



**FUERTE HOTELES**

**MANUAL GRUPOS, CONVENCIONES E INCENTIVOS  
HOTEL FUERTE ROMPIDO  
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.- CARMELO 12,00 €/persona**

Jerez dulce

Jerez seco

Vino blanco y tinto

Cava catalán

Zumo de tomate y Zumo de Naranja

Refrescos

Cervezas

Patatas, Aceitunas y Frutos Secos

**Duración: 1/2 hora**

**1201.- ESTEPA 19,90 €/persona**

Jerez dulce

Jerez seco

Vino blanco y tinto

Cava catalán

Zumo de tomate y Zumo de Naranja

Refrescos

Cervezas

Patatas, Aceitunas y Frutos Secos

Surtido de canapés

crema fría de espárragos

Calamares a la romana

Croquetas de ave

**Duración: 1/2 hora**

7% I.V.A INCLUIDO

## COCKTAILS

1- COCTEL BARCELONA 23.00€/persona

### Bebidas

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

### Canapés calientes

Tortillas de Camarones  
Pavías Orly  
Cazón en Adobo  
Empanadilla de atún  
Croquetitas de centollo  
Tortilla española  
Mero empanado al limón

### Canapés variados

Anchoas ahumadas  
Buches cangrejo  
Espárragos y morrones  
Tartalera rusa  
Jamón Serrano  
Salmón Marinado  
Sucedáneo de Lumpo

Pastelería variada

Duración: 1 hora

7% I.V.A INCLUIDO

1301 - COCTEL CADIZ

29.00€/persona

**Bebidas**

Jerez dulce  
Jerez seco  
Martini blanco dulce  
Martini rojo  
Vino blanco  
Vino tinto  
Cava catalán  
Combinados  
Zumo de tomate  
Zumo de Naranja  
Refrescos  
Cervezas

**Canapés calientes**

Mero empanado al limón  
Tortillitas  
Camarones  
Gambas Orly  
Empanadilla de Atún  
Albondiguilla de ave al curry  
Bocaditos al Roquefort  
Pincho Canario  
Bacon con dátiles  
Croquetitas de pollo

**Canapés selectos**

Paté de cabracho  
Paté de perdiz  
Buchos de cangrejo  
Salmón marinado  
Anchoas ahumadas  
Jamón serrano  
Sucedáneo de Lumpo

Pastelería Andaluza

**Duración: 1 hora**

7% I.V.A INCLUIDO

1302 - COCTEL MADRID

32.00€/persona

**Bebidas**

Jerez dulce y seco  
Martini blanco dulce y rojo  
Vino blanco y tinto  
Cava catalán  
Combinados  
Zum de tomate y naranja  
Refrescos  
Cervezas

**Aperitivos calientes**

Tortillitas de camarones  
Croquetas de centollo  
Gambas Orly  
Mero empanado  
Bienmesabe empanado  
Boquerones rellenos  
Sucedáneo de Lumpo  
Empanadilla de bonito  
Diablillos de Ibérico  
Ahumados Mixtos caseros

**Canapés selectos**

Paté de Cabracho  
Paté de perdiz  
Jamón serrano  
Espárragos y morrones  
Anchoas ahumadas  
Pincho de rape y langostino  
Palometa ahumada  
Buches de cangrejo  
Queso viejo con Anchoas

Pastelería francesa

**Duración: 1 hora**

**7% I.V.A INCLUIDO**

## BUFFET

1400 - BUFFET MARBELLA 41.00€/persona  
Mínimo 40 personas

### Crudites Variados

Lechuga  
Rodaja de Tomate  
Pepino  
Aceitunas  
Banderillas  
Espárragos  
Soja  
Maíz  
Remolacha  
Atún

### Ensaladas Variadas

Pimientos Asados  
Atún  
Pipirrana de Langostino  
Cóctel de Marisco  
Tomatitos rellenos a la Rusa  
Col con Pollo y Piña  
Huevos rellenos mimosa

### Cremas Frías

Gazpacho andaluz  
Crema de aguacate

### Entrantes Fríos

Paté de Cabracho  
Salmón Bellavista  
Mejillones vinagreta  
Pollo relleno

### Entrantes Calientes

Chipirones rellenos  
Gratinado de huevos y gambas  
Cordero Asado a la miel  
Crema de Ave  
Solomillo Ibérico (Pimienta Verde)  
Fritura gaditana  
Paella de Marisco  
Calabacines rellenos  
Patatas campesina  
Lasaña de carne

