

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

BODAS & CEREMONIAS 2022

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

BODAS & CEREMONIAS 2022

Departamento de Eventos

huertodelcura.eventos@porthotels.es

+96 661 34 18



CEREMONIAS

Cada pareja tiene un sueño, cada ilusión es única e irrepetible. Por eso el valor de un sueño reside en que sea auténtico.

Toda historia de amor comienza con un “Te Quiero” y desde Hotel Huerto del Cura os damos la mano y os ayudamos a que se consolide con un “Sí Quiero”, preparando una ceremonia especial para expresar el amor y los sentimientos que os unen tal y como lo habáis imaginado, en un entorno idílico e inigualable.

Si lo deseáis, nuestra maestra de ceremonias os guiará y ayudará durante la organización y celebración, creando una ceremonia única y exclusiva que refleje la esencia de cada pareja.



Nota: Solamente está permitido material biodegradable como pétalos naturales o arroz.

PREPAREMOS ESTE DÍA TAN ESPECIAL

Menú degustación

Para menos de 70 invitados adultos, consultar con el Departamento de Eventos

Hasta 90 invitados, menú degustación para 2 personas

De 90 a 125 invitados, menú degustación para 4 personas

A partir de 125 invitados, menú degustación para 6 personas

Para probar en las degustaciones

Selección de aperitivos del Cóctel de Bienvenida (elegidas por nuestro Jefe de Cocina)

Las entradas del concepto que hayáis elegido (a compartir o individual)

Los platos principales

Los postres

Las bebidas

Decoración floral

Los centros de flores que elegiréis para las mesas del banquete, son cortesía del Hotel. Para cualquier decoración adicional, por favor consultad con nuestros decoradores

Otros servicios

Para ayudaros a emocionar y sorprender a vuestros invitados, os ponemos en contacto con personas que recomendamos, especialmente por su larga trayectoria, buen hacer y trato otorgado a la parejas, obteniendo condiciones especiales solo para vosotros.

** Datos de contacto en Anexo 1



CEREMONIAS CIVILES

La ceremonia es personalizada e incluye:

Espacio y montaje para la celebración de la ceremonia.

Decoración elegida por los novios (hasta 265€)

Asesoramiento y coordinación de música para la ceremonia con DJ

Servicio de megafonía

Protocolo durante la ceremonia

Apoyo a familiares y amigos en la participación de la ceremonia

Apoyo telefónico y on-line durante los preparativos de la ceremonia

Precio en Jardín Zen o Jardín Invernadero

Para menos de 125 invitados adultos 1.150 € IVA incluido

A partir de 125 invitados adultos 1.550 € IVA incluido



CONFIGURA EL BANQUETE A TU MEDIDA

Cóctel

Coctelería (4 tipos) vermouths, cervezas, vinos, refrescos, zumos y aguas 5,00€

Barras temáticas: vermouths, champagne, cerveza artesana, coctelería premium, etc. Solicitar presupuesto

Todas nuestras opciones se servirán por separado y mínimo 2 unidades por cada referencia

Opciones frías

Jamón ibérico al corte (precio por pieza, incluye cortador) Aconsejamos 1 pieza por cada 100 comensales	550€	Pan de cristal con lomo ibérico y tomate raf	3.50€
Vasito de gazpacho de melón	2.50€	Macaron de boletus y foie con coulis de fresa y Módena	4.50€
Vasito de gazpacho andaluz	2.50€	Nuestra selección de canapés	4.50€
Daditos de queso manchego curado	2.50€	Selección de Sushi (makim sashimi, nigiri, temaki y uramaki,	6.00€
Cucharitas de aguacate y salmón marinado	3.00€	Degustación presentación de quesos del mundo Para 150 invitados (consultar para cantidad inferior)	7.00€
Blinis de salmón marinado con mantequilla de lima	3.00€	Degustación Ostras Fine de Claire Royal o Tara pedido minim 180 uds)	6.00€ unidad
Blinis de huevo de mújol	3.00€		
Pan de cristal con tomate y mojama	3.50€		

Opciones calientes

Pan soufflé relleno de verduras escalivadas y sardina ahumada	2.50€	Brocheta de pulpo en tempura con mojo picón	3.50€
Mini croissant de dátil con bacon	2.50€	Brocheta de langostino crujiente al curry rojo	3.50€
Bombones de queso camembert y membrillo con cebolla caramelizada	2.50€	Nido de patatas y croquetas de jamón ibérico	3.50€
Crujientes de dátil con coulis de tomate	2.50€	Nido de patatas y croquetas de bogavante con salsa tártara	3.50€
Coca de sobrasada y huevos de codorniz	2.50€	Mini tejas de maíz con ensaladilla de merluza y huevas de mújol	3.50€
Pan soufflé relleno de crema de queso y virutas de jamón	3.00€	Pulpo A'Feira (pulpo gallego y patata con aceite de oliva y pimentón	5.50€
Nuestro hojaldre con frutos del mar	2.50€		
Pan soufflé relleno de tartar de tomate y mojama	3.00€		

