



FUERTE HOTELES

BODAS 2009
HOTEL ROMPIDO

Celebrar una boda en Fuerte Hoteles es la opción ideal para festejar la ocasión 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, ya que le ofrecemos **ideas, información y consejo** para celebrar de la mejor manera ese día tan especial.

A continuación nos es grato presentarles la selección de platos que nuestro Chef, les ofrece para que sean Uds. los que confeccionen el menú que más se ajuste a sus necesidades.

No olviden "**Nuestras diferencias**", encontrarán algunas interesantes novedades. Y si después de todo requieren cualquier información adicional, no duden en ponerse en contacto con nosotros.

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

Fuerte Hoteles

Coordinador de Eventos y Atención al Cliente:

rrppfer@fuertehoteles.com

Teléfono: 959 399 929

NUESTRAS DIFERENCIAS

- Atención personalizada y **excelente servicio**.
- Todas las mesas llevan **centro de flores Standard** y **menú impreso** con el motivo del evento.
- 2 Plazas de **Parking** para los novios y 8 tickets de **2 horas gratis** para los invitados.
- Servicio de cortador de jamón (a petición).
- Servicio de venenciador (a petición).
- Servicio de fuentes de chocolate (a petición).
- Posibilidad de **cocktail al aire libre**.
- Se ofrecerá **asesoramiento musical** una vez contratada la boda (consulte opciones).
- Gestión de la contratación de **autobuses** para invitados (a petición).
- Contratación de **fotógrafos** (a petición).
- Alquiler de limusinas o coche de época (a petición).
- **Descuentos en habitaciones** para invitados (según disponibilidad) y una habitación gratis para invitados por cada 15 habitaciones de pago.
- La noche de bodas se obsequiará a los novios con **una habitación** en Alojamiento Desayuno y una botella de cava (según disponibilidad).Horario de salida 15:00 horas.
- Obsequio de un **cheque regalo** por valor de dos noches de alojamiento y desayuno en habitación doble con vistas al mar y cena para dos personas en FUERTE ROMPIDO

APERITIVO

Vino Blanco

Vino Tinto

Jerez

Cerveza

Refrescos

Zumos

CANAPES FRÍOS

Chupitos variados

Salmón Ahumado

Foie

Vegetal

Espárragos Verdes

Bodega Jamón ibérico y Caña de Lomo

Quesos variados

TABLA DE CALIENTES

Brochetas de Rape

Goujons de Rape

Mini Croquetas caseras

Tortillas española

Buñuelos de Bacalao

Gambas Orly

8,00 € por persona

CHUPITOS

Chupito de Gazpacho de manzana con uva helada

1.50 €

Chupito de gazpacho de fresa

1.75 €

Consulte precios de jamones (según calidad) y servicios de cortador de jamón.

SORBETES VARIADOS

Mandarina

Limón al Cava

5,50 € por persona

7% de IVA incluido

LOS VINOS
(Incluidos en el menú)
Seleccione uno de estos vinos Blancos y Tintos...

Blancos

Mioro 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 Castellblanch

Precio: 8.50€ por persona

7% de IVA incluido

Pueden brindar con Champagne Taittinger ...
Suplemento por persona
15.00 Eur

**MENU A LA CARTA
ENTRADAS Y ENSALADAS**

Entrante de gamba blanca para 4 personas(200gr.)
23.00 €

Langostino de Sanlúcar
19.00 €

Ensalada tibia de vieiras con balsámico y jugo de Boletus
15.00 €

Ensalada de melón con jamón ibérico y vinagreta al oporto
11.00 €

Ensalada tropical con langostinos y juliana de jamón ibérico con salsa de pasas y nueces.
12.00 €

Ensalada tropical con langostinos en salsa coral
11.00 €

Ensalada tropical con langostinos y vinagreta templada de puerros y setas
11.00 €

Ensalada de piña con jamón y langostinos y vinagreta de melocotón
12.90 €

Plato de chacina variada (jamón, morcón, chorizo, queso)4pax.
18.00 €

Crema de espárragos blancos y puerros con picatostes
7.00€

Crema de carabineros con taquitos de rape al Luís Felipe
7.90 €

Crema de coliflor con láminas de bacalao y emulsión de Pii-Pii
7.00 €

Sopa de calabaza con almejas al Pernod
7.90 €

Surtido de makki japonés con bouquet de lolorosso y fruta al con aroma de miel y Lima
11.00 €

