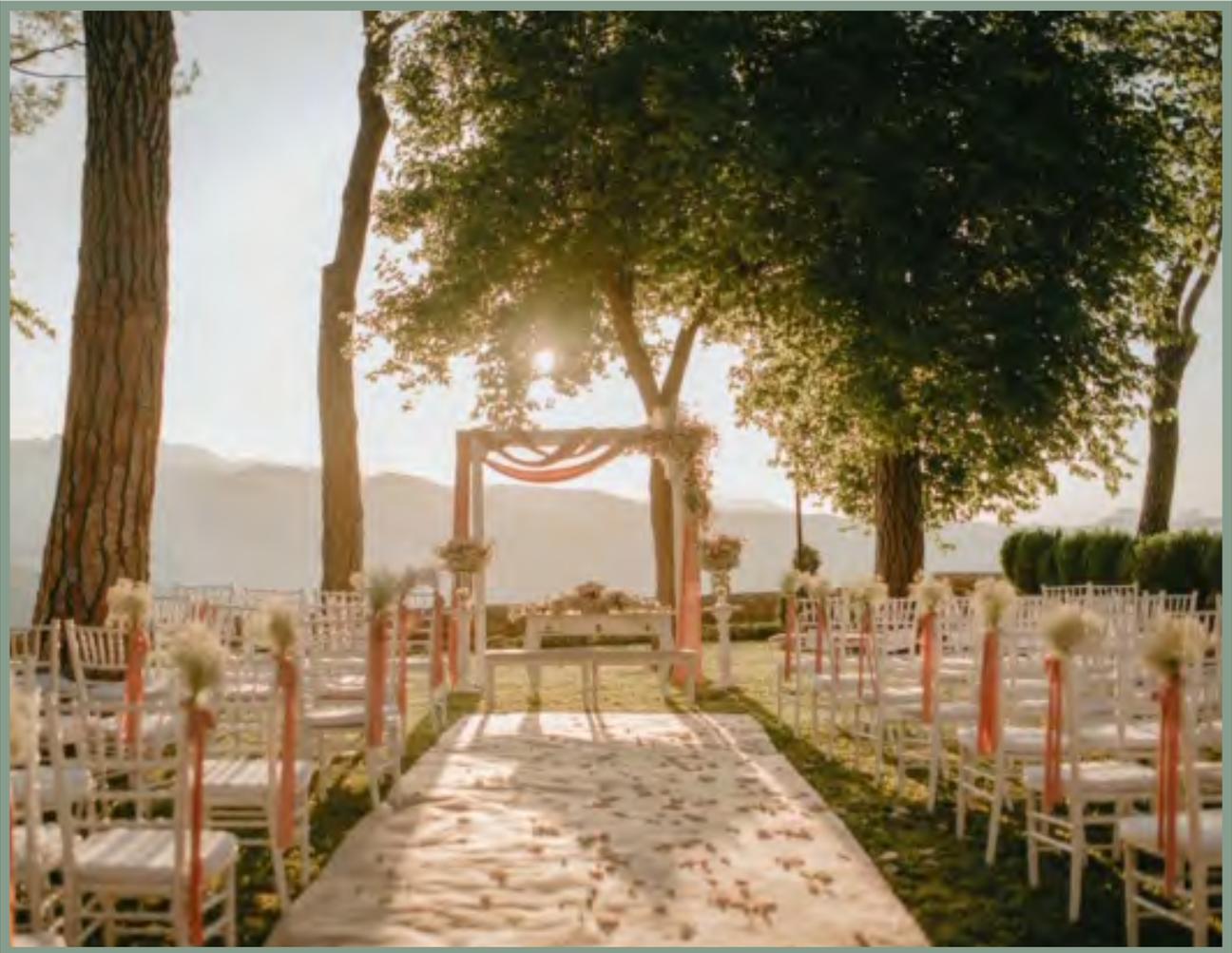


Bodas



CATALONIA

• REINA VICTORIA •

★ ★ ★ ★

HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA WELLNESS & SPA

Calle Jerez, 25 - 29400

Ronda, Málaga

Tel. 952 87 12 40

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com

La mejor elección

Distinguidos Novios,

Muchas gracias por haber pensado en el Hotel Catalonia Reina Victoria para la celebración de vuestro banquete e incluso de vuestra ceremonia civil. Es un placer el poder atenderos, y para ello un equipo de profesionales nos ponemos desde este momento a vuestra entera disposición, con el único objetivo de lograr que vuestra celebración sea un completo éxito. Con vistas al Tajo y rodeado de naturaleza, el Hotel Catalonia Reina Victoria ofrece todo el confort y modernos servicios de un 4 estrellas.

