

**Creamos
momentos
inolvidables**



C O M U N I O N E S

FUERTE
EL ROMPIDO

Comuniones

- En Fuerte Hoteles somos especialistas en crear momentos inolvidables .Por eso queremos que recuerde la comunión de su hijo como uno de los días más especiales de su vida.
- Ponemos a su disposición una gastronomía moderna y una atención personalizada para ofrecerle una solución adaptada a sus necesidades, original y divertida para su hijo.
- Gracias por el interés y la confianza depositada en Fuerte Hoteles.

Aprovechamos la ocasión para saludarle atentamente.

Coordinadora de
Eventos y Atención al Cliente:



pr.fer@fuertehoteles.com



www.fuertehoteles.com

¿Por qué con Fuerte El Rompido?

- Atención personalizada con nuestros coordinadores de eventos.
- Excelente servicio.
- Posibilidad de disfrutar de nuestro Forti Club (según disponibilidad).
- Posibilidad de aperitivo al aire libre.
- Asesoramiento en la contratación de fotógrafos, photocall, dj, animación y monitores.
- Todas las mesas llevan centro decorativo y menú impreso con el motivo del evento.



Menú I

COPA DE ENCUENTRO

Incluido en el menú. Duración: 30 minutos.

Jerez y manzanilla, vino blanco y tinto, cava, cerveza, refrescos, zumos
Aceitunas, frutos secos y patatas fritas

Salmorejo artesano con taquitos de jamón ibérico
Brocheta de langostinos
Frito variado (Chocos fritos, adobo y calamares fritos)

ENTRADAS A COMPARTIR

Surtido ibérico (Jamón, caña de lomo, queso y morcón)

PLATO PRINCIPAL

Carrillera de ibérico guisada con patatas panaderas
o
Lomo de dorada a la parrilla con salteado de verduras

POSTRES

Incluye café y cava

Tarta mousse de turrón con crema de yogur

BODEGA

Vino blanco:

Viña Barredero - D.O. Condado de Huelva

Vino tinto:

Gran Feudo Reserva - D.O. Navarra

Otros:

Cerveza, refrescos, agua mineral, zumos

Precios IVA incluido

Precio menú: 67,50€ /pax.
Mínimo: 45 pax.

¡Pídanos presupuesto!



www.fuertehoteles.com

Menú II

COPA DE ENCUENTRO

Con aperitivos. Duración 30 min..

Jerez y manzanilla, vino blanco y tinto, Cava, Cerveza, Refrescos, Zumos
Aceitunas, frutos secos y patatas fritas
Guacamole con langostinos y vinagreta de tomate
Tartar de salmón
Tortillitas de camarones
Croquetas de cocido, jamón ibérico y boletus
Salmorejo artesano con taquitos de jamón ibérico

ENTRADAS A COMPARTIR

Surtido ibérico (Jamón, caña de lomo, morcón y queso)
Gambas blancas de la Costa de Huelva

PLATO PRINCIPAL

Solomillo ibérico con pastel de patata y reducción de vino dulce
o
Lomo de dorada a la parrilla con salteado de verduras

POSTRES

Incluye café y cava

Milhoja de frambuesa y crema inglesa

BODEGA

Vino blanco:

Viña Barretero - D.O. Condado de Huelva

Vino tinto:

Gran Feudo Reserva - D.O. Navarra

Otros:

Cerveza, refrescos, agua mineral, zumos

Precios IVA incluido

Precio menú: 75,50€ / pax.
Mínimo: 45 pax.

¡Pídanos presupuesto!



www.fuertehoteles.com

Menú III

COPA DE ENCUENTRO

Con aperitivos. Duración 30 min..

