



PACK DE
BODAS

PACK ESPECIAL

BODAS Y BANQUETES

Nos complace darles la **bienvenida** y ofrecerles diferentes posibilidades.

Le ayudaremos a que todo salga como siempre ha **soñado**, y por eso, en nuestro **hotel** encontrará el marco ideal para la **celebración** de su evento: **amplios y acogedores salones** atendidos por nuestro **servicio profesional**, para que sus **invitados** disfruten de una **velada inolvidable**.

En **Senator Huelva** podrá disfrutar de una amplia gama de productos de **cocina mediterránea** con toques de **modernidad**, sin dejar de lado la esencia de nuestra **tradición y esencia** en la cocina. Nuestros responsables de F&B y cocina les ofrecerán una propuesta elaborada pensando en ustedes, **en un día tan especial**. También ponemos a su disposición la **posibilidad de celebrar la ceremonia civil** en nuestro hotel, donde encontrará **rincones encantadores** para crear un entorno ideal para su celebración.

Con su celebración también puede tener la opción de conseguir unas **vacaciones** en uno de nuestros **hoteles**:

- **Si su facturación supera los 12 mil euros**, un **fin de semana** para 2 personas.
- **Si supera los 18 mil euros, una semana** para 2 personas en Alojamiento y Desayuno, en cualquiera de nuestros hoteles (ambos sujetos a disponibilidad). Se debe realizar el viaje en el plazo de 1 año desde el evento.
- **Reserva gratuita** de plaza de parking para coche nupcial (bajo disponibilidad)
- **Menús especiales** o específicos para celíacos o vegetarianos.

Salones disponibles

- **Salón Huelva**: de 60 a 80 comensales.
- **Salón Aracena**: de 25 a 50 comensales.
- **Salón Rábida**: de 25 a 50 comensales.



APERITIVOS **FRÍOS**

Bombón de queso azul sobre tartar de tomate - 1,30
Canapé de salmón con queso, crema y miel - 1,40
Caña de lomo ibérica - 2,85
Chupito de ajoblanco - 1,10
Chupito de salmorejo con su picadillo - 1,40
Cóctel de marisco - 1,65
Cucharita de ensaladilla de langostinos - 1,40
Cucharita de ensaladilla de pulpo - 1,65
Delicias de Elche - 1,10
Gelatina de tomate con tapenade - 1,40
Mini ensalada César con pollo y lascas de parmesano - 1,40
Mini ensalada de queso de cabra y frutos secos - 1,85
Mini ensalada exótica - 1,40
Mini ensalada tabulé - 1,40
Mojama de atún - 1,40
Queso curado - 1,40
Sushi - 1,40
Tartaleta de asadillo de pimientos - 1,20
Tartaleta surtidas Mousse de queso - 1,20
Tostas de paté de merluza y cangrejo - 1,20
Tostas de salmón marinado con salsa tártara - 1,45
Tostas de tomate con anchoas - 1,35
Micro pan Bao relleno - 1,40

SE SERVIRÁ UN APERITIVO Y MEDIO POR PERSONA





APERITIVOS **CALIENTES**

Bastoncitos de berenjenas con miel de caña - 1,20
Bocadito de atún en adobo - 1,20
Brocheta Yakitori con salsa de soja - 1,60
Cazuelita de tumbé mallorquín - 1,50
Chocos fritos - 1,95
Croquetas de chipirón - 1,30
Croquetas de cocido - 1,30
Croquetas de jamón ibérico - 1,40
Croquetas de setas - 1,30
Crujiente de langostinos de panko al estilo japonés - 1,40
Lagrimitas de pollo con suave salsa de miel y mostaza - 1,20
Mini rollito chino de pato - 1,30
Mini concha de cangrejo rellena de gambas - 1,50
Mini saquito de pollo con curry verde - 1,70
Queso brie sobre mermelada de frutos rojos - 1,40
Tempura de verduritas - 1,10
Twister de langostinos - 1,50
Saquito de cebolla caramelizada con avellanas - 1,30
Surtido oriental de pollo - 1,30
Mini taquito de pollo - 1,40

