
GRAN HOTEL CERVANTES



*Celebre sus mejores días en un gran Hotel
y lo recordará para siempre.*



Torremolinos - Málaga



APERITIVOS DE BIENVENIDA

Aperitivos fríos

*Tartaleta de Chutney de Mango y Ciruelas Confitadas
Cucharita de Escalibada y Lagrimas de Bacalao
Cucharita de Cogollos de Tudela, Pimientos del Piquillo
y Melva Canutera
Tosta de Salmón Ahumado con Salsa Tártara
y Huevas de Lumpo
Pinchito de Oliva, Mozzarella y Tomate Cherry
Pincho de Anchoa, Aceituna Negra y Piña
Pincho de Huevos de Codorniz, Pata de Cangrejo y Uva
Empanada Gallega de Bonito*

Aperitivos calientes

*Tosta de Rulo de Cabra con Puré de Manzana
al Pedro Ximenez
Hojaldres de Jamón y Queso
Tartaletas de Gorgonzola con mermelada de tomate
Croquetitas del Chef con Tropezones de Jamón
Pincho de Pollo con Piña
Delicias de Elche al Horno
Taquitos de cazón en adobo con Ali Oli
Tosta de revuelto de morcilla*

(Duración aproximada de 45 minutos)

MENÚ Nº 1

Aperitivo de bienvenida

Ensalada de Frutos del Mar

Sorbete de lima

Delicias de ibérico al vino blanco

Patatas asadas y Cocktail de setas

Tarta Nupcial

Tarta de Bizcocho de chocolate negro aromatizado con licores malagueños y bañado de una fina capa de chocolate sobre coullís de frambuesa

Bodega

Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto Crianza, Cava, Café.

Precio por Persona: 54,00 € (Iva incluido)

MENÚ Nº 2

Aperitivo de bienvenida

*Lomo de Dorada a la Donostiarra con Gambas
Verduras estofadas con jamón serrano*

Sorbete de limón al Cava

*Rueda de Solomillo de Cerdo Ibérico en salsa Bearnesa
Bouquet de Panadera al centro*

Tarta Nupcial

*Tarta de Bizcocho de chocolate negro aromatizado con licores
malagueños y bañado de una fina capa de chocolate sobre
coulís de frambuesa*

Bodega

*Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto
Crianza, Cava, Café.*

Precio por Persona: 56,00 € (Iva incluido)

MENÚ Nº 3

Aperitivo de bienvenida

*Lomo de Bacalao confitado con Ajo y Tomillo sobre espejo de
Compota de Manzana y Verduritas Salteadas*

Sorbete de Frambuesa

*Solomillo de Cerdo Ibérico Hojaldrado con salsa a las Cinco
Pimientas, Patatas Doradas y Atadillo de Zanahorias*

Tarta Nupcial

*Tarta de Bizcocho de chocolate negro aromatizado con licores
malagueños y bañado de una fina capa de chocolate sobre
coulís de frambuesa*

Bodega

*Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto
Crianza, Cava, Café.*

Precio por Persona: 58,00 € (Iva incluido)

MENU Nº4

Aperitivo de bienvenida

Supremas de Merluza sobre compota de verduras frescas

Patatas parisinas al vapor

Sorbete de limón al cava

Secreto Ibérico braseado con su salsa,

Patatas asadas y Tomate provenzal

Tarta Nupcial

Tarta de Bizcocho de chocolate negro aromatizado con licores malagueños y bañado de una fina capa de chocolate sobre coulis de frambuesa

Bodega

Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto Crianza, Cava, Café.

Precio por Persona: 61,00 € (Iva Incluido)

MENÚ Nº 5

Aperitivo de Bienvenida

*Trancha de Rodaballo sobre Compota de Verduras
y salsa de Cigalas*

Sorbete de Mandarina al Cava

*Preso Ibérica asada al horno en su jugo
Patatas Panadera y Cocktail de Setas*

Tarta Nupcial

*Tarta de Bizcocho de chocolate negro aromatizado con licores
malagueños y bañado de una fina capa de chocolate sobre
coulís de frambuesa*

Bodega

*Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto
Crianza, Cava, Café.*

Precio por Persona: 65,00 € (Iva Incluido)

MENÚ Nº 6

Aperitivo de bienvenida

*Brick de Mero y Salmón sobre fondo de verduras
y salsa de mejillones*

Sorbete de Mojito

*Solomillo de Ternera con salsa de Champiñones
Patatas asadas y verduras salteadas*