Rincones temáticos (cocina en vivo durante el cóctel)

Servicio de personal extra especializado (mínimo 150€)	2.50€ por persona	Debe solicitar para el total de invitados adultos Consultar opciones al Departamento de Eventos
---	----------------------	--

IVA incluido

Entrantes a compartir

Entrantes fríos

Dátil relleno de queso manchego curado en camisa de jamón de pato, crujiente de avellana y dulce de mango	6.50€
Milhojas de tomate, queso de cabra y sardina ahumada, con ali-pebre blanco y tapenade de aceitunas.	7.00€
Crème brûlée de foie, con anguila y compota de manzana	7.00€
Causa limeña con ceviche de quisquilla y zamburiñas.	10.00€
Ostra con verduras encurtidas y gelatina de cítricos	10.00€
Coca de verduras escalivadas con ventresca de atún curada, tomates asados y mahonesa de aceitunas negras	12.00€

Entrantes calientes

Brocheta de sepia adobada con ali-oli de perejil.	6.00€
Gyozas de secreto ibérico, con peras confitadas y salsa de trufas	6.00€
Corazones de alcachofas rellenos de pulpo al gratén de Vera	7.00€
Flor de calabacín en tempura, rellena de royal de langostinos, con salsa nantúa	7.00€
Raviolis de rabo de toro y foie con salsa de tonka	7.50€
Crujientes de vieiras y jamón ibérico y crema de patata a la vainilla	12.00€

Entrantes individuales

Entrantes fríos

Dátil relleno de queso manchego curado en camisa de jamón de pato, crujiente de avellana y dulce de mango	10.50€
Milhojas de tomate, queso de cabra y sardina ahumada, con ali-pebre blanco y tapenade de aceitunas.	10.50€
Crème brûlée de foie, con anguila y compota de manzana	14.00€
Causa limeña con ceviche de quisquilla y zamburiñas.	19.00€
Ostras con verduras encurtidas y gelatina de cítricos	19.00€
Coca de verduras escalivadas con ventresca de atún curada, tomates asados y mahonesa de aceitunas negras	23.00€

Entrantes calientes

Gyozas de secreto ibérico, con peras confitadas y salsa de trufas	10.00€
Corazones de alcachofas rellenos de pulpo al gratén de Vera	10.50€
Ensalada templada de espárragos verdes, jamón ibérico y queso de cabra	11.00€
Flor de calabacín en tempura, rellena de royal de langostinos, con salsa nantúa	14.00€
Raviolis de rabo de toro y foie con salsa de tonka	14.00€
Crujientes de vieiras y jamón ibérico y crema de patata a la vainilla	20.00€

IVA incluido

Sorbetes

Cantueso, tomillo, apio, menta, mojito, Marc de Champagne 4.00€

Pescados

Lomo de bacalao con pimiento asado, crema de morcilla y pil-pil de ajos tiernos y sepiónets	17.00€	Espalda de corvina con salsa de ostras y parmentier de apionabo	22.00€
Pulpo a la brasa con crema de patatas riojanas y chips de chorizo ibérico	21.00€	Filetes de lenguado rellenos de mousse de alcachofas, con navajas a baja temperatura, a la bilbaina	28.00€
Suprema de merluza confitada con puré de hinojo y sabayón de erizos de mar	22.00€	Ventresca de atún con migas y sorbete de tomate raf y albahaca	32.00€

Carnes

Presa ibérica a la parrilla con trigo tierno y anacardos, salsa de miel y naranja	17.50€	Lomo de angus emparrillado, con alcachofas fritas, setas shiitake, salsa bearnesa	27.00€
Pluma ibérica confitada con chutney de dátil, crujiente de queso brie y patata, salsa de griotte	17.50€	Solomillo de ternera a la brasa con ñoquis a la crema de parmesano, salsa de mostaza antigua, patatas soufflé	30.00€
Paletilla de cordero deshuesada, asada, con cous-cous de pasas y calabaza, salsa de turrón y curry amarillo	20.00€	Chuleta de ternera de Ávila al carbón con pimientos confitados, virutas de patata y reducción de vino viejo	30.00€

Postres

Sueño ilicitanó	6.50€	Corona de avellana y chocolate, con helado de leche preparada	6.50€
Coulant de chocolate con tulipa de sorbete de arándanos	6.50€	Crocanti de vainilla y turrón, con tulipa de sorbete de fruta de la pasión	6.50€
Soufflé de queso y dátil con tierra de galleta y sorbete de frutas tropicales	6.50€	Tarta de chocolate y plátano, con tulipa de helado de Baileys	6.50€