Jerez y manzanilla, vino blanco y tinto, Cava, Cerveza, Refrescos, Zumos
Aceitunas, frutos secos y patatas fritas
Guacamole con langostinos y vinagreta de tomate
Salmorejo artesano con taquitos de jamón ibérico
Tartar de salmón
Tortillitas de camarones
Croquetas de cocido, jamón ibérico y boletus

ENTRADAS

A compartir: Gambas blancas de la Costa de Huelva
Entrada individual: Ensalada malagueña de bacalao, patatas y vinagreta de naranja

PLATO PRINCIPAL

Milhojas de presa ibérica rellena de puerros, setas y dulce de membrillo con verduras salteadas
o
Lomo de dorada a la parrilla con salteado de verduras

POSTRES

Incluye café y cava

Pastel de frutas con quenepa de helado

BODEGA

Vino blanco:

Viña Barretero - D.O. Condado de Huelva

Vino tinto:

Gran Feudo Reserva - D.O. Navarra

Otros:

Cerveza, refrescos, agua mineral, zumos

Precios IVA incluido

Precio menú: 82,50€ / pax.
Mínimo: 45 pax.

¡Pídanos presupuesto!



www.fuertehoteles.com

Extras

CANAPÉS

*Para añadir al menú
Todos los canapés son a **3,00€** /pax.*

CANAPÉS FRÍOS

Gazpacho andaluz
Tartar de salmón
Salmorejo artesano con taquitos de jamon ibérico
Ensaladilla de gambas de Huelva
Pulpo encebollado al estilo andaluz
Pulpo sobre muselina de patata con aceite de pimentón
Pipirrana de gambas
Salmorejo con ventresca confitada
Guacamole con langostinos y vinagreta de tomate
Mojama en aceite
Tomate con mozzarella y aceite de albahaca
Atún marinado con cheddar
Brocheta de salmón ahumado
Tostas de jamón ibérico y tomate

CANAPÉS CALIENTES

Croquetas de cocido, jamón ibérico y boletus
Albóndigas de choco en salsa verde
Brochetas de langostinos
Brochetas de solomillo ibérico al Pedro Ximénez
Tortillitas de camarones
Choco frito
Adobito de pescado a la andaluza
Buñuelos de bacalao al alioli de miel
Calamares fritos
Bocaditos de brie con miel
Gambas rebozadas con salsa agridulce
Huevo de codorniz con salsa de mayonesa, soja y lima
Frito variado (choco, calamares y adobo)

Precios IVA incluido

¡Pídanos presupuesto!



www.fuertehoteles.com

Extras

ENTRANTES

Para añadir al menú

ENTRANTES A COMPARTIR

- Plato de jamón ibérico
- Plato de queso curado de oveja
- Surtido ibérico (jamón, caña de lomo, morcón y queso)
- Plato de gambas de Huelva
- Plato de langostinos de la lonja
- Frito variado (choco, calamares y adobo)

ENTRANTES INDIVIDUALES

- Plato individual de gambas (125g.)
- Salmorejo con reducción de albahaca, huevo de codorniz y jamón
- Gazpacho andaluz
- Ensalada malagueña de bacalao, patatas y vinagreta de naranja
- Ensalada de pimientos asados y ventresca de atún
- Ensalada de tomate rosa, lechuga y melva
- Ensalada de jamón ibérico, queso viejo, hojas tiernas y tomate confitado
- Ensalada de ahumados y marinados
- Surtido ibérico (jamón, caña de lomo, morcón y queso)
- Arroz de marisco
- Arroz de bogavante
- Arroz ibérico

CREMAS

- Bisque de marisco con medallones de rape y patata confitada

¡Pídanos presupuesto!



www.fuertehoteles.com

Extras

PAUSA FRÍA

Para añadir al menú.

SORBETES

Sorbete de manzana
Sorbete de limón al cava

PLATO PRINCIPAL

PESCADOS

Lomos de dorada a la parrilla con salteado de verduras
Rape asado sobre crema de patatas y aceite de pimentón
Corvina a la Roteña

CARNES

Milhojas de presa ibérica rellena de setas, puerro y dulce de membrillo con verduras salteadas
Carrilleras de ibérico guisadas con patatas panaderas
Solomillo ibérico con pastel de patatas y reducción de vino dulce

POSTRES

Milhojas de frambuesa
Trilogía de chocolate
Tarta mousse de turrón con crema de yogur
Pastel de frutas con quenefa de helado

¡Pídanos presupuesto!



www.fuertehoteles.com

Extras

MENÚ DE NIÑOS

Menores de 12 años.