Tarta Nupcial

*Tarta de Bizcocho de chocolate negro aromatizado con licores
malagueños y bañado de una fina capa de chocolate sobre
coulís de frambuesa*

Bodega

*Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto
Crianza, Cava, Café.*

Precio por Persona: 68,00 € (Iva Incluido)

MENU N°7

Aperitivo bienvenida

*Pastel de Salmón a las Finas Hierbas con salsa Tártara
Bouquet de Mezclum de Lechuga*

Sorbete de Mora al cava

*Solomillo Wellington a la Pimienta
Patatas a lo Pobre y Salteado de Setas con Jamón*

Tarta Nupcial

*Tarta de Bizcocho de chocolate negro aromatizado con licores
malagueños y bañado de una fina capa de chocolate sobre
coulís de frambuesa*

Bodega

*Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto
Crianza, Cava, Café.*

Precio por Persona: 71,00 € (Iva Incluido)

MENU Nº8

Aperitivo de bienvenida

Lomo de Lubina con ajetes tiernos y gambas a la bilbaína

Patatas al vapor y bouquet de brócoli

Sorbete de mandarina

Solomillo de ternera con reducción de Pedro Ximenez y setas

Patatas doradas y calabacines rellenos

Tarta Nupcial

Tarta de Bizcocho de chocolate negro aromatizado con licores malagueños y bañado de una fina capa de chocolate sobre coulis de frambuesa

Bodega

Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto Crianza, Cava, Café.

Precio por Persona: 75,00 € (Iva Incluido)

OTRAS SUGERENCIAS

*Medallones de rape a la plancha
sobre salteado de setas con piña*

Langostino plancha y gambas al pil-pil

*Rulo de aguja con centro de gambas,
salsa Bearnesa y patatas al vapor*

Cocktail de langostinos en piña

Ensalada de bogavante Bellavista

*Solomillo de ternera en su jugo con taco de foie,
patatas doradas y tomate provenzal*

*Pierna de cordero lechal al horno
con patatitas al aroma de tomillo*

Jarrete de ternera mechado con salsa de castañas

Pluma ibérica con almejas

POSTRES

Soufflé de piña con frutas y helado de turrón



SERVICIOS EXTRAS

Cortador de Jamón

Para 1 Jamón- 180,00€

Para 2 Jamones- 150,00€/Ud.

Venenciador

250,00€ con Manzanilla incluida

Fuente de Chocolate

4,00€ por persona aproximadamente

Servicio de Disc-Jockey

350,00 € incluye equipo de música y luces
sin hora de finalización

BARRA LIBRE

OPCIÓN 1

3 horas de barra libre, 18,00 € por persona

La cuarta hora y siguientes a 12,00 € por persona

OPCIÓN 2

Por botellas: 68,00 € marcas nacionales, refrescos incluidos

**TODOS LOS PRECIOS SON POR PERSONA
(Excepto la barra libre por botella)
TODOS LOS PRECIOS TIENEN EL IVA INCLUIDO**

MENU INFANTIL N°1

Macarrones Bolognesa

Sorbete de mora al cava sin alcohol

Cordón Blue de Pollo

Tarta

Helado fantasía

Bebidas

Agua mineral
Refrescos

Precio por Persona: 22,00 € (Iva incluido)



MENÚ INFANTIL Nº 2

Pizza Margarita

Sorbete de mandarina al cava sin alcohol

*Lomo de cerdo empanado
Patatas fritas*

Tarta

Helado infantil

Bebidas

*Agua mineral
Refrescos*

Precio por Persona: 25,00 € (Iva incluido)



MENÚ INFANTIL Nº 3

Entremeses Variados

Sorbete de limón al cava sin alcohol

*San Jacobo
Patatas fritas*

Tarta

Helado fantasía

Bebidas

*Agua mineral
Refrescos*

Precio por Persona: 27,00 € (iva incluido)



Confirmación del número de comensales:

Debe quedar confirmado el número total de comensales siete días antes de la celebración.

Una vez confirmado no se descontarán como bajas las anulaciones posteriores a esa fecha, ni los comensales que no asistan al banquete.

FORMA DE PAGO

- 1.000 € al reservar la fecha
- El 50% deberá ser efectuado quince días antes del evento:
- El 50% restante, será abonado al día siguiente del banquete teniendo en cuenta el número de comensales confirmado una semana antes.

La reserva quedará formalizada con el abono del anticipo a cuenta.

El pago se efectuará directa y personalmente con la persona responsable del servicio o por transferencia.

El anticipo no se reembolsará en caso de anulación del servicio por causas ajenas al Hotel.

