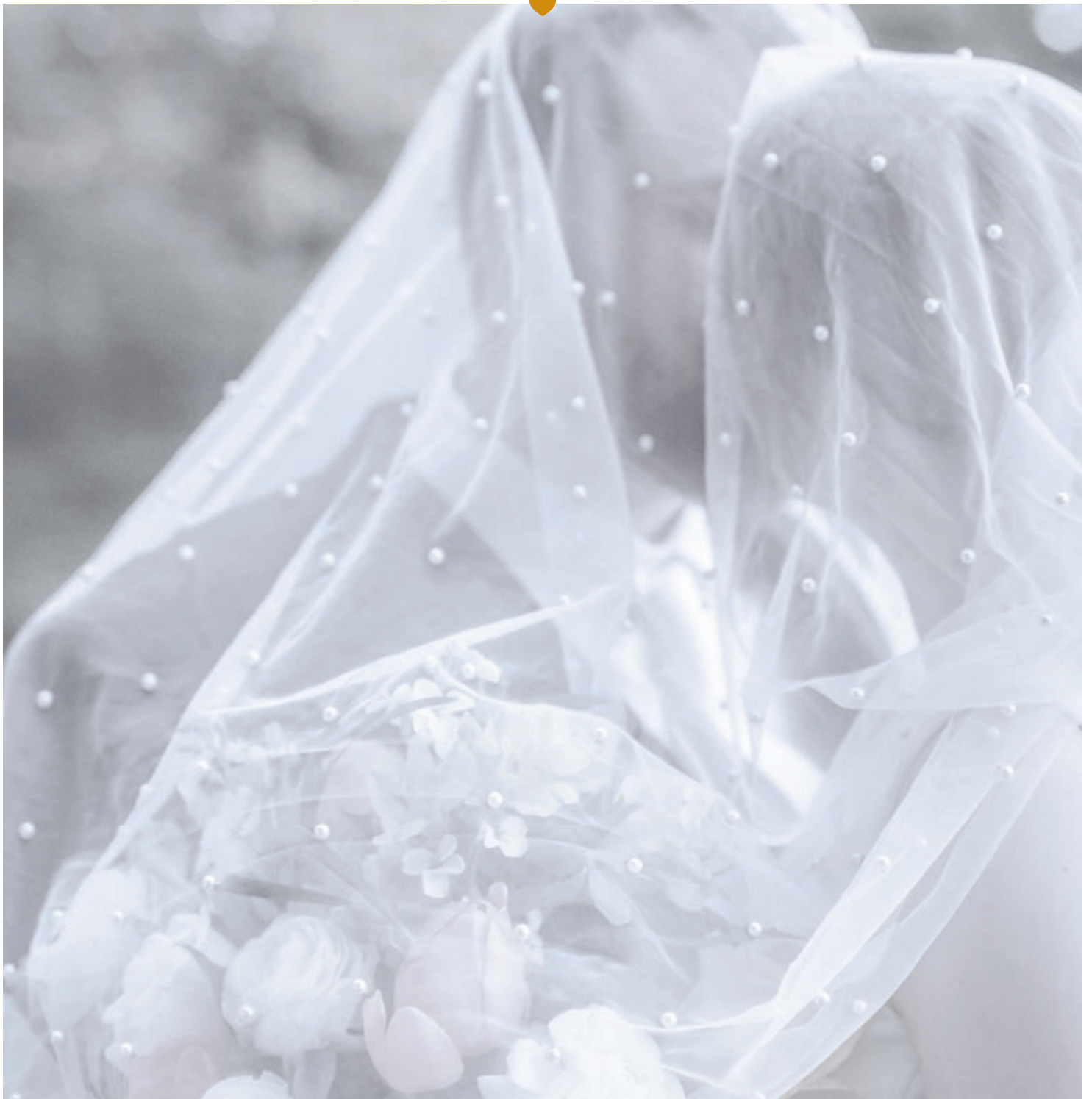


# BODAS

*Celebrando el amor*



# INTRODUCCIÓN

## *Llegó el día*

¡Nos gustaría felicitaros por vuestro compromiso! ¡Os casáis! Os felicitamos por haber tomado una decisión tan importante y emotiva.