Ensalada tibia de Magret de pato con juliana de ibérico al vinagre de frambuesa y juliana de cítricos.
11.00 €

MENU A LA CARTA

PESCADOS Y MARISCOS

Lomo de Lubina salvaje sobre puré de setas, pastel de bubango y brushets de verduras con aceite de sésamo
19.00 €

Atún rojo con aromas de nueces y soja en crujiente de sésamo puré de puerros con hinojo y salteado al wok de verduras con jengibre.
16.00 €

Dorada rellena de setas, puerros y langostinos con salsa de aceitunas negras
15.00 €

Lomo de atún con salsa de cebolla roja y piñones, puré de patata azafranada y sinfonía de verduras.
16.00 €

Langosta rellena de colmenillas y puerros gratinada con salsa Mornay al Champagne
20.00 €

Lomo de rape con langostinos en salsa de azafrán con milhojas de verdura y Parmesano y patata hervida con aceite de eneldo
16.00 €

Lomo de corvina con gulas a la crema de espárragos blancos y chips de ajos con fantasía de verdura al aceite de azafrán
15.90 €

MENU A LA CARTA

CARNES

Lomo de ternera relleno de queso Bríe, setas con aromas de foie y trufas, cajita de patata rellena de Mouse de puerro y festival de verduras
19.00 €

Solomillo de ternera al estilo Rosini, patata Fondant y noissets de verduras con sésamo
20.00 €

Lomo de ternera blanca relleno de pistachos y ciruelas al estilo Wallintong, Verduras de temporada al balsámico y patata gajo con hierbas provenzales
19.50 €

Solomillo de cerdo Ibérico con pasas y piñones al Pedro Ximénez, patatas chateau y sinfonía de verduras al aceite de romero
15.90 €

Chuletero de Ibérico en salsa de ciruelas con patatas gastrónomo y verduras
torneadas al aceite de oliva
17.00 €

Milhojas de Presa Ibérica y Jamón Ibérico con setas, salsa Pedro Ximénez ,
patatas Persille y verduras torneadas
16.50€

Tatakya de Presa Ibérica con compota de tomate pastel de puerro y bruchets
de verduras con aceite de nueces
16.50 €

Pollo relleno de ciruelas y nueces con salsa de naranja y Grand Marnier patata
al Ajo tostado, verdura al dente y compota de manzana y azafrán
15.00 €

Magret de pato de landas con puré de higos al luís Felipe, cajita de patata
rellena de puerros y noissets de verduras
17,00 €

Lomo de venado braseado con finas hierbas al Carlos I con reducción de frutos
rojos, patata torneada con mantequilla Maître Hotel y verdura con aceite de
albahaca
19.00 €

Muslo de pintada rellena de pistachos con salsa de limón puré de higos y
manzana y selección de verduritas torneadas
16.00 €

Paletilla de cordero lechal asada al romero con jugo de ajos tiernos, patatas a
lo pobre y verdura al dente con finas aroma de tomillo
27,50 €

Solomillo de ciervo con salsa de frutos rojos al vino tinto pera confitada,
patata Noisset y festival de verduras
19,90 €

EL MENU A LA CARTA TARTAS

Tarta de Mouse de Turrón y Chocolate	5.50 €
Tarta de Mouse Chocolate	5.50 €
Tarta de Almendras	5.50 €
Tarta de Frutas	5.50 €

IVA 7% incluido

**MENU "FORTI"
(ESPECIAL PARA NIÑOS)**

Entremeses variados fríos y calientes

Escalopes vienesa empanados con patatas fritas

Tarta Nupcial

BEBIDAS NIÑOS

Refrescos y Agua Mineral

Precio por niño: 27.00 €

IVA 7% incluido

Barra Libre Standard

(Precios por persona confirmada en Banquete)