### Postres

Pastelería surtida  
Postres (por nuestro obrador)  
Helados variados  
Fruta del tiempo

### Vinos

Vino blanco  
Vino Tinto  
Agua Mineral  
Café

7% I.V.A INCLUIDO

1401 - BUFFET CONIL

40,90€/persona

Mínimo 40 personas

**Crudites Variados**

Lechuga  
Rodaja de Tomate  
Pepino Macerado  
Aceitunas  
Banderillas  
Espárragos  
Soja  
Maíz  
Remolacha  
Atún

**Entrantes Fríos**

Paté de Perdiz  
Ahumados Mixtos  
Chacinas variadas:  
Butifarra, morcilla,  
Chorizo Ibérico,  
Salchichón

**Postres**

Pastelería surtida  
Fruta del tiempo  
Helados variados

**Ensaladas Variadas**

Huevas aliñadas  
Patatitas nuevas con Atún  
Pipirrana de Melba  
Aguacates rellenos de marisco  
Endibias al Roquefort  
Melón con Jamón  
Boquerones en vinagre  
Langostinos Cocidos

**Cremas Frías**

Salmorejo cordobés  
Gazpacho andaluz

**Entrantes Calientes**

Pimientos Piquillos  
rellenos de bacalao  
Merluza a la teja  
Atún encebollado  
Cochinillo asado  
Pechugas de Pollo al cava  
Arroz negro  
Alcachofas guisadas  
Patatas a lo pobre  
Coca mallorquina

**Vinos**

Vino blanco  
Vino Tinto  
Agua Mineral  
Café

7% I.V.A INCLUIDO

1402 - BUFFET EL ROMPIDO 40,50€/persona  
Mínimo 40 personas

**Cruditas Variadas**

Lechuga  
Rodaja de Tomate  
Pepinos  
Aceitunas  
Atún  
Espárragos  
Soja  
Maíz  
Remolacha

**Cremas Frías**

Ajo Blanco Cordobés  
Gazpacho andaluz

**Entrantes Fríos**

Paté de Cerdo Asado  
Salmón Marinado  
Paté de Verduras  
Empanada de Pollo  
Langostino

**Postres**

Arroz con Leche  
Pudín de Frutas  
Pastelería surtida  
Fruta del tiempo  
Helados variados

**Ensaladas Variadas**

Pulpo Aliñado  
Patatas Alioli  
Arroz Oriental  
Cóctel de fruta y mariscos  
Pipirrana de mejillones  
Alcachofas vinagreta  
Merluza Bellavista  
Cogollos de tudela

**Entrantes Calientes**

Caldereta de Cordero  
Albóndigas caseras  
Lomo de Pargo Roteña  
Brocheta de pescado y  
Boquerones rellenos  
Espaguetis boloñesa  
Verduras rellenas  
Arroz Marinera  
Patatas Berrinchone

**Vinos**

Vino blanco  
Vino Tinto  
Agua Mineral  
Café

7% I.V.A INCLUIDO

1403 - BUFFET CARTAYA      41,00€/persona  
Mínimo 40 personas

Cruditas Variadas

Lechuga  
Rodaja de Tomate  
Pepinos  
Pepinillos  
Atún  
crujientes  
Espárragos  
Soja  
Maíz  
Remolacha  
Zanahorias

Ensaladas Variadas

Tomate con Salmón  
Patatas con Bacalao  
Pipirrana de atún  
Piñas rellenas de marisco  
Guacamole con tortitas  
Hígado asado aliñado  
Col con Pollo y Piña  
Ahumados mixtos

Cremas Frías

Vichyssoise  
Gazpacho andaluz

Entrantes Fríos

Surtidos de patés  
Tostas de Salmón  
Jamón con tumaca  
Roast Beef frío

Entrantes Calientes

Cazuela de fideos con rape  
Chuletitas de cordero  
Estofado de buey jardinera  
Pez espada ajillo  
Rape con almejas  
Tumbe mallorquín  
Arroz verde con verduras  
Canelones Rossini  
Patatas Asadas

Postres

Helados variados  
Fruta del tiempo  
Pastelería surtida

Vinos

Vino blanco  
Vino Tinto  
Agua Mineral  
Café

7% I.V.A INCLUIDO

ALMUERZOS O  
CENAS DE TRABAJO

MENU 1500          31.00€/persona

APERITIVOS (en mesa)

gelatina de patata alioli.  
Tostas de paté de atún de almadrba.  
Mini saladitos.  
chupito de melón con jamón.