Nos encantaría acompañaros en ese día tan especial para que sea un evento maravilloso, que tanto vuestros invitados como vosotros recordéis siempre con muchísimo cariño y orgullo haberlo celebrado con nosotros.

¿Por qué elegir Fairplay?

**Espacios:** Contamos con diversos espacios muy especiales. El uso de todos los espacios no tiene coste y podréis utilizar todos los que queráis. Además, en caso de que las condiciones climatológicas no sean favorables, siempre tenemos un plan B.

**Nuestro catering de alta calidad:** Todo un referente en la provincia de Cádiz.

**Entorno:** Situado en el parque natural de Los Alcornocales, ofrecemos bodas rodeadas de naturaleza, pero con las comodidades de un resort con todos los servicios que necesitan nuestros novios y sus invitados.

**Equipo:** Tenemos el mejor equipo humano, y no lo decimos nosotros, lo dicen nuestros clientes. Daremos lo mejor de nosotros y os cuidaremos antes, durante y después del evento.

Pero, sobre todo, os acompañamos, adoptando un papel secundario, discreto y sutil. **Porque los protagonistas sois vosotros.**

# BODA CÒCTEL



# CÒCTEL

## · FRÍO ·

### **VASITOS**

Salmorejo clásico con dados de jamón y huevo

Gazpacho de la huerta de Conil

### **BROCHETAS**

Salmón ahumado y mozzarella con toque de lima-limón

Aceituna negra y crema de tomate seco con pesto de pistachos

### **CUCURUCHOS**

Crema de aguacate y atún rojo de Barbate

Tartar de salmón a nuestro estilo

### **ROLLITOS**

Salmón con crema de queso

Maki de lomo ibérico con foie

### **BLINIS**

Steak tartar de Retinto al Oloroso

Dados de atún picante

### **CEVICHES**

Corvina atigrada

Salmón cítrico

### **TOSTAS**

Salmón marinado y sésamos

Chicharrones con cremoso de Payoyo y gotas de manteca colorá

### **SORBETES**

Free piña colada

Mandarina con granadina

Limón y nada de hierbabuena

Mango y cointreau

# CÒCTEL

## · CALIENTE ·

### **CROQUETAS**

Ibérica

Boletus con su propia mayo

Trufa

Calamar en su tinta

### **CESTITAS**

Ternera y queso Payoyo

Pil Pil Pil

Rabo de toro guisado y queso Somerset

### **CRUJIENTES**

Toro al vino tinto

Mini berenjena y queso

Langostino con albahaca y salsa sweet chili

### **ORIENTALES**

Hakao de langostino

Mini rollito de primavera

Gyozas de panceta y langostino

Gyozas de pato con hoisin

Samosas de buey al curry

### **BROCHETAS**

Langostino verde

Langostino con panko

Solomillo de ternera con shiitake y trufa

Yakitori

# CÒCTEL

## · CALIENTE ·

### **BOCADOS**

Pops de pollo al curry  
Mini canelón de boletus  
Rollito de lechón  
Pintxo de huevo y trufa  
Pintxo de papas con huevo y bacon  
Bocaditos de guacamole  
Mini quesadilla de cheddar y jalapeños  
Mini canelón de pato y foie  
Cremoso de queso de tetilla crujiente

### **ESFERAS CRUJIENTES**

Brie trufado  
Huevos estrellados  
Carabineros  
Jamon ibérico

### **PIRULETAS**

Gamba roja  
Gamba macerada en coco y cilantro

### **DE LA BAHÍA**

Chocos fritos  
Cazón en adobo  
Cartuchito de camarones

### **NUESTROS SINGULARES**

Mini pan bao de presa ibérica a baja temperatura y krocant de kikos  
Mini pan bao negro de calamares con alioli  
Mini burger de ternera Retinta con gusto propio  
Mini burger de rabo de toro

