

The logo for MS Hoteles features the letters 'MS' in a large, white, serif font, with a white arch above them. Below 'MS' is the word 'HOTELES' in a smaller, white, sans-serif font. At the bottom of the logo is the tagline 'Mejor siempre' in a white, cursive script font.
MS
HOTELES
Mejor siempre



TU MOMENTO CON NOSOTROS...MEJOR SIEMPRE

VMS
HOTELS
siempre

ÍNDICE

Ceremonia

Cocktail Aperitivo

Menús

Barra Libre

Animación

Arreglos Florales y Decoración



· Ceremonia ·

Las ceremonias tienen lugar en los coloridos jardines de nuestro hotel.
Un espacio repleto de vegetación, llamativo y abierto al mar.
En el precio de la ceremonia civil incluimos la ornamentación necesaria para que no falte un detalle en un momento tan especial.

- pasarela ·
- pasillo de antorchas ·
- sillas con fundas blancas ·
- arco nupcial ·
- arreglos florales ·
- sonido ·
- luminoso LOVE ·

El precio de la ceremonia civil será de 1000€ IVA no incluido

El precio de la ceremonia civil no incluye los servicios de oficiante



· Cocktail Aperitivo ·

El cocktail aperitivo es sin duda uno de los momentos más agradables del evento, este tiene una duración aproximada de una hora, siempre y cuando el tiempo lo permita, nuestra recomendación es que se desarrolle en nuestros jardines. Si el tiempo no lo permitiese, o el cliente no lo quisiera así, tenemos otros espacios disponibles dentro de nuestro hotel donde se podría realizar.

A continuación detallamos la selección de aperitivos fríos y calientes del chef, los cuales van incluidos en todos los menús.

Frios

- Mí-cuit con migas de torta de algarrobo y melaza de vino dulce ·
 - Chupito de piña colada y confitura de lichis ·
 - Ferrero de queso fresco nueces y arándanos ·
 - Milhojas de sobrasada ibérica ·
 - Guacamole especiado y salpicón de langostinos ·
- Rollito de lomo ibérico con compota de cebolla y ciruela ·

Calientes

- Mini Burger de ternera, mahonesa de bacón y cebolla frita ·
 - Crujiente de pollo dos texturas ·
 - Risotto de tomates secos y rúcula ·
 - Brocheta de pollo saté ·
- Coca de verdurita provenzal y tapenade ·



Welcome

· Cocktail Aperitivo ·

Estaciones

Independientemente de la selección de aperitivos pasados en bandeja, a continuación le ofrecemos una lista con posibles estaciones para darle un toque más especial y distintivo a su cocktail aperitivo

- Jamón Ibérico de recebo D.O + cortador ·
- Estación de sushi hecho al momento + Sushiman ·
 - Venenciador ·
 - Ostras Francesas ·
 - Sushi ·
 - Quesos Nacionales ·
 - Selección de Ibéricos ·
- Champagne (Moët Chandon O G.H. Mumm) ·
 - Vermouth Nacional ·
 - Cervezas Premium ·



MENÚ 1

Mi-cuit de foie con pera, pato, membrillo y migas de queso de cabra

Sorbete

Solomillo ibérico al caramelo de mango y vainilla, verduritas salteadas y puré de patatas gratinadas al parmesano

Postre

Café e infusiones

Tarta detalle

Bodega

Marqués de Cáceres blanco (D.O. Rioja)

Marqués de Cáceres tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada seco

Finos, olorosos, vermouths, cerveza, zumos y refrescos

82€ IVA no incluido

*En el precio del menú incluimos las tres primeras horas de barra libre y una recena

MENÚS BODAS

MS
TELES
siempre



MENÚ 2

Ceviche de corvina

Sorbete

Lomo de ternera blanca asada con jugo de setas, gratinado de patatas dauphinois y verduritas de temporada

Postre

Café e infusiones

Tarta nupcial detalle de la casa

Bodega

Marqués de Cáceres blanco (D.O. Rioja)

Marqués de Cáceres tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada seco

Finos, olorosos, vermouths, cerveza, zumos y refrescos

90€ IVA no incluido

*En el precio del menú a incluimos las tres primeras horas de barra libre y una recena

MENÚS BODAS

MS
TELES
siempre



MENÚ 3

Taco de bacalao a baja temperatura con langostinos plancha sobre fina ratatouille y crema de cebolleta