SE SERVIRÁ UN APERITIVO Y MEDIO POR PERSONA

MENÚ Nº1 | 41

APERITIVOS

Chupitos de salmorejo con su picadillo
Cucharita de ensaladilla de pulpo
Bastoncitos de berenjenas con miel de caña
Surtido de croquetas artesanas
Lagrimitas de pollo con suave salsa de miel y mostaza
Tartaletas surtidas de mousse de queso
Queso brie sobre mermelada de frutos rojos

ENTRANTE

Clásica ensalada de mezcla de lechuguitas, tiras de pollo
braseado y salsa César
Sorbete de limón y cava

PLATO PRINCIPAL

Lomo de atún al horno con cebollitas asadas
ó
Medallones de solomillo de cerdo tres salsas

POSTRE

Vaina de cacao al caramelo

SERVICIO DE BEBIDAS NO INCLUIDO

Precio por persona expresado en euros. I.V.A. no incluido





MENÚ **Nº2** | 49

APERITIVOS

Chupitos de salmorejo con su picadillo
Jamón ibérico y tosta de pan de semillas con tomate y aceite de oliva
Queso curado
Lagrimitas de pollo
Chocos fritos
Mini rollito chino de pato
Cucharita de ensaladilla de Langostino

ENTRANTE

Ensalada de frutos del mar con brotes frescos y vinagreta de granada y módena
Sorbete de limón y cava

PLATO PRINCIPAL

Lomos de bacalao sobre lecho de patatas cubierto de suave gratén
ó
Carrillada de cerdo ibérico al vino oloroso de Oporto

POSTRE

Rocher Nacré

SERVICIO DE BEBIDAS NO INCLUIDO

MENÚ N°3 | 58

APERITIVOS

Jamón ibérico y tosta de pan de semillas contomate y aceite de oliva

Queso curado

Tartar de salmón marinado a las finas hiervas

Tosta de pan de semillas con confitado de tomate y anchoas del Cantábrico

Surtido variado de croquetas

Brocheta de langostinos y verdura de la huerta en tempura

Twister de langostinos

Surtido oriental de pollo

Brocheta Yakitori con salsa de soja

ENTRANTE

Ensalada de rulo de cabra, manzana verde y nueces aderezada con una suave vinagreta

Sorbete de mojito y cava

PLATO PRINCIPAL

Suprema de rape sobre base de salsa de verduritas con costra ó

Medallones de presa ibérica con salsa Pedro Ximénez

POSTRE

Esfera crujiente de chocolate blanco con corazón líquido de crema de Maracuyá

SERVICIO DE BEBIDAS NO INCLUIDO





MENÚ **INFANTIL** | 16.5

ENTRANTES

Mini croquetas variadas
Lagrimitas de pollo
Taquitos de tortilla de patatas
Mini hamburguesa
Pizza prosciuto

PLATO PRINCIPAL

Pechugas de pollo empanadas con patatas fritas

POSTRE

Tarta de chocolate

BEBIDAS

Refrescos, agua mineral y zumos

*Niños de 3 a 11 años incluidos

Precio por persona expresado en euros. I.V.A. no incluido

CONFECCIONE EL MENÚ A SU GUSTO

ENSALADAS

Clásica ensalada de mezcla de lechuguitas, tiras de pollo braseado y salsa César - 9,10

Ensalada de rulo de cabra, manzana verde, y nueces aderezadas con vinagreta y miel - 9,90

Ensalada de langostinos con lechugas de la huerta y suave vinagretade mango - 12,80

Ensalada de frutos del mar con brotes frescos y vinagreta de granada y módena - 12,30

