

BODAS 2022



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,

Gracias por pensar en el Hotel Catalonia Reina Victoria para la celebración de vuestro banquete e incluso de vuestra ceremonia civil.

Es un placer poder atenderos, y para ello, el equipo de profesionales se pone desde este momento a vuestra disposición, con el único objetivo de conseguir que la 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. 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 “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, ofreciendo todas las comodidades y servicios que demanda el viajero actual a un hotel de su categoría.



Instalaciones de ensueño

Reformado en 2012, el Hotel Catalonia Reina Victoria, cuenta con unas modernas instalaciones de Wellness & Spa, además de gimnasio, conexión gratuita a Internet, Internet Corner, piscina, servicio de cafetería y restaurante, acceso para minusválidos...

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 sus habitaciones, el gimnasio, el Spa, cafetería y restaurante, así como desde la 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

Porra de naranja con ventresca de atún
Crema fría de aguacate y calabacín con pimentón
Gazpacho de tomates asados y sandía con aceite de albahaca
Porra antequerana con huevo y jamón ibérico
Ajoblanco de remolacha con brunoise de queso fresco

FRÍOS

Mouselina de berenjenas asadas con sésamo y sirope de arce
Guacamole casero con tortitas de maíz
Chupa chups de queso Payoyo con frutos rojos
Sashimi de atún marinado en soja con mermelada de tomate verde y sésamo negro
Langostino con dado de piña y salsa rosa
Bombón de foie sobre mermelada de higos
Ferrero de queso Payoyo envueltos en almendra con mermelada de arándanos
Salpicón de ventresca de atún
Mejillones con pipirrana de pimientos de colores
Boquerones en vinagre con mermelada de aceite de oliva ecológico
Humus de remolacha, setas y lentejas con crujiente de trigo
Tiradito de pulpo con leche de tigre rocoto

TOSTAS Y REGAÑÁS

Salmón ahumado sobre tosta de espelta con mermelada de manzana con vainilla
Lomo ibérico sobre regañá de carbón y polvo de queso curado
Jamón de pato con mermelada de naranja sobre blini casero
Anchoas del Cantábrico con mermelada de AOVE
Tartar de atún marinado sobre algas wakame y jengibre
Carne de centollo con pepino

BROCHETAS

Pulpo con patata baby y aceite al pimentón
Langostinos sobre romescu
Verduras de la huerta
Secreto ibérico con calabacines y portobello
Pollo marinado con salsa teriyaki
Cordero marinado a la miel y cúrcuma

MINI BURGERS

Mini hamburguesa de buey con mayonesa de chile chipotle
Mini hamburguesa de atún con salsa teriyaki y cebolla crispy
Mini hamburguesa de ibérico con queso cheddar
Mini hamburguesa de rabo de toro con mayonesa de su jugo

ASIÁTICO

Mini rollitos de verduras con soja
Gyoza de langostinos con salsa soja
Gyoza de ternera roja y verdura.
Gyoza de boletus con cerdo
Gyoza de pollo al curry a la miel
Gyoza de Pato
Gyoza de verduras con soja
Baozi de pulled pork

FRITURAS

Delicias de mejillones tigre
Croquetas de cecina de ciervo
Mini croquetas de rabo de toro
Mini croquetas de callos
Croquetas de jamón ibérico
Croquetas de gambas a ajillo
Puntillitas
Cazón andaluz
Bolitas de chipirones con alioli
Buñuelo de quisquilla mayonesa de azafrán

CALIENTES

Fideuá de calamares con salsa alioli
Arroz salteado con col, anguila ahumada y salsa yakisoba
Risotto de seta variadas con boletus, aceite de trufa y queso parmesano
Arroz con verduras de la huerta al Pedro Ximénez
Dado de patata bravas.
Dado de patata con huevo de codorniz y aceite de trufa
Punta de solomillo de cerdo al stroganoff
Brandada de bacalao
Pan bao de Pulled pork con salsa barbacoa y cebolla crispy
Pan bao de rabo de toro con mayonesa de membrillo

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 ibéricos (caña lomo, chorizo y salchichón)	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

Salmón ahumado sobre brotes verdes, peras, cebolla morada asada, quinoa, salsa de yogur tahina y queso Idiazábal.

