

Como siempre  
habías **soñado**



B O D A S

**FUERTE**  
EL ROMPIDO

## Bodas

---

En Fuerte Hoteles somos especialistas en crear momentos inolvidables.

Nuestra oferta se basa en el servicio personalizado con el que cuidamos hasta el más mínimo detalle. Sabemos que cada cliente necesita una atención especial para hacer que su evento sea como siempre imaginó.

Juntos encontraremos respuestas para todas sus dudas. Le proporcionaremos ideas, consejos y toda la información que necesite para garantizar el éxito de su celebración.

Gracias por el interés y la confianza depositada en Fuerte el Rompido.

**Confíe en Fuerte Hoteles**, le ofreceremos ideas y consejos para disfrutar de un día especial.

**¡Pídanos presupuesto!**



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

## ¿Por qué con Fuerte El Rompido?

- **Habitación gratis** la noche de bodas en régimen de alojamiento y desayuno, con salida de la habitación hasta las 15:00 h sin suplemento (sujeto a disponibilidad).
- Comience o prolongue su **luna de miel** con Fuerte Hoteles. Le obsequiamos con un cheque regalo de 2 noches en habitación con vistas al mar (sujeto a disponibilidad), en régimen de alojamiento y desayuno, con una cena para dos personas en uno de nuestros hoteles (sujeto a disponibilidad).
- **Atención personalizada** con nuestros coordinadores de eventos.
- **Excelente servicio.**
- Opción de **aperitivo y ceremonia civil al aire libre, coste adicional.**
- Posibilidad de contratación de fotógrafos, actuaciones, DJ, solistas, photocall, hinchables, animación, Candy Bar, transfers, **decoración floral.** No dude en solicitar presupuesto.
- Todas las mesas llevan **centro de mesas** y **menú impreso** con el motivo del evento.
- Le ofrecemos una **degustación gratuita** para 2 comensales del menú elegido, siempre que el banquete supere los 60 invitados. A partir de 100 invitados la degustación gratuita será para 4 comensales.
- El precio incluye salón y terraza.

Coordinadora de  
Eventos y Atención al Cliente:



[pr.fer@fuertehoteles.com](mailto:pr.fer@fuertehoteles.com)

**¡Pídanos presupuesto!**



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

## Menú I

### COPA DE ENCUENTRO

*Incluido en el menú. Duración: 45 min.*

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

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

### 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 Barretero - D.O. Condado de Huelva

#### Vino tinto:

Hoya De Los Lobos - D.O. Navarra

#### Otros:

Cerveza, refrescos, agua mineral, zumos

*Precios IVA incluido*

**Precio menú:** 72,50€ / pax.  
**Mínimo:** 45 pax. adultos

**¡Pídanos presupuesto!**



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

## Menú II

### COPA DE ENCUENTRO

*Con aperitivos. Duración 45 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:

Hoya De Los Lobos - D.O. Navarra

#### Otros:

Cerveza, refrescos, agua mineral, zumos

*Precios IVA incluido*

**Precio menú:** 83,00€ / pax.

**Mínimo:** 45 pax. adultos

**¡Pídanos presupuesto!**



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

## Menú III

### COPA DE ENCUENTRO

*Con aperitivos. Duración 45 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

### PAUSA FRÍA

Sorbete de limón al cava

### PLATO PRINCIPAL

Medallón de presa ibérica de bellota a baja temperatura con panaderas y jugo ibérico  
o  
Lomo de dorada a la parrilla con salteado de verduras

### POSTRES

*Incluye café y cava*

Pastel de frutas con quenefa de helado

### BODEGA

#### Vino blanco:

Viña Barretero - D.O. Condado de Huelva

#### Vino tinto:

Hoya De Los Lobos - D.O. Navarra

#### Otros:

Cerveza, refrescos, agua mineral, zumos

*Precios IVA incluido*

**Precio menú:** 93,00€ / pax.

**Mínimo:** 45 pax. adultos

**¡Pídanos presupuesto!**



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

## Extras

### CANAPÉS

*Para añadir al menú  
Todos los canapés son a **3,20€/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

