



**FUERTE HOTELES**

**MANUAL GRUPOS, CONVENCIONES E INCENTIVOS  
HOTEL FUERTE MARBELLA Y  
FUERTE MIRAMAR  
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 nuestros Chef's, han 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)
- Entrada Gratuita al Casino Marbella
- Entrada Gratuita a nuestro **Club Fuerte Sport**
- Posibilidad de Cocktail al aire libre
- Se ofrecerá asesoramiento musical
- Precios especiales en nuestro Spa Miramar

## 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**

## APERITIVO DE BIENVENIDA

**300.-Aperitivo** **12.00Eur/persona**

Fino y Manzanilla

Vino blanco y tinto

Cava catalán

Refrescos

Zumo de Tomate y Zumo de Naranja

Cervezas

\*\*\*\*

Patatas, Aceitunas y Frutos Secos

Duración: 30 Minutos

**301/A- Cocktail** **27.00Eur/persona**

Vino Blanco Miro, Vino Tinto Beronia Crianza

Jerez y Manzanilla

Cava

Cerveza

Refrescos

Zumos

### CANAPES FRÍOS

Chupitos de Ajo Blanco, Gazpacho.. Porra Antequerana, Crema Fría de Melón....

Surtido de Aperitivos Fríos

Bodega de Ibéricos

Tabla de Quesos Variados

Brochetitas de Queso y Anchoas

Cucharitas de Pipirrana

### TABLA DE CALIENTES

Brochetas de Rape

Mini Croquetas Caseras de Ave, Jamón, Morcilla..

Tortilla de Berenjena y Calabacín Ecológico

Langostinos con Coco

Mini Brochetitas de Pollo al Curry

Mini Brochetitas de Verduras Confitadas

Duración: 60 Minutos

**7% IVA INCLUIDO**

**301/B.- Cocktail**

**27.00Eur/persona**

Vino Blanco Miro, Vino Tinto Beronia Crianza

Jerez y Manzanilla

Cava

Cerveza

Refrescos

Zumos

**CANAPES FRÍOS**

Chupitos de Porra Antequerana, Crema Fría de Melón....

Surtido de Aperitivos Fríos

Bodega de Ibéricos

Tabla de Quesos Variados

Brochetitas de Queso de Búfala, Tomate Cherry y Albahaca

Cucharitas de Tartar de Salmón, Jamón a la Catalana

**TABLA DE CALIENTES**

Mini Croquetas Caseras de Ave, Jamón, Morcilla..

Tortilla Española

Langostinos con Sésamo, Pasta Filo..

Saquito de Verduras con Salsa Soja

Mini Brochetitas de Verduras Confitadas

Mini Brochetitas de Solomillo Ibérico al Tío Pepe

Duración: 60 Minutos

**7% IVA INCLUIDO**

**400.- Cocktail 32.00Eur/persona**

Vino Blanco Miro, Vino Tinto Beronia Crianza  
Jerez y Manzanilla  
Cava  
Cerveza  
Refrescos  
Zumos  
CANAPES FRÍOS

Chupitos de Ajo Blanco, Gazpacho, Porra Antequerana, Crema Fría de Melón....  
Surtido de Aperitivos Fríos  
Bodega de Ibéricos  
Tabla de Quesos Variados  
Brochetitas de Queso y Anchoas  
Brochetitas de Queso de Búfala, Tomate Cherry y Albahaca  
Cucharitas de Pipirrana, Tartar de Salmón, Jamón a la Catalana

**TABLA DE CALIENTES**

Brochetas de Rape  
Mini Croquetas Caseras de Ave, Jamón, Morcilla..  
Tortilla Española  
Tortilla de Berenjena y Calabacín Ecológico  
Langostinos con Coco, Sésamo, Pasta Filo..  
Saquito de Verduras con Salsa Soja  
Mini Brochetitas de Pollo al Curry  
Mini Brochetitas de Verduras Confitadas  
Mini Brochetitas de Solomillo Ibérico al Tío Pepe  
Cazuelitas de Estofado Ibérico sobre Muselina de Patata

**A LA VISTA DEL CLIENTE ARROCES DE NUESTRO CHEF**

Surtido de Pastelería Francesa y Postres Tradicionales  
Duración: 90 Minutos

**7% IVA 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

Pueden brindar con Champagne Taittinger ...

