



BODAS 2023

Holiday World
EVENTS

Holiday World
EVENTS

OFERTA GASTRONÓMICA

Aperitivos fríos

Hummus de zanahoria y de remolacha con crujiente
Ensalada de quinoa, remolacha y pepita de girasol
Brochetita de mozzarella de búfala y tomate cherry
macerado con pesto
Chips de verduras
Ensaladilla
Esfera de melón osmotizado con mojito

Aperitivos calientes

Salteado oriental (cous cous) con cordero
Mini pita de cebolla caramelizada y queso de cabra
Boquerones fritos
Brocheta de pollo con salsa teriyaki
Croquetas de setas
Calamares fritos

Primer plato

Gazpacho de mango emulsionado al aceite de oliva

Principal

Arroz meloso de calamar

Postre

Fundente de chocolate especiado y helado de vainilla

Café e infusiones

Bodega

Altanza, D.O. Rioja
Edulis Crianza, D.O Rioja
Agua mineral natural

MENÚ 1

Precio por persona 92 € | I.V.A 10% no incluido
Incluye barra libre 2 horas y recena



MENÚ 2

Aperitivos fríos

Gazpacho de remolacha y mousse de yogur
Berenjena estofada en dados
Burrata ahumada con tomate cherry asado
Esfera de melón osmotizado, curry y jamón
Cucharitas de tartar de salmón con aceite de trufa blanca
Hummus de zanahoria y de remolacha con crujiente

Aperitivos calientes

Brochetas de langostinos pil pil
Tosta de queso de cabra con anchoa y mermelada de tomate
Croquetas cóctel de ibérico
Brochetita de pollo al curry
Cartuchitos de pescaito frito
Mini samosa de cebolla y avellanas

Primer plato

Tartar de atún rojo, aguacate y nori

Principal

Carrilleras de cerdo guisadas y boniato asado

Postre

Choco esfera con salsa de la pasión

Café e infusiones

Bodega

Altanza, D.O. Rioja
Edulis Crianza, D.O. Rioja
Agua mineral natural

Precio por persona 98 € | I.V.A 10% no incluido
Incluye barra libre 2 horas y recena

Aperitivos fríos

Gazpacho con frutos rojos
Esfera de melón osmotizado con mojito
Cucharitas de tartar de salmón con aceite de trufa blanca
Ensaladilla de cangrejo, huevas de trucha y regañá
Chips de verduras
Berenjena estofada en dados

Aperitivos calientes

Brocheta de secreto ibérico marinado a la moruna
Tosta de queso de cabra con anchoa y mermelada de tomate
Twister de langostino con salmorejo
Empanadillas de queso payoyo
Cartuchitos de pescaito frito
Mini samosa de cebolla y avellanas

Primer plato

Carpaccio de presa a la sal

Principal

Salmón asado con miel, cremoso de hinojo y naranja

Postre

Flor de terciopelo rojo con yogur griego de frutos rojos

Café e infusiones

Bodega

Altanza, D.O. Rioja
Edulis Crianza, D.O. Rioja
Agua mineral natural

MENÚ 3

Precio por persona 104 € | I.V.A 10% no incluido
Incluye barra libre 2 horas y recena



MENÚ 4

Precio por persona 130 € | I.V.A 10% no incluido
Incluye barra libre 2 horas y recena

Aperitivos fríos

Ajoblanco ahumado con escamas de atún seco
Ceviche de gamba y cilantro con perlas de limón
Chupachup queso de cabra con pistacho
Cucharita de escalivada con anchoa del Cantábrico
Cucuruchos de foie con mango y atún con pimiento de piquillo
Ensaladilla de cangrejo, huevas de trucha y regañá

Aperitivos calientes

Brochetas de langostinos pil pil
Mini bao de rabo de toro, rabanito y mayo casera
Twister de langostino con salmorejo
Empanadillas de queso Payoyo
Croquetas de jamón de bellota
Saquito queso de cabra y verduras

Primer plato

Carpaccio de gambas, lima, huevas de trucha y brotes

Principal

Solomillo de ternera Angus, chimichurri andaluz y mini verduras braseadas

Postre

Milhojas de nata y crema con salsa de chocolate blanco

Café e infusiones

Bodega

Altanza, D.O. Rioja

Edulis Crianza, D.O Rioja

Agua mineral natural

Holiday World
EVENTS



BODAS COCKTAIL

Aperitivos fríos

Berenjena estofada en dados
Burrata ahumada con tomate cherry asado
Esfera de melón osmotizado, curry y jamón
Cucharitas de tartar de salmón con aceite de trufa blanca.
Hummus de zanahoria y de remolacha con crujiente
Ensalada malagueña con bacalao y germinado de cebolla
Babaganush con queso fresco de Málaga
Chupa- chups de foie y chupa- chups de salmón