Es el hotel más emblemático y con más historia de Ronda. Y su edificación trajo consigo parte del desarrollo urbanístico que la ciudad experimentó a principios del siglo XX. A él se debe, por ejemplo, la construcción del Paseo de los Ingleses, otro de los lugares de obligada visita en Ronda.

La idea de este hotel surge a finales del siglo XIX, de la mano de Sir Alexander Henderson, propietario de 'The Algeciras (Gibraltar) Railway Co', con el fin de prestar servicio a los viajeros de la línea férrea Algeciras-Ronda. Aunque su construcción se inicia a principios del siglo XX (1906).

Hoy conserva su característico estilo victoriano, pero ofreciendo todas las comodidades y servicios que demanda el viajero actual a un hotel de su categoría.



Instalaciones de ensueño

Reformado en el 2012, ahora el Hotel Catalonia Reina Victoria cuenta con unas modernas instalaciones de Wellness & Spa, además de gimnasio y, cómo no, conexión gratuita a Internet, Internet Corner, además de piscina, servicio de cafetería y restaurante, acceso para minusválidos... Todos los servicios propios de un hotel de 4 estrellas.

Otro de los elementos que hacen a este hotel especial es su privilegiada ubicación: al borde del Tajo, con vistas a las montañas y rodeado de los extensos jardines (cerca de 3.000 m²) que forman parte del hotel. Así, aunque se encuentra a escasos metros del centro de la ciudad y de lugares emblemáticos como la Plaza de Toros y el Puente Nuevo, el hotel ofrece a sus huéspedes un entorno natural y tranquilo, ideal para relajarse sin tener que renunciar al confort de sus renovadas instalaciones.

Desde las terrazas de gran parte de sus habitaciones, desde el gimnasio y el Spa, desde su cafetería y restaurante, así como desde su piscina, el viajero que se hospeda en el Reina Victoria puede contemplar un maravilloso paisaje natural. Volviendo a su historia, hay que resaltar el hecho de que en este hotel se alojó uno de los poetas por excelencia del siglo XX: Rainer Maria Rilke. Entre diciembre de 1912 y febrero de 1913, ocupó la habitación 208 del Hotel Reina Victoria, manteniendo desde aquí correspondencia con sus amigos y editores, a los que contó la asombrosa ciudad que había descubierto en España: “He buscado por todas partes la ciudad soñada, y al fin la he encontrado en Ronda. No hay nada más inesperado en el mundo que esta ciudad salvaje y montañera”.



Selección de aperitivos

CHUPITOS

Gaspacho andaluz
Gaspacho de tomate pata negra con bastoncillo de pepino
Porra antequerana con huevo y jamón
Salmorejo de remolacha con brunoise de queso fresco
Ajoblanco con zumo de uva y láminas de almendra
Sopa de melón con menta
Sopa de fresones con un ligero toque de albahaca
Ensalada de quinoa con verduras y pasas sultanas
Guacamole casero con crujientes de wraps

CUCHARITAS

Sardina en vinagre
Atún con tomate seco y ralladura de lima
Perla de queso Payoyo con mermelada de vino tinto
Ferrero de queso Payoyo envuelto en polvo de avellana americana con mermelada de frutos rojos
Boquerones en vinagre con mermelada de aceite de oliva ecológico
Anchoa del Cantábrico con polvo de aceitunas negras
Atún marinado con guacamole casero
Mejillones con pipirrana de pimientos de colores
Bombón de foie sobre puré de castañas

TOSTAS

Salmón ahumado sobre blini casero con mermelada de naranja
Lomo ibérico sobre blini casero con mermelada de tomate verde
Roast beef con mostaza a la antigua y cebolla crispy
Jamón de pato con puré de manzana a la vainilla