IVA incluido

SUGERENCIAS DE BODEGA

Opción 1

Cervezas

Refrescos

Aguas

Cafés

Infusiones

Blanco Clamor de Raimat
(D.O.C. Costers del Segre 2020)

Tinto Viña Pomal
(D.O.C. Rioja 2018)

Cava Roger de Flor
(Brut Nature D.O. Cava)

16.00€

Opción 2

Cervezas

Refrescos

Aguas

Cafés

Infusiones

Blanco Gran Feudo
(Chardonnay D.O. Navarra 2020)

Tinto Viña Salceda
(D.O.C. Rioja 2018)

Cava Roger de Flor
(Brut Nature D.O. Cava)

18.00€

Opción 3

Cervezas

Refrescos

Aguas

Cafés

Infusiones

Blanco Marina Alta
(D.O. Alicante 2021)

Tinto Tarima Roble
(D.O.C. Alicante 2020)

Cava Torre Oria
(Brut D.O. Cava)

20.00€



Pidan presupuesto con vinos a su elección

IVA incluido

SUGERENCIAS DE MENÚ

MENÚ 1

MENÚ MODELO OPCIÓN ENTRADAS INDIVIDUALES

78.50€

Cóctel de Bienvenida

Pan de cristal con lomo ibérico y tomate raf

Coca de sobrasada y huevos de codorniz

Blinis de salmón marinado con mantequilla de lima

Brocheta de langostino crujiente al curry rojo

Bebidas coctelería (4 tipos) vermouths, cerveza, vinos, refrescos, zumos y aguas

Entrante Individual frío

Dátil relleno de queso manchego curado en camisa de jamón de pato, crujiente de avellana y dulce de mango

Entrante Individual caliente

Corazones de alcachofas rellenos de pulpo al gratén de Vera

Plato Principal

Presa ibérica a la parrilla con trigo tierno y anacardos, salsa de miel y naranja

Postre

Crocanti de vainilla y turrón, con tulipa de sorbete de fruta de la pasión

Tarta Nupcial

Bodega

Blanco Clamor de Raimat (D.O.C. Costers del Segre 2020)

Tinto Viña Pomal (D.O.C. Rioja 2018)

Cava Roger de Flor (Brut Nature D.O. Cava)

Cervezas, refrescos, aguas, cafés o infusiones

IVA incluido

SUGERENCIAS DE MENÚ

MENÚ 2

MENÚ MODELO OPCIÓN ENTRADAS A COMPARTIR

80.50€

Cóctel de Bienvenida

Daditos de queso manchego curado

Vasito de gazpacho de melón

Nuestro hojaldre con frutos del mar

Crujiente de dátil con coulis de tomate

Bebidas coctelería (4 tipos) vermouths, cerveza, vinos, refrescos, zumos y aguas

Entradas a compartir

Brocheta de sepia adobada con alioli de perejil

Crème Brûlée de foie con anguila y compota de manzana

Flor de calabacín en tempura, rellena de royal de langostinos, con salsa nantúa

Gyozas de secreto ibérico con peras confitadas y salsa de trufas

Plato Principal

Lomo de bacalao con pimiento asado, crema de morcilla y pil-pil de ajos tiernos y sepionets

Postre

Corona de avellana y chocolate con helado de leche preparada

Tarta Nupcial

Bodega

Blanco Clamor de Raimat (D.O.C. Costers del Segre 2020)

Tinto Viña Pomal (D.O.C. Rioja 2018)

Cava Roger de Flor (Brut Nature D.O. Cava)

Cervezas, refrescos, aguas, cafés o infusiones

IVA incluido

RINCONES TEMÁTICOS

El día más especial de vuestras vidas requiere de un toque muy personal. Sorprended a vuestros invitados con un rincón de sushi, ostras frescas abiertas en directo, un carrito de vermouths o una barra de Moët & Chandon, ¡a vuestro gusto!

