

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

¿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

¡Pídanos presupuesto!



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

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

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

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

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
- Gaspacho 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

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

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 Barretero 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

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
Montecillo D.O. Rioja
Ramón Bilbao D.O. Rioja: 5,20€
Emilio Moro: 9,30€
Pago de Carvejas 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	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

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



FUERTE
HOTELES

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