2 Horas	12.00€ Por persona
3 Horas	16.00€ Por Persona
1 Hora Extra	5.00€ Por Persona

- Brandy: Magno
- Ginebra: Gordons/Bombay Original/Larios
- Ron: Bacardi CB/Cacique/Brugal Añejo
- Vodka: smirnoff/Moskovskaya/Eristoff
- Whisky: J&B Rare/Dewars white label/Cutty Sark/Ballantines/DYC 8 Años
- Licores: Manzana/ Baileys / Frangelico / Pacharán
- Aperitivos: Martini ,Rojo, Blanco, Seco/ Campari/
- Refrescos: Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta Naranja, Fanta Limón, Tónica Nordic, Ginger Ale, Soda
- Zumos: Naranja, Piña, Tomate
- Cerveza: San Miguel con y sin alcohol
- Aguas Minerales con y sin gas

Barra Libre Premium

2 Horas	22.00€ Por persona
3 Horas	30.00€ Por Persona
1 Hora Extra	08.00€ Por Persona

Todos los productos de la barra Estándar y..

Brandy: Torres 10

Whisky: Jonnie walker etiqueta Negra/ Jack Daniels

Ron: Bacardi 8 años/ Havana 7

Ginebra: Hendrick´s

Vodka: Belvedere/Absolut

Cerveza: Calsberg / Alhambra19

Recena

Bocadillitos de...

Tortilla de Patatas

Jamón Serrano

Ibéricos

Y

Caldito de Puchero con Hierbabuena

9.00 Euros

MUSICA

Se ofrecerá asesoramiento musical una vez contratada la boda
(consulte opciones)

CONDICIONES GENERALES

- Precios Menús para mínimo 100 personas. Menos de 100 personas: los precios se incrementarán un 10%.
- Precios Barra libre para un mínimo de 100 personas. Menos de 100 personas: los precios se incrementarán un 10%.
- Suplemento horario mañana y noche: se aplicará un suplemento de 3,45 Eur. por persona en todos los casos en que la celebración tenga lugar después de las 15.00 h de la tarde, o más tarde del Cocktail: 21.30h. / Cena: 22.00h.
- Suplemento retraso: Se solicitará un suplemento de 3,45 Eur. por persona en todas las celebraciones que tengan un retraso de más de 30 minutos sobre el horario acordado con el cliente para el inicio de la celebración.
- Los precios mostrados pueden ser modificados sin previo aviso.
- El cliente se responsabilizará de cualquier desperfecto, rotura u otros daños que pudiera producirse en el propio restaurante o demás instalaciones causados por él o por alguno de sus invitados
- Las sillas vestidas están incluidas en el precio
- 7% de IVA incluido

CONDICIONES DE PAGO Y CANCELACION

Condiciones de Pago:

- 600 Eur. como garantía de la reserva.
- 20% del total estimado de la facturación 2 meses antes de la celebración del banquete.
- 40% 15 días antes de la celebración del banquete
- Diferencia restante, a la terminación del banquete.

Cancelación total del banquete:

- Si la cancelación se produce entre 6 y 2 meses antes de la celebración del banquete, el hotel conservará el depósito de 600 Eur. en concepto de daños y perjuicios por el bloqueo de la fecha.
- Si la cancelación se produce dentro de los 60 días anteriores al evento, el hotel conservará los depósitos recibidos en concepto de daños y perjuicios por el bloqueo de la fecha.

Cancelación parcial o reducción del número de personas garantizadas:

- 10 días antes de la fecha del banquete, no se aplicará penalización alguna.
- 5 días antes de la fecha del banquete, se permitirá una reducción del 5% sin penalización del número de personas garantizadas. Todo lo que supere esa reducción del 5%, será facturado por el Hotel en función del número de personas garantizadas.
- 3 días antes de la fecha del banquete, se cerrará el número definitivo de asistentes al banquete (reducción máxima, 4 personas). No se permitirá ninguna reducción a partir de este momento.

Si por el contrario, asistiese un número superior al mínimo contratado, el hotel facturará el número real de cubiertos servidos, pudiendo en este caso el cliente contar durante la celebración del acto, junto con el maître, el número de asistentes. De no hacerlo así, aceptará como correcto el número indicado por el maître. No será válido cualquier recuento realizado sin el representante del Hotel.