Suplemento por persona

15.00Eur

## BUFFETS

500. 50.00Eur/persona  
Mínimo 60 personas

### CREMAS Y SOPAS CALIENTES

Sopa de Pescado de roca

Salmorejo con Jamón y naranja

### SELECCIÓN DE ENSALADAS

Pipirrana Malagueña

Cogollos de Tudela con anchoas

Aguacate con Gambas

Frutos de Mar

Ensalada del Fuerte con troncos de Atún

Espárragos verdes dos salsas

\*\*\*\*\*

Quesos variados

Huevos Rellenos con Palmito

Jamón ibérico

Langostinos cocidos

Mejillones a la vinagreta

Salmón Ahumado al Enerdo

Alcachofas con Huevos de Codorniz calientes

\*\*\*\*\*

Paella de Marisco

Pescado de roca con Almejas

Salmón fresco con salsa de centollo

Fritura Malagueña

Muslitos de Pollo al Chaldán

Carres de Cerdo ibérico gratinado

### POSTRES

Tartas Variadas

Frutas de Frutas

Compotas variadas

**7% IVA INCLUIDO**

## BUFFETS

501. 60.00Eur/persona  
Mínimo 60 personas

### CREMAS (SEGUN ESTACION)

Gazpacho Andaluz.

Crema del Día.

### Variedad de Ensaladas.

Jamón de la Sierra de Ronda.

Paté de Salmón.

Huevos Fríos con Anchoas.

Pescado Ahumado.

Salmón Bellavista.

Langostinos Fríos.

Roastbeef Frío.

Piña Rellena de Mariscos.

Mero a la Provenzal.

Pollo al Champán.

Arroz a la Marinera.

Solomillo de Cebón Preparado en cocina vista

Tartas Variadas.

Frutas del Tiempo.

Macedonia de Frutas.

Vino Blanco.

Vino Tinto.

Agua Mineral.

Café.

**7% IVA INCLUIDO**

## **FINGER BUFFET**

**(Mínimo 20 personas)**

**28.00Eur/ por persona**

Chupitos de Ajo Blanco, Gazpacho, Porra Antequerana, Crema Fría de Melón....  
Surtido de Aperitivos Fríos  
Bodega de Ibéricos  
Tabla de Quesos Variados  
Brochetitas de Queso y Anchoas  
Brochetitas de Queso de Búfala, Tomate Cherry y Albahaca  
Cucharitas de Pipirrana, Tartar de Salmón, Jamón a la Catalana  
Ensaladas Individuales...  
Surtido de Bocados, Queso Payoyo y Aguacate, vegetales, Catalanas...

Mini Croquetas Caseras de Ave, Jamón, Morcilla..  
Tortilla Española  
Tortilla de Berenjena y Calabacín Ecológico  
Langostinos con Coco, Sésamo, Pasta Filo..  
Saquito de Verduras con Salsa Soja  
Brochetas de Rape  
Brochetitas de Pollo al Curry  
Brochetitas de Verduras Confitadas  
Brochetitas de Solomillo Ibérico al Tío Pepe  
Cazuelitas de Estofado Ibérico sobre Muselina de Patata  
Brochetas de Fruta  
Postres Tradicionales

Vino Blanco.

Vino Tinto.

Agua Mineral.

Café.

Duración: 60 Minutos

**Suplemento delicias orientales 10.00Eur/por persona**

**(Sushi maki, Cucuruchos Temaki, Nigiri)**

**7% IVA INCLUIDO**

## **MENU LIGERO**

( Un solo menú para todo el grupo, concertado con anterioridad)

Menú a elegir...