Sorbete

Entrecot de ternera en su jugo, setas plancha y patatas lionesas en pastel

Postre

Café e infusiones

Tarta nupcial detalle de la casa

Bodega

Marqués de Cáceres blanco (D.O. Rioja)

Marqués de Cáceres tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada seco

Finos, olorosos, vermouths, cerveza, zumos y refrescos

94€ IVA no incluido

*En el precio del menú a incluimos las tres primeras horas de barra libre y una recena

MENÚS BODAS

MS
TELES

siempre



MENÚ 4

Ajo blanco MS con helado de mandarina y reducción de Pedro Ximenez

Lubina a la parrilla sobre risotto de trigo de sepia y alioli de ajo negro

Medallones de entrecote con chimichurri toscano, antipasti de verduritas y polenta grillé

Postre

Café e infusiones

Tarta nupcial detalle de la casa

Bodega

Marqués de Cáceres blanco (D.O. Rioja)

Marqués de Cáceres tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada seco

Finos, olorosos, vermouths, cerveza, zumos y refrescos

100€ IVA no incluido

*En el precio del menú incluimos las tres primeras horas de barra libre y una recena

MENÚS BODAS

MS
TELES

siempre



MENÚ 5

Vychisoie cremosa con virutas de pulpo feira y almendritas tostadas

Lomo de corvina plancheado sobre tagliatelles de verduritas con crema de piquillo emulsionada y aceite de cebollino

Solomillo de ternera en jugo de oporto, foie con milhojas de patata y espárragos salteados

Postre

Café e infusiones

Tarta nupcial detalle de la casa

Bodega

Marqués de Cáceres blanco (D.O. Rioja)

Marqués de Cáceres tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada seco

Finos, olorosos, vermouths, cerveza, zumos y refrescos

108€ IVA no incluido

*En el precio del menú incluimos las tres primeras horas de barra libre y una recena

MENÚS BODAS

MS
TELES
siempre



MENÚ 6

Salmorejo de aguacate con tar-tar de gamba blanca, mango y
brunoise de jamón ibérico

Suprema de rodaballo horneado con meniere de pasas, pomelo y
carabinero plancha

Paletilla de cordero lechal asada a la miel de caña y romero, patatas
salteadas y tumbet de verdura

Postre

Café e infusiones

Tarta nupcial detalle de la casa

Bodega

Marqués de Cáceres blanco (D.O. Rioja)

Marqués de Cáceres tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada seco

Finos, olorosos, vermouths, cerveza, zumos y refrescos

125€ IVA no incluido

*En el precio del menú incluimos las tres primeras horas de barra
libre y una recena

MENÚS BODAS

MS
TELES
siempre



MENÚS BODAS

MS
TELES
siempre



MENÚ INFANTIL

Entremeses Individuales:

Ensalada rusa, jamón serrano, queso, croquetas de aove y calamares fritos

Segundo plato a elegir 15 días antes del evento

Escalope de ternera; empanado o a la parrilla

Pechuga de pollo a la parrilla

Hamburguesa a la parrilla

Todos los segundos platos arriba mencionados llevan como acompañamiento patatas fritas

Helado variado

Bebidas

Agua mineral, refrescos, zumos y bebidas no alcohólicas.

26€ IVA no incluido

MENÚ VEGETARIANO

Crema de espárragos con taquito de queso caramelizado

Bolsita crujiente con ragú de tofu y verduritas salteadas al aceite de sésamo y salsa al curry Madrás

Risotto cremoso de champiñones con caramelo de naranja y vinagreta de verduritas asadas

Helado de baileys, brownie de cacao amargo y plátano caramelizado

MENÚS BODAS

MS
TELES
siempre



MENÚS BODAS

TELES

siempre



MENÚ VEGANO

Timbal de piña y guacamole especiado, mezclum de frutos secos y agridulces de la pasión

¿Con cuál me quedo?

La elección del plato deberá de ser comunicada 7 días antes del evento

Tatín de ratatouille

○

Espárragos planchados y aceite de setas anaranjado

¿Con cuál me quedo?