OPCIÓN 1

26,00€ por niño

Plato individual: Cajita de mini variados

(Mini pizzas, minihamburguesa y miniperrito con patatas fritas)

Postre: Tarta de galletas de chocolate y brocheta de frutas

OPCIÓN 2

28,50€ por niño

Para compartir: Chacina, queso de la tierra y croquetas de cocido

Plato individual: Pasta con salsa boloñesa

Postre: Tarta de galletas de chocolate y brocheta de frutas

OPCIÓN 3

28,50€ por niño

Para compartir: Queso y croquetas de cocido

Plato individual: Escalope (filete empanado) con patatas fritas

Postre: Tarta de galletas de chocolate y brocheta de frutas

OPCIONES PARA COMPARTIR

(Precios por niño 3,70€)

3,70€ Chocos fritos

4,20€ Queso

3,70€ Croquetas de cocido

5,80€ Surtido ibérico y queso

Precios IVA incluido

¡Pídanos presupuesto!



www.fuertehoteles.com

Bodega

LOS VINOS

Paquete de bebida: Vinos de la casa tinto y blanco, cervezas, refrescos y agua mineral: 16,00€ por persona. En el caso de querer cambiar los vinos incluidos en el paquete, tenga en cuenta los suplementos por persona.

BLANCOS

De la casa

Miuro D.O. Condado de Huelva
Juan Jaime D.O. Condado de Huelva
Gran Feudo Chardonnay D.O. Navarra

Viña Barretero 100% Zalema D.O. Condado de Huelva: 2,00€
Cuatro Rayas Verdejo D.O. Rueda: 3,20€
Cuatro Rayas Sauvignon Blanc D.O. Rueda: 3,20€
Martín Códax Albariño D.O. Rías Baixas: 4,70€
Finca La Colina Sauvignon Blanc D.O. Rueda: 5,50€
Amatista: 2,10€

ROSADO

De la casa

Gran Feudo Rosado D.O. Navarra

Ramón Bilbao Garnacha D.O. Rioja: 2,00€

TINTOS

De la casa

Gran Feudo Reserva D.O. Navarra
Oliveros Roble D.O. Condado de Huelva
Montecillo D.O. Rioja
Ramón Bilbao D.O. Rioja: 5,20€
Emilio Moro: 9,30€
Pago de Carrovejas: 10,00€

CAVAS

Cava Brut

Si deseas ampliar la oferta consulta al hotel

Precios IVA incluido

¡Pídanos presupuesto!



www.fuertehoteles.com

Barra

BARRA LIBRE

(Precios por persona confirmada en banquete).

STANDARD

2 Horas	25,00€
3 Horas	30,00€
1 Hora Extra (Mín. de 45 pax.)	10,00€

Brandy: Magno
 Ginebra: Gordons / Larios / Beefeater
 Ron: Bacardi CB / Cacique / Brugal Añejo / Barceló
 Vodka: Eristoff
 Whisky: Dewar´s White Label / Ballantine´s
 Licores: Manzana / Baileys / Pacharán

Aperitivos: Martini Blanco
 Refrescos: Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta
 Naranja,
 Fanta Limón, Tónica Nordic, Ginger Ale, Soda
 Cerveza: San Miguel con y sin alcohol
 Agua mineral con y sin gas

PREMIUM

2 Horas	35,00€
3 Horas	40,00€
1 Hora Extra (Mín. de 45 pax.)	18,00€

Barra Premium. Todos los productos de la barra Estándar y además:

Brandy: Torres 10
 Whisky: Johnnie Walker Black Label / Jack Daniel´s
 Ron: Bacardi 8 años / Havana 7
 Ginebra: Hendrick´s, Seagram´s, Bombay Sapphire
 Vodka: Belvedere / Absolut
 Cervezas: Carlsberg / Alhambra1925

BARRA COPAS SUELTAS

Ofreceremos un mínimo de gasto por tickets de copas:

Paquete 50 copas - 8,00€ copa standard / 10,00€ copa premium
 Paquete 75 copas - 7,80€ copa standard / 9,80€ copa premium
 Paquete 100 copas en adelante - 7,50€ copa standard / 9,50€ copa premium

Posterior a este mínimo gasto las bebidas sueltas serían:

Combinado (Standard) 8,00€
 Combinado (Premium) 10,00€
 Licores con alcohol 6,00€
 Licores sin alcohol 4,50€
 Cerveza 3,00€
 Refrescos 3,00€

En caso de montaje de un bar y bebidas, el precio por servicio de 1 camarero es de 95€/hora.