Consultar opciones con nuestro Departamento de Eventos



MENÚ VEGETARIANO / VEGANO

3 opciones de cóctel + Menú vegetariano/vegano
+ Opción de bodega 1

81.50€

Tartar de remolacha y aguacate con verduras encurtidas y mahonesa de wasabi

Coca hojaldrada con verduras asadas y salsa romescu

Ensalada templada de espárragos verdes al aceite de sésamo

Salteado de Tallarines de calabacín al pil-pil de azafrán

Tofu emparillado con coulis de tomate, patatas paja y setas shiitake

MENÚ INFANTIL

Se debe elegir el mismo plato principal para todos los niños

39.00€

Almendras, patatas fritas y aceitunas rellenas

Jamón serrano

Queso manchego

Dúo de ensaladillas

Croquetas de jamón ibérico

Calamares a la romana

A escoger entre:

- Arroz A banda
- Merluza rebozada con patatas fritas
- Solomillo de ternera con patatas fritas

Tarta de chocolate con helado de vainilla

Bebidas: agua mineral y refrescos

IVA incluido



OPCIONES PARA RECENA

Podéis elegir el número de personas que deseéis, nosotros os aconsejamos un máximo del 60% de los invitados

Bella Italia

Pizza Al Taglio
En piezas rectangulares

2 unidades
por persona

10.00€

Tropical

Brochetas de fruta
variada de temporada

3 unidades
por persona

10.00€

Sueño Americano

Mini hamburguesas
y perritos calientes

2 hamburguesas y 1 perrito
por persona

10.00€

Made in Spain

Mini chapatitas ibéricas
(jamón, queso y lomo)

3 unidades por persona

13.00€

Vive le France

Brioche de Queso brie con dulce de
arándanos y jamón ibérico

3 unidades por persona

13.00€



IVA incluido

DISFRUTA DE TU FIESTA

OPCIÓN 1

Por copas

Establecéis un número inicial que se podrá ampliar en cualquier momento. Solo se abonarán las copas consumidas, independientemente de las copas contratadas

PVP combinados 6.00 €

PVP refrescos 2.00 €

Servicio de música personalizado durante toda la celebración

580.00 €

OPCIÓN 2

Por invitado adulto
incluyendo discoteca móvil
3 horas

Para bodas de más de 125 invitados

17.00 €

Para bodas de 90 a 125 invitados

19.00 €

Para bodas de 70 a 90 invitados

20.00 €

Horario de 14:00 a 20:00 y de 21:00 a 03:00

Barra de Gin Tonic Premium

Solicitar información

Consultar horarios con nuestro Departamento de Eventos

CANDY BAR

Personalizamos mesas divertidas, clásicas, de colores... con todo tipo de dulces... (chocolates, gominolas, piruletas, pastelitos, macarrons, repostería)

Consultar Anexo 1



EN NUESTROS HOTELES... LA EXPERIENCIA CONTINÚA

Os ofrecemos alojamiento para vuestros invitados en cualquiera de nuestros hoteles: Hotel Huerto del Cura, Port Jardín Milenio y Port Elche.

Siempre con el mejor precio garantizado independientemente de la fecha en la que se contrate y pudiendo confirmar o anular hasta 48 horas antes.

Mail: reservas.laural@porthotels.es

Tlf: +34 966 612 050

(Sujeto a disponibilidad)

TE OBSEQUIAMOS

Para enlaces a partir de 70 invitados adultos, el Hotel Huerto del Cura te quiere obsequiar, incluyendo en el precio todos estos detalles:

Degustación de menú, incluido para 2 personas

Decoración floral en las mesas del banquete

Dos noches con desayuno en nuestro Hotel Huerto del Cura
(es un obsequio intransferible, únicamente para los novios, para la noche antes y el día de la celebración)

Minutas (menú impreso)

Listado de invitados

Tarta Nupcial + Muñecos novios

Tarifas con descuentos especiales para el alojamiento de vuestros invitados

Plazas de parking para padres y padrinos



ANEXO 1

Otros servicios

Maestra de Ceremonias

Lourdes 627 861 559
Eva Reyes 697 689 878

Espacios Únicos (decoración)

Floristería Ángela 965 427 107
Floristería Cadafal 966 613 451

El Guateque (bailar, cantar y reír)

Valcres Media 965 655 744

Dulces Caprichos personalizados

Los Eventos de Nana 965 421 543
Canelita's Cake Shop 681 631 270

Brilla por todo lo alto

Pirotécnia La Dama 686 073 286

Joyas eternas

Mazarino Joyería 965 432 577
Elypsi 966 591 909

Los más guapos

Vitorio Cataldo & Carlo Pignatelli 965 209 929
NK Novios - Grupo Novo Zenter 965 456 173

Peluquería y Estética

E & M 965 450 521
José Juan y Noemí 966 610 309

Tu luna de miel (Agencia de viajes)

Koko Travel 966 613 477
Nautalia 965 085 642

Diseños Exclusivos y Regalos Personalizados

Dolça 966 222 015

Imágenes Inolvidables (fotografía y video)

La Kuriosa 617587072
Claro-Oscuro 965 452 203
Lima Limón 635 874 212

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

Porta de la Morera, 14, 03203 Elche (Alicante)
huertodelcura.eventos@porthotels.es
+34 96 661 3418