Cremas frías

Gazpacho con frutos rojos

Aperitivos calientes

Brochetas de langostinos pil pil
Tosta de queso de cabra con anchoa y mermelada de tomate
Mini bao de pollo buttermilk y mayonesa de ras el hanout
Croquetas cóctel de ibérico
Calamares fritos
Brocheta de secreto ibérico marinado a la moruna
Mini bao de rabo de toro, rabanito y mayo casera

Estaciones

Mesa de queso
Mesa de jamón

Momentos dulces

Corte de membrillo
Mini esclars de frambuesa y chocolate

Café e infusiones

Bodega
Altanza, D.O. Rioja
Edulis Crianza, D.O Rioja
Agua Mineral Natural



MENÚ 1

Precio por persona 92 € | I.V.A 10% no incluido
Incluye barra libre 2 horas y recena

MENÚ 2

Aperitivos fríos

Ceviche de gamba y cilantro con perlas de limón
Chupa-chup queso de cabra con pistacho
Cucharita de escalibada con anchoa de cantábrico
Cucuruchos de foie con mango y atún con pimiento de piquillo
Ensaladilla de cangrejo, huevas de trucha y regaña
Tosta de bacalao ahumado con mousse de aguacate
Pincho de jamón de pato con mermelada de naranja
Ensalada de quinoa, remolacha y pepita de girasol
Burrata ahumada con tomate cherry asado

Cremas frías

Ajoblanco ahumado con escamas de atún seco

Aperitivos calientes

Brochetas de secreto ibérico marinado a la moruna
Mini bao de rabo de toro, rabanito y mayo casera
Arroz negro de calamar de potera y alioli de lima-limón
Mini timbal de musacas gratinadas
Twister de langostino con salmorejo
Empanadillas de queso payoyo

Estaciones

Estación de sushi
Mesa de jamón

Momentos dulces

Cucharadita de gelatina de cítricos y peta zeta
Surtido de macarons

Café e infusiones

Bodega

Altanza, D.O. Rioja
Edulis Crianza, D.O. Rioja
Agua Mineral Natural

Precio por persona 98 € | I.V.A 10% no incluido
Incluye barra libre 2 horas y recena

Aperitivos fríos

Ensalada malagueña con bacalao y germinado de cebolla
Babaganoush con queso fresco de Málaga
Jamón de atún con pimientos caramelizados
Pincho de anchoa con queso mozzarella y mermelada de tomate
Ensaladilla
Chupa-chup queso de cabra con pistacho
Chips de verduras

Cremas frías

Ajoblanco con mango y uva
Gazpacho al cava con langostino

Aperitivos calientes

Mini hamburguesa con sobrasada y manto de miel de caña
Arroz negro de calamar de potera y alioli de lima-limón
Mini timbal de musacas gratinadas
Brochetas de langostino pil pil
Boquerones fritos
Calamares fritos
Croquetas de jamón de bellota

Estaciones

Estación de BBQ: Brochetas de presa ibérica, pollo con salsa curry,
rape y pulpo
Mesa de jamón

Momentos dulces

Corte de membrillo
Mini milhojas de vainilla

Café e infusiones

Bodega
Altanza, D.O. Rioja
Edulis Crianza, D.O. Rioja
Agua Mineral Natural

MENÚ 3

Precio por persona 104 € | I.V.A 10% no incluido
Incluye barra libre 2 horas y recena

MENÚ 4

Precio por persona 130 € | I.V.A 10% no incluido
Incluye barra libre 2 horas y recena



Aperitivos fríos

Ensalada malagueña con bacalao y germinado de cebolla
Babaganoush con queso fresco de Málaga
Jamón de atún con pimientos caramelizados
Pincho de anchoa con queso mozzarella y mermelada de tomate
Ensaladilla
Chupa-chup queso de cabra con pistacho
Chips de verduras

Cremas frías

Ajoblanco con mango y uva
Gazpacho al cava con langostino

Aperitivos calientes

Mini hamburguesa con sobrasada y manto de miel de caña
Arroz negro de calamar de potera y alioli de lima-limón
Mini timbal de musacas gratinadas
Brochetas de langostino pil pil
Boquerones fritos
Calamares fritos
Croquetas de jamón de bellota

Estaciones

Estación de BBQ:
Brochetas de presa ibérica, pollo con salsa curry, rape y pulpo
Estación de sushi
Mesa de queso
Mesa de jamón

Momentos dulces

Corte de membrillo
Mini milhojas de vainilla

Café e infusiones

Bodega
Altanza, D.O. Rioja
Edulis Crianza, D.O. Rioja
Agua Mineral Natural

MENÚ INFANTIL



Primer plato

Sopa de pollo

Principal

Pasta con salsa de tomate y albahaca con albóndigas

Postre

Mini gofre con toppings

Bebidas

Agua mineral natural

Refrescos

25 € precio por persona | I.V.A 10% no incluido

Podemos personalizar tu menú infantil a tu gusto y preferencia

Holiday World
EVENTS

BODAS 2023

Avda. del Sol, P.K. 215,6
29630, Benalmádena Costa
Costa del Sol