La elección del plato deberá de ser comunicada 7 días antes del evento

Estrudel de pak choi, tofu y chitake al estilo thai

○

Moussaka de berenjenas con pasas

Pastel de patata relleno de boloñesa de brócolis

Crujiente de manzana con sorbete de frutos rojos

MENÚS BODAS

MS
TELES
siempre



SABORES DE SORBETE A ELEGIR

Con alcohol

- Gin tonic ·
- Piña colada ·
- Mojito ·
- Cava y limón ·
- Cuba libre ·

Sin alcohol

- Limón ·
- Mandarina ·
- Mango ·
- Virgin mojito ·
- Manzana verde ·

TIPOS DE POSTRE DISPONIBLES A ELEGIR

MENÚS BODAS

TELES

siempre



- Cremoso de cappuccino, espuma de nutella y gelée de naranja especiada ·
Crema de café, mousse de leche, espuma de nutella, salsa de naranja al anís
estrellado y canela
- Delicia de caramelo con mantequilla salada y espuma de pana cotta bautizada en
azahar ·
Crumble caramelizado, crema de caramelo, corazón de caramelo con sal de
Guaranda, mousse de caramelo con espuma de pana cotta anaranjada
- Lemon pie con sable bretón y confitura de frambuesas y helado de piña colada ·
Cremoso de limón y chantilly con galleta , servido con salsa dulce de frambuesas y
helado de piña y coco
- Mousse tropical, confitura de frambuesas y crema de cacao ·
Crumble con coco, pana cotta, gelatina de mango, maracuyá y coco, salsa de
frambuesa y lima
- Sablé de chocolate y caramelo, salsa cremosa de turrón ·
Crumble chocolateado, mousse de cacao 72% y caramelo cremoso con salsa de
turrón
- Mousse gianduja con cremoso de chocolate con leche y salsa de vainilla especiada
·
Suave mousse de chocolate con pasta de avellana y chocolate con leche sobre
galleta crujiente y mezcla de frutos secos, salsa vainilla con naranja, canela y anís
estrellado

TIPOS DE TARTA NUPCIAL A ELEGIR

· Tarta tres chocolates ·

Tres semifríos de chocolate; con leche, blanco, negro con bizcocho aromatizado al ron y licor de avellanas

· Tarta san marco ·

Capas de bizcocho perfumado con trufa fría y brandy sobre yema tostada

· Tarta de toffee y baileys ·

Capas de bizcocho calada con jarabe de baileys y mousse ligera de toffee

· Tarta Jijona ·

Bizcocho de almendras con capas de mousse de turrón y crocante de almendra

· Tarta de ponche segoviano ·

Bizcocho blanco con mousse de la pasión, crema pastelera y mazapán tostado

· Tarta de queso mascarpone ·

Tarta de queso clásica horneada y confitura de frutos rojos

· Tarta de milhojas de turrón y mascarpone ·

Hojaldre de mantequilla caramelizado, mousse de turrón y crema de mascarpone

MENÚS BODAS

MS
TELES
siempre



MENÚS BODAS

BARRA LIBRE

Las primeras 3 horas de la barra van incluidas en el precio de cada menú. Incluyendo destilados no premium y refrescos pertinentes.

Si está interesado en incluir en su barra libre combinados premium, esto tendrá un coste adicional de 14€ sobre el coste del menú.

A partir de la tercera hora el coste de la barra libre por hora de cada comensal será el siguiente

- 8€ destilados no premium ·
- 14€ destilados premium ·



MENÚS BODAS

ANIMACIÓN

A su disposición ponemos nuestro servicio de DJ profesional para garantizar el ritmo y el buen ambiente durante la barra libre de su celebración.

Este tiene un coste sobre el precio del menú de 400€ IVA no incluido

No obstante, si tiene en mente otro tipo de actuación o programa para amenizar su evento, háganoslo saber, será un placer para nosotros proporcionárselo.



DECORACIÓN Y ARREGLOS FLORALES

MENÚ BODAS
DECORACIÓN Y
ARREGLOS
FLORALES

En nuestro equipo contamos con una decoradora profesional que se encargara de decorar su evento.

En el precio del menú incluimos una decoración estándar para su cena o almuerzo y barra libre, si se contratase.

No obstante si desea otro tipo de decoración para su evento háganoslo saber, le pondremos en contacto con nuestra decoradora para proporcionarselo.



¡MUCHAS GRACIAS!

HOTELES

Mejor siempre