# CÒCTEL

## · POSTRES ·

Brownie de chocolate

Uppers de mojito

Uppers de gin tonic

Vasito de tiramisú

Tocino de cielo

Brochetas de fruta

Cheesecake

Mousse de limón y lima

Arroz con leche de coco y piña

Mousse de té matcha

# BODA CÒCTEL

|              |                |                   |      |  |                 |
|--------------|----------------|-------------------|------|--|-----------------|
| › Cóctel nº1 | 20 referencias | 0 a 99 adultos    | 109€ |  | 2 horas         |
| › Cóctel nº1 | 20 referencias | desde 100 adultos | 99€  |  | 2 horas         |
| › Cóctel nº2 | 25 referencias | 0 a 99 adultos    | 128€ |  | 2 horas y media |
| › Cóctel nº2 | 25 referencias | desde 100 adultos | 118€ |  | 2 horas y media |

Los precios incluyen las bebidas de la casa y 2 horas de barra libre.

## Horas extra de barra libre

- › De 0 a 99 adultos 300€/hora.
- › Desde 100 adultos 500€/hora.



# BODA BANQUETE



# MENÚ BRONCE

**12 referencias de cóctel**

## **ENTRANTES**

Ajo blanco de pera con queso de cabra

ó

Ravioli de boletus con crema de rabo de toro

## **PRINCIPAL**

Tournedó de solomillo ibérico con una reducción  
de vino tinto y cebolla morada

ó

Lomo de lubina relleno con mousseline de patata  
y verdura trufada

## **POSTRE**

Tarta de lima y limón con crumble de lotus

ó

Brownie de chocolate con helado de nueces  
y crema de almendras

**Bebidas de la casa incluidas**

**2 horas de barra libre**

# MENÚ PLATA

**14 referencias de cóctel**

## ENTRANTES

Ensalada de brotes tiernos con mojama, papaya, mango y vinagreta  
de tomate seco

ó

Tortellini gamberi con crema de marisco

## PRINCIPAL

Solomillo ibérico con foie

ó

Salmón con polenta trufada cremosa y salsa de azafrán

## POSTRE

Coulant de chocolate con helado de pistacho  
y nibs de chocolate

ó

Mousse de queso Payoyo con pipas de calabaza garrapiñada

**Bebidas de la casa incluidas**

**2 horas de barra libre**

# MENÚ ORO

**16 referencias de cóctel**

## **ENTRANTES**

Tartar de carabineros, tomate, aguacate y papaya  
con sorbete de lima

ó

Pastrami de bogavante con mayonesa de coral  
y vino fino chiclanero

**Sorbete a elegir**

## **PRINCIPAL**

Solomillo de ternera con puré de patata violeta, verduritas salteadas y  
salsa de tinta de toro

ó

Suprema de bacalao confitado en aceite de jamón ibérico

## **POSTRE**

Pavlova de queso Payoyo y frutos rojos

ó

Milhoja de dulce de leche y platano

**Bebidas de la casa incluidas**

**2 horas de barra libre**

# MENÚ INFANTIL

## ENTRANTES

*A elegir entre:*

Croquetas de jamón ibérico o pollo

Embutido ibérico

## PRINCIPAL

*A elegir entre:*

Mini hamburguesa con patatas

Escalope de pollo con patatas

Pasta boloñesa

## POSTRE

*A elegir entre:*

Helado

Fruta

Tarta

**Agua, zumos y refrescos incluidos**

# PRECIOS MENÚ

|            |                   |          |
|------------|-------------------|----------|
| › BRONCE   | 0 a 99 adultos    | 129,00 € |
| › BRONCE   | desde 100 adultos | 119,00 € |
| › PLATA    | 0 a 99 adultos    | 139,00 € |
| › PLATA    | desde 100 adultos | 129,00 € |
| › ORO      | 0 a 99 adultos    | 149,00 € |
| › ORO      | desde 100 adultos | 139,00 € |
| › INFANTIL |                   | 32,00 €  |