BROCHETAS

Langostino con dado de piña y salsa rosa
Gilda de anchoa del Cantábrico con aceituna verde
Salmón marinado con fresas, perlas de mozzarella y salsa teriyaki
Pulpo con patata baby y aceite al pimentón
Langostinos sobre romesco
Pluma ibérica con pimientos de colores
Verduras de la huerta
Secreto ibérico con calabacines y cebolla roja
Pollo marinado con salsa teriyaki y chimichurri
Pierna de cordero marinada con miel y cúrcuma

MINIBURGER

Ternera con mayonesa de chile chipotle
Atún con salsa teriyaki y cebolla crispy
Ibérico con salsa suave de mostaza
Salmón, cebolla roja y manzana marinada con soja
Rabo de toro con mayonesa de su jugo

ASIÁTICO

Mini rollitos de verduras con soja
Mini rollitos de setas con bacon
Gyoza de ternera roja y verduras
Gyoza de pollo al curry con miel
Gyoza de cerdo con verduras y salsa teriyaki
Gyoza de verduras con soja

FRITURAS

Bolita de tres quesos
Bolita de bogavante
Croquetas de berenjenas, provolone y tomate seco
Croquetas de foie con setas
Croquetas de jamón ibérico
Dados de rabo toro
Croquetas de espinacas con queso
Cazón andaluz
Bolita de chipirones con alioli
Buñuelo de quisquilla con mayonesa de azafrán

CALIENTES

Risotto de langostinos con queso de la Serranía de Ronda
Risotto de setas variadas con boletus y queso parmesano
Arroz con verduras de la huerta al Pedro Ximénez
Patatas bravas
Dado de patata con huevo de codorniz y aceite de trufa
Solomillo de cerdo ibérico con polvo de kikos
Pan bao de rabo de toro con mayonesa de membrillo
Capricho de chipirón con alioli
Capricho de txangurro
Crujiente de vieras
Crujiente de gambas al ajillo
Crujiente de pollo con yuzu
Filo de queso viejo y vino

Bodega seleccionada en el menú, incluida durante el aperitivo

***Duración del aperitivo: 1 hora**

Aperitivos opcionales

Brocheta de lomo bajo de ternera retinta de Cádiz con mojo	4,00 € / por persona
Calamares	2,50 € / por persona
Puntillitas	2,50 € / por persona
Boquerones	2,50 € / por persona
Porra de mango de La Axarquía con tartar de atún	2,00 € / por persona
Hosomaki de atún con mango	2,00 € / por persona
Hosomaki de salmón con aguacate y huevas tobiko	2,00 € / por persona
California roll de salmón templado con fresas, queso y salsa teriyaki	3,50 € / por persona
Nigiri de anguila ahumada con cebolla crujiente	2,00 € / por persona
Tartar de atún rojo macerado con soja, alga wakame y aceite de sésamo	4,00 € / por persona
Tataki de atún rojo macerado con soja, lima, mermelada de tomate verde y aguacate	4,00 € / por persona



Estaciones y barbacoa

Estación de jamón ibérico de bellota al corte	A consultar
Estación de sushi (california roll, hosomaki, nigiri y sashimi)	5,00 € / por persona
Estación de quesos nacionales: Payoyo, Ronkari, rulo de cabra, Idiazabal y Cabrales	3,50 € / por persona
Estación de mini hamburguesas (rabo de toro, salmón, ibérico, ternera y vegetal)	5,00 € / por persona
Estación de pescado frito andaluz (calamar, puntillita y boquerones)	5,00 € / por persona
Estación de arroces (marisco, mixta, carne y verduras) A elegir dos tipos	4,00 € / por persona
Estación de embutidos (caña lomo ibérico, chorizo ibérico, salchichón ibérico)	10,00 € / por persona
Estación con venenciador	A consultar



Menú Gourmet

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Elaborar un cóctel personalizado con 10 aperitivos de nuestra selección

COMENZAMOS CON

Ensalada de bacalao ahumado sobre pimiento rojo asado, cebollino, polvo aceitunas negras y vinagreta de Módena

Canelón de setas y boletus, jamón ibérico con salsa de parmesano y aceite de trufa