\*\*\*\*\*

Sopa de rape con arroz al pan frito

\*\*\*\*

cordero relleno de pasas y piñones en su jugo sobre pastel de papa negra

\*\*\*\*

Milhojas con salsa de vainilla

MENU 1501          31.50€/persona

APERITIVOS (en mesa)

Paté de cabracho  
chupito de gazpacho de sandía  
Ensalada César.

\*\*\*\*

Crema de espárragos con picatostes

\*\*\*\*

Lomo de cerdo relleno de ciruelas y pistachos

\*\*\*\*

Torrijas rellenas de crema de naranja al moscatel

7% I.V.A INCLUIDO

MENU 1502          28.00€/persona

**APERITIVOS (en mesa)**

bavarois de gazpacho  
Cóctel de mariscos  
Pincho de huevas aliñadas.

\*\*\*\*

Risotto de setas al parmesano

\*\*\*\*

Chuletitas de cordero Grillé con salsa de menta  
acompañada de patatas Parisiene y verduritas

\*\*\*\*

Ponche Segoviano

MENU 1503          30.00€/persona

**APERITIVOS (en mesa)**

Tortillitas de camarones  
Pimientos del piquillo rellenos  
Pavías Orly

Gazpacho andaluz

\*\*\*\*

Ensalada tropical con langostinos en salsa coral

\*\*\*\*

Cordon Bleu sobre salsa de champiñones,  
patatas lionesa y calabacín relleno

\*\*\*\*

Biscuit de plátanos

7% I.V.A INCLUIDO

MENU 1504          29.50€/persona

**APERITIVOS (en mesa)**

chupito de crema de espárragos fría.  
Patatas con mojo picón.  
Pincho de anchoas con fruta y queso.

\*\*\*\*

Crema de puerros con espuma de bacalao al aceite de cangrejo.

\*\*\*\*

saltimboca de ternera con salsa pistón y volcán de verduras.

\*\*\*\*

Terrina de chocolate Kirsch

MENU 1505          29.90€/persona

**APERITIVOS (en mesa)**

Paté de cabracho  
Croquetitas de centollo con salsa nantua.  
Surtido de carpaccios al aroma de avellana

\*\*\*\*

Sopa de pavo con picadillo a la hierbabuena

\*\*\*\*

Jamoncito de rape con langostinos al azafrán

\*\*\*\*

Cardenal con salsa de fresas

7% I.V.A INCLUIDO

Todos los menús con referencia 1500 incluyen vino blanco o tinto,  
Agua mineral y café.

## MENUS DE GALA

**MENU 1600      53.00€/persona**

Crema de nécoras perfumadas al brandy

\*\*\*\*

Ensalada de langostinos y cigalas sobre  
achicoria roja a la vinagreta de mango

\*\*\*\*

Solomillo de ternera braseada en salsa de foie,  
patatas Cocotte, verduritas torneadas y  
tomatitos rellenos

\*\*\*\*

Trufas con fruta Gran Manier

**MENU 1601      52.50€/persona**

Concentrado de perdiz con quenefas y  
verduritas en hojaldre

\*\*\*\*

Lomo de pargo a la cebolla confitada con  
ajo de calabaza

\*\*\*\*

Escalopines de ternera blanca relleno de Cabrales

\*\*\*\*

Tarta de queso con helado de miel y  
salsa de grosella

7% I.V.A INCLUIDO

**MENU 1602      54,00€/persona**

Crema de espárragos y puerros

\*\*\*\*

Ensalada templada de salmón y carabineros  
en salsa de ajetes y níscales al vinagre de frambuesa

\*\*\*\*

Muslo de Pintada rellena de pasas y piñones  
en salsa Cuberla

\*\*\*\*

Ponche Segoviano en salsa de vainilla

**MENU 1603      54,50€/persona**

Sopa de mero con marisco

\*\*\*\*

Rollitos de lenguado con langostinos  
en salsa de espinacas y Culi de aceitunas negras

\*\*\*\*

Chuletas de ternera blanca con compota de frutas y patatas fondant

\*\*\*\*

Enrejado de chocolate negro.