Precios IVA incluido

¡Pídanos presupuesto!



www.fuertehoteles.com

Extras a contratar

ALQUILER ESPACIOS

Zonas comunes	300,00€
Terraza Dos Faros	200,00€

ALQUILER SALONES

Salón JLM I + JLM II + Terraza JLMII	250,00€
Salón José Luis Moreno II	200,00€
Salón José Luis Moreno I	100,00€

Todos los precios son por día. El precio incluye un montaje inicial. El cambio de dicho montaje supondrá un suplemento adicional y estará sujeto a disponibilidad previa consulta.

MONITORES INFANTILES

1 monitor (4 horas)	200,00€
2 monitores (4 horas)	350,00€
3 monitores (4 horas)	500,00€

*1 Monitor por cada 10 niños aproximadamente.
Niños de 4 años en adelante.*

Precios IVA incluido

¡Pídanos presupuesto!



www.fuertehoteles.com

Condiciones de pago y cancelación

- Condiciones de celebración del evento para un mínimo de 45 personas con menú adulto.
- En todos los salones se podrá permanecer hasta las 19.:30h a excepción de en el restaurante principal.
- Suplemento de 4,00€ por persona en caso de retraso de más de 30 minutos sobre el horario acordado de celebración.
- Los monitores estarán a cargo de los niños a partir de que entren en el salón hasta las 18:30h, aproximadamente 10 niños por cada monitor (ver contratación).
- Podrán hacer uso de las instalaciones de juegos y piscinas (bajo disponibilidad).
- El cliente se responsabilizará de cualquier desperfecto, rotura u otros daños que pudieran producirse en nuestras instalaciones causados por él o alguno de sus invitados.
- 600,00€ como garantía de reserva.
- 20 días antes de la celebración: pago del 60% del importe total.
- Diferencia restante , a la finalización del evento
- Los entrantes a compartir son raciones por cada 4 personas.
- Si tienes algún invitado con intolerancia alimentaria o alergia, por favor comunícalo a nuestro equipo. adaptamos el menú a sus necesidades.
- Fuerte El Rompido no se responsabilizará del dinero u objetos personales de clientes que no sean depositados en la caja fuerte de recepción del establecimiento contra recibo.
- A efectos de datar las comunicaciones y que quede siempre constancia de las mismas, éstas se realizarán por escrito usando correo electrónico o personalmente en nuestras instalaciones.

Cancelación del banquete

- El menú elegido será comunicado a Fuerte El Rompido con 30 días de antelación a la fecha del evento, sin posibilidad de cambios. El departamento de eventos te entregará una copia de todos los servicios solicitados y presupuesto de los mismos, firmando su conformidad ambas partes.
- En caso de cancelación de la celebración por parte del cliente, el dinero de la reserva quedará en beneficio del establecimiento, en concepto de daños y perjuicios
- En todos los casos, la no presentación del usuario o la no utilización voluntaria de los servicios contratados no darán derecho a la devolución ni reembolso alguno.

Cancelación parcial o reducción del número de personas garantizadas

- El número definitivo de asistentes y la distribución de las mesas serán comunicadas con 14 días de antelación con el fin de ultimar los preparativos. En el caso de que el día de la celebración el número de comensales fuese inferior al contratado y no se hubiera advertido con el tiempo fijado, se cobrará el número de comensales contratados inicialmente. En el caso contrario, si el número final de asistentes supera el total acordado y tampoco se hubiera advertido a tiempo se cobrará el exceso de comensales pero no se podrá garantizar el mismo menú.
- 14 días antes de la fecha del banquete se debe informar al hotel el número de comensales definitivos.

¡Pídanos presupuesto!



www.fuertehoteles.com

**FUERTE**
HOTELES

T. (+34) 900 82 82 10
www.fuertehoteles.com