Frito variado, choco, calamares y adobo: **4,50€**

*Precios IVA incluido*

**¡Pídanos presupuesto!**



[www.fuertehoteles.com](http://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](http://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](http://www.fuertehoteles.com)

## Extras

### MENÚ DE NIÑOS

*Menores de 12 años.*

#### OPCIÓN 1

27,00€ 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

29,80€ 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

29,80€ 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)*

3,90€ Chocos fritos

4,40€ Queso

3,90€ Croquetas de cocido

6,10€ Surtido ibérico y queso

*Precios IVA incluido*

*Sólo para niños con edades comprendidas entre 2 y 12 años.*

*Hay que elegir un solo menú para todos los niños por igual.*

## ¡Pídanos presupuesto!



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

## Bodega

### LOS VINOS

*Paquete de bebida: Vinos de la casa tinto y blanco, cervezas, refrescos y agua mineral: 18,00€ 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

Viña Barredero D.O. Condado de Huelva  
Hoya De Los Lobos D.O. Navarra

Viña Barredero 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€  
Amatista: 2,10€

#### ROSADO

##### De la casa

Hoya de Los Lobos Rosado D.O. Navarra  
  
Ramón Bilbao Garnacha D.O. Rioja: 2,00€

#### TINTOS

##### De la casa

Hoya De Los Lobos D.O. Navarra  
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](http://www.fuertehoteles.com)

## Barra

### BARRA LIBRE

(Precios por persona confirmada en banquete).

#### STANDARD

2 Horas .....	26,00€
3 Horas .....	31,50€
1 Hora Extra (Mín. de 45 pax.) .....	10,50€

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 .....	36,50€
3 Horas .....	41,60€
1 Hora Extra (Mín. de 45 pax.) .....	18,80€

#### 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 - 8,50€ copa standard / 10,50€ copa premium  
 Paquete 75 copas - 8,20€ copa standard / 10,20€ copa premium  
 Paquete 100 copas en adelante - 7,80€ copa standard / 9,90€ copa premium

Posterior a este mínimo gasto las bebidas sueltas serían:

Combinado (Standard) 8,50€  
 Combinado (Premium) 10,50€  
 Licores con alcohol 6,30€  
 Licores sin alcohol 4,70€  
 Cerveza 3,20€  
 Refrescos 3,20€

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

### PRECIOS BODA CIVIL (SIN FLORES)

Al aire libre ..... 465,00€

Pasillo JLM ..... 315,00€

### ALQUILER ESPACIOS

Zonas comunes ..... 320,00€

### MONITORES INFANTILES

1 monitor (4 horas) ..... 210,00€

2 monitores (4 horas) ..... 365,00€

3 monitores (4 horas) ..... 520,00€

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

*Precios IVA incluido*

## ¡Pídanos presupuesto!



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

## Condiciones generales

---

- Menú de adultos: contratación mínimo 45 adultos.
- Los entrantes a compartir son raciones para cada 4 personas.
- Si tiene algún invitado con intolerancia alimenticia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro equipo. Adaptaremos el menú a sus necesidades.
- Suplemento de 4€ por persona en caso de retraso de más de 30 minutos sobre el horario acordado de celebración.
- El cliente se responsabilizará de cualquier desperfecto, rotura u otros daños que pudieran producirse en el restaurante o demás instalaciones causados por él o alguno de sus invitados.
- Las barras libres no podrán exceder de las 02:00h. A partir de las 00:00h. se aplicará un suplemento de 65,00€ por hora.
- 600,00€, como garantía de la reserva.
- 60%, 20 días antes de la celebración.
- Diferencia restante, a la finalización del evento.

## Cancelación del evento

---

- Si la cancelación se produce 3 meses antes de la celebración del banquete, el hotel conservará el depósito de 600€ en concepto de daños y perjuicios por el bloqueo de la fecha.
- Si la cancelación se produce 15 días anteriores al evento, el hotel conservará los depósitos recibidos en conceptos de daños y perjuicios por el bloqueo de la fecha.

## Cancelación parcial o reducción del número de personas garantizadas

---

- 14 días antes de la fecha del banquete se debe confirmar al hotel el número de comensales.

**¡Pídanos presupuesto!**



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)



# FUERTE

HOTELES

T. (+34) 900 82 82 10  
[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)