7% I.V.A INCLUIDO

**MENU 1604      54,90€/persona**

Crema de ave con quenefas de pavo y trufas

\*\*\*\*

Suprema de lubina al hinojo con Puré de patata al azafran  
y verduritas torneadas

\*\*\*\*

Lomo de corzo marinado y braseado de finas hierbas  
con salsa agridulce

\*\*\*\*

Bienmesabe artesano con salsa de fruta

Todos los menús con número referencia desde 1600 hasta 1604 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 NORMAL      18.00€/persona**  
Mínimo 40 personas (A partir de las 12:00 h)

Café, té, Leche  
Zumos variados  
Agua Mineral  
Fruta de temporada  
Bollería variada  
Mermeladas  
Mantequilla  
Jamón de York  
Huevos fritos  
Huevos poché  
Huevos revueltos  
Bacón  
Salchichas  
Escalopines  
Cebolla frita  
Tomate grillé  
Patatas Sauté  
Champiñones  
Ahumados

7% I.V.A INCLUIDO

**1701 - BRUNCH ESPECIAL      29,50€/persona**  
**Mínimo 40 personas (A partir de las 12:00 h)**

Café, té, leche  
Zumos variados  
Agua Mineral  
Dry Martini  
Bloody Mary  
Caldo caliente de ave  
Vino blanco y tinto  
Ensalada de frutas  
Ensaladas variadas  
Ahumados  
Surtido de quesos  
Surtido de panes  
Roast beef  
Surtido de patés  
Salteado de solomillo  
Strogonoff  
Fruta de temporada  
Bollería variada  
Mermeladas  
Mantequilla  
Jamón de york  
Huevos fritos  
Huevos poché  
Huevos revueltos  
Bacón  
Salchichas  
Cebolla frita  
Tomate grillé  
Patatas sauté  
Champiñones

7% I.V.A INCLUIDO

**BARBACOA**  
**1800 - BARBACOA 43,00€/persona**  
**Mínimo 40 personas**

Gazpacho  
Ensaladas variadas  
Pipirrana de atún  
Hueva aliñada  
Ensaladilla rusa  
Patatas aliñadas  
Cóctel de marisco  
Huevos mimosa  
Guacamole

**Carnes**  
Chuletas de cordero  
Entrecotte de cebón  
Pinchitos morunos  
Solomillo ibérico con bacón

**Pescados**  
Brochetas de rape con langostino  
Doraditas de espalda

**Guarnición**  
Patatas asadas  
Pimientos fritos

**Salsas variadas**  
Barbacoa  
Vinagreta  
Tártara  
Rosa

**Postres**  
Pastelería surtida  
Frutas del tiempo

**Bebidas**  
Vino blanco y tinto  
Agua mineral Y Café

**7% I.V.A INCLUIDO**

**ALQUILER DE SALONES  
HOTEL FUERTE EL ROMPIDO  
(Precios por día)**

	<b>EXPOSICIONES</b>	<b>REUNIONES</b>
José Luís Moreno	374.40€	524.16€
Museo Cerro San Miguel	212.16€	254.80€
La Duna	212.16€	254.80€

**MATERIAL AUDIOVISUAL  
(Precios por día y unidad)**

**DISPONIBLE EN EL HOTEL:**

Proyector diapositivas	46.80€
Retro-proyector	46.80€
Vídeo VHS	46.80€
Pantalla	23.92€
TV. Monitor	75.92€
Pizarra de Papel	12.48€

**OTROS SERVICIOS DISPONIBLES SOLICITÁNDOLOS  
CON 72 HORAS DE ANTICIPACION:**

Traducción simultánea  
Proyección de vídeo con pantalla gigante  
Retro-proyección  
Proyector LCD

I.V.A NO INCLUIDO

Todos los precios están cotizados en Euro.

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