Canelones de langostinos y calamares en su tinta con salsa bisque de cangrejos

DE PLATO PRINCIPAL

Bacalao confitado sobre risotto de trigo con verduritas y salsa alioli de tinta de calamar

Secreto ibérico de bellota con salsa de vino fino de Montilla-Moriles acompañado de patatas mini con taquitos de jamón

NOS PREPARAMOS PARA EL POSTRE

Mango – Frambuesa – Limón – Mojito

POSTRE

Fresón de Huelva

Tres chocolates

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

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

Vino tinto “Legaris Roble” D.O. Ribera del Duero o “Izadi” D.O. Ca. Rioja

Cava “Fontallada” D.O. Cava

Café e infusiones

70€

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

Ventresca de atún sobre ensalada baby, pimientos asados, aguacate, tomate cherry y vinagreta de Módena

Canelones de gambones y boletus con salsa bisque acompañado con chalotas y láminas de jengibre confitado

DE PLATO PRINCIPAL

Salmón al horno con puré de brócoli y patatas y acompañado de salsa tzatziki

Presa ibérica de bellota ahumada a la leña de cerezo, salsa de Pedro Ximénez, con lingote de patata con queso Payoyo en polvo y sal vino tinto

NOS PREPARAMOS PARA EL POSTRE

Mango – Frambuesa – Limón – Mojito

Creoso de chocolate negro al 54% con interior de crema inglesa aromatizada con vainilla y perlas de frambuesas sobre crumble de cacao-sal

Namelaka de chocolate y frambuesa con crujiente de crispis de frambuesa, esfera de yogurt y base de galleta crumble

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

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

Vino tinto “Legaris Roble” D.O. Ribera del Duero o “Izadi” D.O. Ca. Rioja

Cava “Fontallada” D.O. Cava

Café e infusiones

75€

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

Ensalada de langostinos tigre sobre tartar de tomate rosa y aguacate con vinagreta de fresas

Tartar de salmón marinado con mango de la Axarquía, rabanitos, brotes verdes con vinagreta de cítricos

DE PLATO PRINCIPAL

Corvina al horno con salsa romescu y ratatouille de verduras e la huerta

Solomillo de vaca vieja con patatas de Sanlúcar, salsa de vino tinto de Ronda y sal negra

Lomo de ciervo asado con salsa de vino a la mostaza acompañado de tubérculos en texturas

NOS PREPARAMOS PARA EL POSTRE

Mango – Frambuesa – Limón – Mojito

POSTRE

Gold Roche

Cremoso de dulce de leche con chocolate, lamina de oro sobre una galleta crumble y caramelo a la sal

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

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

Vino tinto “Legaris Roble” D.O. Ribera del Duero o “Izadi” D.O. Ca. Rioja

Cava “Fontallada” D.O. Cava

Café e infusiones

80€

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

Carne de centollo sobre tartar de aguacate y mango con vinagreta suave de lima

Foie micuit trufado a la Sidra de Hielo a baja temperatura con brioche, grue de chocolate y chutney de manzana reineta a la canela

DE PESCADO

Vieiras con gambón, caldo de boletus acidulado, chalotas glaseadas con soja y jengibre confitado

Rodaballo asado al horno de carbón con salsa de vino fino acompañado de patatas al limón y tomillo

DE CARNE

Solomillo de vaca vieja gallega, patatas mini con chalotas y salsa de trompetas de la muerte y boletus

Presa ibérica a baja temperatura terminada horno carbón con pomada de boniatos asados y salsa al oloroso

NOS PREPARAMOS PARA EL POSTRE

Mango – Frambuesa – Limón – Mojito

POSTRE

Gold Roche

Cremoso de dulce de leche con chocolate, lamina de oro sobre una galleta crumble y caramelo a la sal

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

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

Vino tinto “Legaris Roble” D.O. Ribera del Duero o “Izadi” D.O. Ca. Rioja

Cava “Fontallada” D.O. Cava

Café e infusiones

90€

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 de adultos

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 de adultos

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	20,00 € / 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)	8,00 € / 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)	15,00 € / 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

Catalonia Reina Victoria obsequiará a todos los novios con:

- Minutas de boda para todos los invitados
- Habitación para la noche de boda en régimen de alojamiento y desayuno
- Decoración floral básica del banquete
- Circuito Spa
- Prueba de menú para:
 - 6 personas (bodas superiores a 150 pax)
 - 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