DE PLATO PRINCIPAL

Merluza sobre risotto negro con calamares y alioli de azafrán

Pluma ibérica con salsa a la mostaza Dijon y patatas mini salteadas con taquitos de jamón

NOS PREPARAMOS PARA EL POSTRE

Limón – Frambuesa – Mandarina – Cactus

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Brownie de chocolate 70% con ganache de chocolate, nueces y helado de coco

Mousse de nougat con muselina de naranja y Cointreau sobre sablé con aroma de Azahar

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco “Monjardín” D.O. Navarra o “Valdubón verdejo” D.O. Rueda

Vino tinto “Valdubón” D.O. Ribera del Duero o “Izadi” D.O. Rioja

Cava “Fontallada” D.O. Cava

Café e infusiones

65€

10% IVA INCLUIDO

Creando un único menú para todos los comensales

Menú Premium

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Elaborar un cóctel personalizado con 10 aperitivos de nuestra selección

COMENZAMOS CON

Langostinos tigre sobre ensalada baby, tartar de tomate y pepino con vinagreta de fresas

Ensalada de salmón asado con cítricos y pimienta rosa sobre patatas, brotes verdes, tomate cherry y vinagreta de naranja

DE PLATO PRINCIPAL

Merluza con patatas baby, mayonesa de avellanas, limón, cilantro y reducción de vino garnacha

Solomillo de vaca vieja con patatas baby, chalotas caramelizadas y salsa de vino tinto de Ronda

Secreto ibérico al horno de carbón, patata baby, pimientos de Padrón y salsa de ajo negro al moscatel

NOS PREPARAMOS PARA EL POSTRE

Limón – Frambuesa – Mandarina – Cactus

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Tartaleta de manzana con crema pastelera y salsa de albaricoque

Mousse de nougat con muselina de naranja y Cointreau sobre sablé con aroma de Azahar

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco “Monjardín” D.O. Navarra o “Valdubón verdejo” D.O. Rueda

Vino tinto “Valdubón” D.O. Ribera del Duero o “Izadi” D.O. Rioja

Cava “Fontallada” D.O.Cava

Café e infusiones

70€

10% IVA INCLUIDO

Creando un único menú para todos los comensales

Menú Excellence

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Elaborar un cóctel personalizado con 10 aperitivos de nuestra selección

COMENZAMOS CON

Ventresca de atún sobre guacamole, ensalada de hojas baby, tartar de tomate y vinagreta cítrica de mango

Ensalada de langostinos tigre sobre tartar de mango de la Axarquía y aguacate al aceite de cítricos

DE PLATO PRINCIPAL

Salmón al horno con ratatouille de verduras de la huerta y mayonesa de alcaparras

Presa ibérica a baja temperatura, terminada al horno de carbón con salsa de Pedro Ximénez, acompañada de lingote de patata al chimichurri

Solomillo de vaca vieja con foie, puré de patata trufado y salsa de trompetas de la muerte y boletus

NOS PREPARAMOS PARA EL POSTRE

Limón – Frambuesa – Mandarina – Cactus

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Tres texturas de frambuesa con ganache de vainilla

Cilindro de chocolate con leche, mousse de gianduja y núcleo de crema de chocolate con avellanas caramelizadas

Excellence de crema de limón y merengue

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco “Monjardín” D.O. Navarra o “Valdubón verdejo” D.O. Rueda

Vino tinto “Valdubón” D.O. Ribera del Duero o “Izadi” D.O. Rioja

Cava “Fontallada” D.O. Cava

Café e infusiones

75€

10% IVA INCLUIDO

Creando un único menú para todos los comensales

Menú Deluxe

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Elaborar un cóctel personalizado con 7 aperitivos de nuestra selección

COMENZAMOS CON

Ensalada de langostinos tigre sobre tartar de mango de La Axarquía y aguacate al aceite de cítricos

Salmorejo con ventresca de atún sobre dado de tomate rosa y pipirrana de colores

Tartar de atún rojo y aguacate con vinagreta de mango de La Axarquía

DEL PESCADO

Salmón al horno con ratatouille de verduras de la huerta y mayonesa de alcaparras