# ESTACIONES

| Tipo de estación                  | Precio             | Observaciones                                                                   |
|-----------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| › Café                            | 1,50€/pax          |                                                                                 |
| › Champagne Moët                  | 600€               | 10 botellas                                                                     |
| › Cervezas                        | 6€/pax             | Estrella Galicia 1/5, Alhambra, Estrella Galicia 0'0, Heineken (durante cóctel) |
| › Venenciador                     | Precio a consultar |                                                                                 |
| › Jamón ibérico de bellota        | 750€/pieza         | 2ª pieza sin cortador 690€                                                      |
| › Quesos                          | Precio a consultar |                                                                                 |
| › Sushi                           | Precio a consultar |                                                                                 |
| › Atún rojo                       | Precio a consultar |                                                                                 |
| › Chicharrones                    | 5€/pax             |                                                                                 |
| › Candy                           | Precio a consultar |                                                                                 |
| › Cócteles                        | 8€/pax             | Daiquiri fresa / Mojito / Caipirinha (elegir 2 ref. 1h. 30 min. cóctel)         |
| › Referencia cóctel extra         | 3€/pax             |                                                                                 |
| › Cócteles durante la barra libre | 6€/pax             | 2 referencias primeras 2 horas barra libre                                      |

# EXTRA

|                                 |                           |                 |
|---------------------------------|---------------------------|-----------------|
| › Horas extras barra libre      | 0 a 99 adultos            | 300€/h          |
| › Horas extras barra libre      | desde 100 adultos         | 500€/h          |
| › Servicios extra de menú       |                           |                 |
| Sorbete                         |                           | 3,5€/pax        |
| Café servido en mesa            |                           | 3€/pax          |
| Copa de Cava                    |                           | 2€/pax          |
| Servicio corte tarta            |                           | 1,50€/pax       |
| › Ceremonia                     |                           |                 |
| Botella pequeña de agua mineral |                           | 1,50€/pax       |
| Limonada                        |                           | 2,50€/pax       |
| Agua saborizada                 |                           | 2,50€/pax       |
| › Bebidas                       |                           |                 |
| Hora extra de bebidas           |                           | 8€/pax por hora |
| Media hora extra de bebidas     |                           | 5€/pax por hora |
| › Recena                        | 2,50€/referencia (min. 3) |                 |

## Referencias a elegir

Puchero de la abuela  
 Pizzas  
 Mini perrito caliente  
 Mini hamburguesa  
 Nachos con guacamole  
 Mini chapatas



# PREBODA & POSTBODA

|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| › Opción Cóctel nº1                                                                                                                                                                                                           | 7 ref. + estación de 3 postres                                                                                                                                                                                                                                                                          | 35€/pax | 1 h. 15 min. |
| › Opción Cóctel nº2                                                                                                                                                                                                           | 10 ref. + estación de 3 postres                                                                                                                                                                                                                                                                         | 42€/pax | 1 h. 30 min. |
| › Barbacoas                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |              |
| <b>Barbacoa Nº 1</b><br>Churrasco de pollo<br>Chuleta de cerdo<br>Chorizo<br>Atún<br><b>Acompañamiento:</b><br>Patatas asadas<br>Arroz<br>Ensalada de pasta<br>Patatas aliñadas<br><b>Surtido de postres</b><br><b>38,00€</b> | <b>Barbacoa Nº 2</b><br>Churrasco de pollo<br>Pinchitos de pollo y cerdo<br>Chorizo<br>Filete de ternera<br>Bondiola de cerdo<br>Atún<br>Gambón<br><b>Surtido de postres</b><br><b>Acompañamiento:</b><br>Ensalada<br>Arroz<br>Patatas asadas<br>Ensalada de pasta<br>Patatas aliñadas<br><b>50,00€</b> |         |              |
| Bebidas de la casa incluidas: Agua, refrescos, cervezas y vinos de la casa.                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |              |

# BODEGA

## BODEGA INCLUIDA

*Agua, refrescos y cervezas*

Vino blanco Badajo (D.O. Rueda)

Vino blanco Barbadillo Semidulce (V.T. Cadiz)

Vino tinto Edulis (D.O. Rioja)

Vino tinto Ébano (D.O. Ribera del Duero)

Fino o Manzanilla

## BLANCOS

| D.O Rueda                      | Suplemento |
|--------------------------------|------------|
| José Pariente                  | 3,50€ pax  |
| La chalada Semidulce           | 3,00€ pax  |
| Otras D.O                      | Suplemento |
| Valmiñor (Rias Baixas)         | 3,00€ pax  |
| Entrechuelos (Tierra de Cádiz) | 2,00€ pax  |
| Barbadillo Semidulce           | 2,50€ pax  |