30.00Eur/persona

### **Entradas**

- Ensalada Malagueña
- Ensalada de Tomate Seco, Virutas de Ibérico y Vinagreta de Orégano
- Gazpachuelo Malagueño con Gambitas

### **Principales**

- Voul-au-Vent de Salmón y Langostinos a la Crema de Azafrán
- Salteado de Verduras y Tiras de Ave con Salsa Soja
- Tagliatelles de Espinacas con Aceite de Oliva Virgen y Albahaca
- Solomillo de Cerdo ibérico con Ajetes al Tío Pepe

### **Postres**

- Tarta de Manzana con Helado de Vainilla
- Surtido de Postres Tradicionales
- Carpachio de Piña con Helado de Plátano

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

7% IVA INCLUIDO

## MENUS BEACH CLUB

( Un solo menú para todo el grupo, concertado con anterioridad)

Menú a elegir...

35.00Eur/persona

### Entradas

- Ensalada especial el Fuerte
- Ensalada de Aguacates con Frutos del Mar
- Sopa de Gambas de Málaga

### Principales

- Lomo de Dorada con Langostinos y Salsa de Centollos
- Nuestra Fritura especial
- Degustación de tres Arroces: El Fuerte, Vegetal con Pollo, Negro
- Solomillo de Cerdo ibérico con Salsa de Pedro Ximenez

### Postres

- Tarta de Chocolate al Ron
- Surtido de Postres Tradicionales
- Ensalada de Frutas con helado de Vainilla

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

7% IVA INCLUIDO

## ALMUERZOS O CENAS DE TRABAJO

600.- Menú a elegir entre los siguientes Platos

44.00Eur/persona

### Entradas & Cremas

- Crema de Tomates Naturales a la Albahaca
- Crema de Espárragos Blancos con Bouquet de Espárragos Trigueros y Bacón
- Crema Fría de Melón y Virutas de Jamón Ibérico
- Cóctel de Frutas Tropicales y Gambas Aderezada con Salsa Mil Islas
- Ensalada Fresca de Aguacate, Tomate y Salmón Marinado con Aceite Ecológico

### Principales Pescados & Carnes

- Suprema de Salmón a la Parrilla con Salsa de Mostaza de Dijon
- Dorada al Horno con Tomate Confitado a la Albahaca
- Ballotín de Ave relleno de Pasas y Setas al Perfume de Moriles
- Solomillo de Cerdo Ibérico al Pedro Ximenez
- Ternera Blanca Asada con Fajito de espárragos Verdes Trigueros y Bacón, Patatas Panaderas

### Tartas & Postres

- Mousse de Turrón y Chocolate
- Mousse de Chocolate Blanco y Negro
- Tarta Fresier
- Mousse de Limón
- Tartar de Mango y Piña

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

**7% IVA INCLUIDO**

## **MENUS DE GALA**

**Estos menús incluyen cocktail de 30 minutos, Centro de Flores y Menús Impresos**

**700.- Menú a elegir entre los siguientes Platos**

**72.00Eur/persona**

### **Entradas & Cremas**

- Gazpacho de Aguacates con Carpachio de Langostinos
- Ensalada Fresca de Aguacate, Tomate y Salmón Marinado con Aceite Ecológico
- Capuchina de Centollo y Aroma de Azafrán
  - Milhojas de Foie y Manzana Caramelizada con Coulis de Pera

### **Principales Pescados & Carnes**

- Lomo de Lubina sobre Muselina de Patata y Boletus con Salsa de Necoras
- Ragout de Venado a la Miel con Cous-Cous al Aroma de Ciruelas y Canela
- Solomillo de Cebón a la Parrilla con Gratín de Patata y Salsa de Oporto