Lomo de rodaballo con patata al ajo y tomillo a baja temperatura y salsa de chalotas al vino fino

DE CARNE

Solomillo de vaca vieja con foie, puré de patata trufado y salsa de trompetas de la muerte y boletus

Presa ibérica a baja temperatura terminada al horno de carbón con salsa de Pedro Ximénez, acompañado de lingote de patata al chimichurri

NOS PREPARAMOS PARA EL POSTRE

Limón – Frambuesa – Mandarina – Cactus

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Cilindro de chocolate con leche, mousse de gianduja y núcleo de crema de chocolate con avellanas caramelizadas

Mousse de pistacho glaseado de chocolate blanco y crujiente de frambuesas

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco “Monjardín” D.O. Navarra o “Valdubón verdejo” D.O. Rueda

Vino tinto “Valdubón” D.O. Ribera del Duero o “Izadi” D.O. Rioja

Cava “Fontallada” D.O. Cava

Café e infusiones

85€

10% IVA INCLUIDO

Creando un único menú para todos los comensales

Menú Infantil Único

PLATO ÚNICO

Hamburguesa de ternera con patatas fritas
(con queso emmental, lechuga y tomate)
Pechuguita de pollo empanado y patatas fritas
Pizza al gusto

POSTRE

Copa de helado o postre elegido en menú

BEBIDAS

Refrescos, zumos, agua

20€

10% IVA INCLUIDO

Menú Infantil Combinado

PRIMER PLATO

Macarrones a la boloñesa
Plato combinado
(Porción de pizza al gusto, ensaladilla rusa y croquetas)

SEGUNDO PLATO

Pechuguita de pollo empanado y patatas fritas

POSTRE

Copa de helado o postre elegido en menú

BEBIDAS

Refrescos, zumos, agua

25€

10% IVA INCLUIDO

Recena

Surtido de pizzas	3,50 € / por persona
Mini pan rústico con tomate y jamón Ibérico	3,50 € / por persona
Mini pan de pasas y nueces con tomate y queso manchego	3,50 € / por persona
Mini mollete con tomate y tortilla francesa	3,50 € / por persona
Chocolate caliente con churros	6,00 € / por persona

Barra Libre

Barra libre básica	15,00 € / 2 horas / persona adulta asistente al evento
Barra libre hora extra	5,00 € / persona adulta y hora adicional
Barra libre especial, adicional a la barra libre básica (Mojitos , Caipiriñas y Caipiroska)	5,00 € / por persona adulta asistente al evento adicionales a la barra libre básica
Barra libre Gin Tonics Premium (adicional a la barra estándar) (London 1, Citadelle, G'Vine, Hendrick's, Bulldog)	10,00 € / adicionales barra libre básica persona adulta asistente al evento



Servicios Adicionales

CEREMONIA CIVIL

Servicios a consultar

MOMENTOS DULCES

MÚSICA - DISCOTECA

AUDIOVISUALES

Cañón y pantalla
Micrófono inalámbrico de mano

AMBIENTES E ILUMINACIÓN ESPECIAL

AMENIZACIÓN DE LA CEREMONIA CIVIL

Alquiler de piano de cola (con o sin pianista)
Conjunto de instrumentos de cuerda (violín, violonchelo...)
Guitarra clásica
Etc...

SERVICIOS DE ANIMACIÓN

Animación infantil
Servicio de guardería
Multi-aventura
Show de magia

CONSULTE SIN COMPROMISO EL COSTE DE ESTOS SERVICIOS

Para los novios

EL PRECIO DE NUESTRO MENÚ INCLUYE...

Catalonia Reina Victoria obsequiará a todos los novios con:

- Minutas de boda para todos los invitados
- Habitación tipo Junior Suite para la noche de boda en régimen de habitación y desayuno
- Circuito Spa
- Decoración floral básica del banquete
- Menú degustación para 6 personas para la prueba del menú (bodas superiores a 150 pax)
o 2 personas (bodas inferiores a 150 pax y superiores a 70 pax)

CATALONIA

• REINA VICTORIA •

★ ★ ★ ★



HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA WELLNESS & SPA

Calle Jerez, 25 - 29400

Ronda, Málaga

Tel. 952 87 12 40

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com