## ROSADO

| Sierra de Málaga | Suplemento |
|------------------|------------|
| Cloe Rosado      | 3,20€ pax  |

## TINTOS

| D.O Ribera del Duero | Suplemento |
|----------------------|------------|
| Emilio Moro          | 6,20€ pax  |
| Carraovejas          | 10,00€ pax |
| D.O Rioja crianza    | Suplemento |
| Baigorri Crianza     | 5,50€ pax  |
| 200 Monges           | 10,00€ pax |
| Tondonia             | 9,00€ pax  |

| OTRAS D.O               | Suplemento |
|-------------------------|------------|
| Iceni (Tierra de Cádiz) | 5,00 € pax |
| Lalama(Ribeira Sacra)   | 7,00 € pax |

# ESPACIOS

## **Mar de Campo**

Un salón con unas vistas volcadas hacia el paisaje. Desde sus grandes ventanales podréis admirar y contemplar una vista panorámica que recorre el pueblo de Benalup, la laguna seca de La Janda hasta el municipio de Facinas.

## **Terraza de Mar de Campo**

Nuestro anfiteatro a pie del campo de golf, es una terraza exterior perfecta para vuestros cócteles donde los invitados podrán despedir los últimos rayos de sol antes de perderse tras el bosque de acebuches.

## **Patio Andaluz**

La tradición andaluza expresada en forma de arquitectura. Un patio típico andaluz con grandes arcos, paredes encaladas, una gran fuente central y geranios que lo llenan de color.

## **Salón La Janda**

Nuestro gran salón con capacidad para más de 300 personas. Perfecto para organizar el banquete de la celebración junto a vuestros invitados bajo el mismo techo.

## **El Lobby**

Un espacio que transformamos para los eventos. Diáfano, con grandes columnas y unos ventanales que asoman hasta donde te alcance la vista.

## **La Casa Club**

Original y diferente. Cuenta con zona ajardinada, una pequeña fuente frontal al valle de La Janda y parte semicubierta para proteger a vuestros invitados del sol directo.

# UBICACIÓN



## Fairplay Golf & Spa Resort

Ubicado en un enclave privilegiado, junto al Parque Natural de los Alcornocales y con una arquitectura volcada hacia el paisaje. Puedes ver la ubicación exacta aquí.

# OTROS SERVICIOS



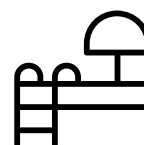
## Hotel

Más de 130 habitaciones a disposición de tus invitados.



## Spa

Sumérgete en un oasis de relajación en nuestro spa premiado mundialmente.



## Piscina

Perfecta para los días previos y posteriores de la celebración.

# CONTACTO



**Claudia Pascual - Events Manager**

Es para mí un privilegio acompañaros en el evento de vuestros sueños. Si puedes soñarlo, podemos hacerlo.



+34 662 402 313



eventos@fairplayresort.es

# REFERENCIAS

*"Nos casamos en el Fairplay y no tenemos palabras para describir lo increíble que fue.*

*La ceremonia fue preciosa, cuidada al detalle y con vistas espectaculares. La suite nupcial de ensueño y el spa ideal para relajarse después de tanta emoción.*

*La comida, exquisita, todos los invitados quedaron encantados. El servicio, atento, profesional y siempre con una sonrisa de 10.*

*Fue el lugar perfecto para vivir uno de los días más felices de nuestra vida. Repetiríamos sin dudarlo".*



**Ana y Ángel**

Se casaron en Fairplay el 18 de Octubre de 2025

*"Desde el primer momento sentimos una profesionalidad y cercanía excepcionales.*

*Todo el equipo hicieron que una organización exprés se convirtiera en una experiencia tranquila y cuidada. El entorno es mágico, con espacios que parecen sacados de una película, y el trato humano fue inmejorable.*

*Al principio algunos invitados dudaban por la ubicación, pero al llegar entendieron todo. ¿Volveremos a Fairplay? Sin duda: volver allí es como volver a casa".*



**Marina y Breográn**

Se casaron en Fairplay el 26 de Septiembre de 2025