### **Tartas & Postres**

- Mousse de Turrón y Chocolate
- Mousse de Chocolate Blanco y Negro
- Tarta Fresier
- Tartar de Mango y Piña
- Bavarois de Manzanas Caramelizadas

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

7% IVA INCLUIDO

## BRUNCH

**800.- BRUNCH**

**22Eur/persona**

**Mínimo 40 personas (A partir de las 12:00 h)**

- Café, Té, Leche
- Agua Mineral
- Zumos variados
- Fruta de Temporada
- Bollería Variada
- Mermeladas
- Mantequilla
- Jamón York
- Huevos fritos
- Huevos poché
- Huevos revueltos
- Bacón
- Salchichas
- Escalopines
- Cebolla frita
- Tomate grillé
- Patatas Sauté
- Champiñones

Incluye Café, Infusiones, Zumos Variados y Aguas Minerales

7% IVA INCLUIDO

## BARBACOA BEACH CLUB

**900.- BARBACOA**

**53.00Eur/persona**

**Mínimo 60 personas (Solo por las noches, en el Beach Club)**

### ENSALADAS

- Ensalada de Tomate con Queso Fresco
- Ensalada de Cogollos de Lechuga
- Pipirrana de Marisco
- Ensalada de Pimientos Asados y Berenjena
- Ensalada para Vegetarianos
- Espárragos dos Salsas
- Salmón Marinado
- Langostinos Cocidos

### BARBACOA DE CARNES

- Entrecôte de Ternera
- Muslitos de Pollo
- Chuletillas de Cordero
- Chuletas de Cerdo ibérico
- Choricitos
- Bacón
- Tomate Grillé
- Patatas asadas

### NUESTRA BARCA CON EL TRADICIONAL ESPETO MALAGUEÑO

### PASTELERIA DE LA CASA

- Surtido de pastelería Tradicional
- Fruta Fresca Cortada

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

7% IVA INCLUIDO

## Barra Libre

2 Horas	15.00Eur Por persona
3 Horas	18.00Eur Por Persona
1 Hora Extra	6.00Eur 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	20.00Eur Por persona
3 Horas	26.00Eur Por Persona
1 Hora Extra	8.00Eur 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
- Cervezas: Calsberg / Alhambra1925

**7% IVA INCLUIDO**

**ALQUILER DE SALONES  
HOTEL EL FUERTE  
&  
HOTEL FUERTE MIRAMAR SPA  
(Precios por día)**

**SALONES HOTEL EL FUERTE:**

	<b>EXPOSICIONES</b>	<b>REUNIONES</b>
Salón Marbella	219.96 Eur.	264.16 Eur.
Salón Carmelo	219.96 Eur.	264.16 Eur.
Salón Sevilla	331.76 Eur.	397.80 Eur.
Salón Europa I	369.72 Eur.	442.00 Eur.
Salón Europa II	442.00 Eur.	530.40 Eur.
Salón Europa I y II	811.72 Eur.	974.40 Eur.

**SALONES HOTEL FUERTE MIRAMAR SPA:**

	<b>EXPOSICIONES</b>	<b>REUNIONES</b>
Salón Juanar I	219.96 Eur.	264.16 Eur.
Salón Juanar II	219.96 Eur.	264.16 Eur.
Salón Bermeja	331.76 Eur.	397.80 Eur.
Salón Nagüeles	442.00 Eur.	530.40 Eur.

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

**DISPONIBLE EN EL HOTEL:**

Proyector diapositivas	48.36 Eur.
Retroproyector	48.36 Eur.
Vídeo VHS	48.36 Eur.
Pantalla	24.44 Eur.
T.V. Monitor	80.36 Eur.
Pizarra de Papel	12.40 Eur.

**I.V.A NO INCLUIDO**

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

Traducción simultánea  
Proyección de vídeo con pantalla gigante  
Retroproyección

Proyector LCD

Todos los precios están cotizados en Euro.

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