atún con Guarnición
Tostas de Boquerones con Morrones.
Crudites Variadas.
Gazpacho Andaluz con Guarnición.

CARNES AL CARBON

Chuletitas de Cordero
Entrecote de Retinto
Pinchitos Morunos
Solomillo Ibérico
Patatas Asadas con Mantequilla Metre hotel.
Pimientos Fritos y Salsa de Barbacoa.

PESCADOS AL CARBON

Brochetas de Rape y Langostinos
Doraditas a la Espalda
Langostinos a la Sal
Verduras Cocidas al Dente.

ASADO

Pata de Cerdo en su Jugo
Pastelería Francesa.

Bebidas Incluidas

7% I.V.A INCLUIDO

ALQUILER DE SALONES

HOTEL FUERTE CONIL HOTEL FUERTE COSTA LUZ (Precios por día)

SALONES HOTEL FUERTE CONIL:

	EXPOSICIONES	REUNIONES
Fontanilla I	193.96€	271.44€
Fontanilla II	193.96€	271.44€
Fontanilla III	77.48€	116.48€
Fontanilla I Y II	387.92€	543.40€
Cala del Aceite	193.96€	271.00€
John Fulton	193.96€	271.00€

SALON HOTEL FUERTE COSTA LUZ:

	EXPOSICIONES	REUNIONES
Salón Zahora	387.92€	543.40€

MATERIAL AUDIOVISUAL (Precios por día y unidad)

DISPONIBLE EN EL HOTEL:

Proyector diapositivas	48.36€
Retroproyector	48.36€
Vídeo VHS	48.36€
Pantalla	24.44€
T.V. Monitor	80.60€
Pizarra de Papel	12.48€

I.V.A. NO INCLUIDO

OTROS SERVICIOS DISPONIBLES SOLICITÁNDOLOS

CON 72 HORAS DE ANTICIPACION:

Traducción simultánea
Proyección de vídeo con pantalla gigante
Retroproyección
Proyectores LCD

Todos los precios están cotizados en Euro.

Los precios de comida y bebida están sujetos a variación sin previo aviso.