CREMAS

Crema parmentier con boletus edulis - 5,10

Crema de espárragos trigueros con crujiente de jamón y pistachos - 5,65

Crema de calabaza y zanahorias baby con lascas de parmesano - 5,10

CARNES

Solomillo de cerdo acompañado de salsa de setas con aroma de pimienta - 14,50

Medallones de solomillo de cerdo tres salsas - 15,90

Carrillada de cerdo ibérico al vino oloroso de Oporto - 14,95

Solomillo de ternera con salsa de chantarellas - 20

Presa Ibérica cocinada a baja temperatura al aroma de romero - 17,95

Medallones de presa ibérica con salsa de Pedro Ximénez - 17,95

Entrecote de ternera lechal al grille - 17,50

PESCADO

Suprema de rape sobre base de salsas de verduritas con costra - 16,95

Lomos de atún al horno con cebollitas asadas - 14,80

Lomos de bacalao sobre lecho de patatas cubierto de suave gratén - 15,95

Suprema de Salmón con salsa cardenal - 16,50

Ragut de rape a la marinera - 16,50

Lubina de ración en cuajadera - 17,50

POSTRES

Dunas de Pasión de Mango - 5,50

Baccara al caramelo - 5,20

Esfera verde con sabor a manzana y grosellas - 5,50

Vaina de cacao al caramelo - 5,70

Roche nacre - 5,70

Cubo de chocolate con corazón crujiente - 5,55

Tronco individual de frutos rojos - 5,50

Esfera crujiente - 5,70





BODEGA

BODEGAS DE LA CASA - 12

Durante el Coctel:

Vino Fino, Cerveza, Refrescos, Martini Rojo, Martini Blanco, Vino Blanco y Vino Tinto.

Durante la Comida:

Vino blanco Analibia Rueda

Vino tinto Ribera del Duero

Cava Castillo Perelada Brut Nature Cervezas, refrescos, aguas minerales, café e infusiones

BODEGA PREMIUM - 16

Durante el Coctel:

Vino Fino, Cerveza, Refrescos, Martini Rojo, Martini Blanco, Vino Blanco y Vino Tinto.

Durante la Comida:

Vino Blanco Protos Rueda Verdejo

Vino tinto Finca Resalso Ribera del Duero

Cava Castillo Perelada Brut Nature Cervezas, refrescos, aguas minerales, café e infusiones

BODEGA GOLDEN - 21

Durante el Coctel:

Vino Fino, Cerveza, Refrescos, Martini Rojo, Martini Blanco, Vino Blanco y Vino Tinto.

Durante la Comida:

Vino blanco Protos Verdejo, D.O. Rueda

Vino tinto Luis Cañas, D.O. Rioja

Cava Gran Claustro Brut Nature, D. Cava Cervezas,

refrescos, aguas minerales, café e infusiones

Esfera crujiente - 5,70

CONDICIONES GENERALES

CONDICIONES

A la contratación de la celebración se realizará la entrega de 1.500 € en concepto de señal y firma del contrato como reserva de la fecha.

Desde la fecha de la firma de contrato, hasta 30 días antes de la fecha de la boda se permite reducir sin coste un 20% del total de personas adultas reservada.

Entre 29 y 20 días antes de la fecha de la boda, se permite reducir sin coste un 10% del total de personas adultas reservadas.

Menú degustación para 6 personas a partir de 100 invitados.

No se aceptará ninguna cancelación a partir de 19 días antes del evento.

PAGOS

PREPAGO DEL 100% DE LA RESERVA ANTES DEL DÍA DEL EVENTO

1er. Depósito de 1500€ a la firma del contrato.

2º Depósito 50% a 30 días antes del evento.

3er Resto al día siguiente del evento en la recepción del hotel al dejar la habitación.

Los pagos se hará mediante transferencia bancaria.

10 días antes de la fecha del evento, tienen que estar cerrado todos los detalles (aperitivos, menús, horarios, etc...).

Una vez elegido el menú, le proporcionaremos toda la información relativa a los alérgenos en intolerancia al menú.

Todos nuestros precios están expresados en euros y no tienen incluido el IVA correspondiente.

Precios válidos salvo error tipográfico.





VISITA NUESTRA PÁGINA **MICE**

Calle Pablo Rada, 10 - Huelva
(+34) 959 285 500
senatorhuelva@senator-hotels.com