



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**.

Le organizaremos el **cóctel** de bienvenida en nuestra amplia **terraza**, donde todos sus invitados disfrutarán de una **ceremonia inigualable** con **vistas al mar**.

En **Playadulce** podrá disfrutar de una amplia gama de productos de **cocina mediterránea** con toques de **modernidad**, sin dejar de lado la esencia de nuestra **tradición**. 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 15 mil euros**, un **fin de semana** para 2 personas.
- **Si supera los 25 mil euros**, una **semana** para 2 personas en Alojamiento y Desayuno, en cualquiera de nuestros hoteles (ambos sujetos a disponibilidad).
- **Contamos** con una **tarifa especial** para las **habitaciones** de sus invitados.
- **Horas opcionales de Barra Libre**: 7€ por comensal y hora.

Salones disponibles

- **Salón Garrucha**: de 60 a 140 comensales.
- **Salón Almería**: de 140 a 350 comensales.



PACK BODA N°1

APERITIVOS

Jamón ibérico
Taquitos de queso curado
Chupitos de salmorejo con su picadillo
Minicóctel de mariscos sobre tartaleta de pasta brisa
Minicroquetas artesanas
Cóctel de pulpo con puré de patatas y pimentón de la Vera
Piruleta de langostinos
Tiritas de pechuga de pollo rebozada
Taquitos de pescado en adobo

MENÚ

Suprema de salmón al cava con ratatouille de verduras

Sorbete de limón y cava

Solomillo de cerdo ibérico con parmentier de patata

Tarta de celebración

BODEGA

Vino blanco Rueda
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Cava Castillo Perelada
Cerveza, refrescos, agua mineral, café y licores

INCLUYE

- Suite sin cargo en Alojamiento y Desayuno para los novios.
- 1 hora aproximada de cóctel de bienvenida.
- Barra libre incluida hasta las 02:00 en bodas de cena y hasta las 21:00 en bodas de almuerzo (comenzando sobre las 14:00h almuerzo y 20:00h cena).
- Opción estándar menú de niños a 35 €.
- Inclusión de frutos secos y gominolas durante la barra libre.
- Minutas de menú en las mesas.

99,50

Precio expresado en euros y por persona. IVA no incluido.



PACK BODA N°2

APERITIVOS

Jamón ibérico
Taquitos de queso curado
Chupitos de salmorejo con su picadillo
Minicóctel de mariscos sobre tartaleta de pasta brisa
Cóctel de pulpo con puré de patatas y pimentón de la Vera
Steak tartar marinado con cítricos
Pincho de pollo yakitori
Minicroquetas artesanas
Piruleta de langostinos
Tiritas de pechuga de pollo rebozada
Taquitos de pescado en adobo

MENÚ

Ensalada con langostinos, aguacate y tomate con salsa Thai y cítricos

Lomo de bacalao con suave muselina gratinada con salsa de tomate

Sorbete de limón y cava

Presa ibérica con reducción de Pedro Ximénez sobre lecho de puré de boniato

Tarta de celebración

BODEGA

Vino blanco Protos D.O. Rueda y vino tinto D.O. Ribera del Duero
Cava Castillo Perelada, cerveza, refrescos y agua mineral

INCLUYE

- Suite sin cargo en Alojamiento y Desayuno para los novios.
- Menú estandar de niños a 35 €.
- 1 hora aproximada de cóctel de bienvenida.
- Cortador de jamón en la zona de aperitivo.
- Barra libre incluida hasta las 03:00 en bodas de cena y hasta las 22:00 en bodas de almuerzo (comenzando sobre las 14:00h almuerzo y 20:00h cena).
- Inclusión de frutos secos y gominolas durante la barra libre.
- Surtido de minibocadillos de ibéricos en recena.
- Minutas de menú en las mesas.

119,50

Precio expresado en euros y por persona. IVA no incluido.



PACK BODA N°3

APERITIVOS

Jamón ibérico
Taquitos de queso curado
Chupitos de salmorejo con su picadillo
Minicóctel de mariscos sobre tartaleta de pasta brisa
Cóctel de pulpo con puré de patatas y pimentón de la Vera
Steak tartar marinado con cítricos
Pincho de pollo yakitori
Minicroquetas artesanas
Piruleta de langostinos
Tiritas de pechuga de pollo rebozada
Taquitos de pescado en adobo

MENÚ

Tartar de atún, aguacate, tomate y cítricos

Suprema de lubina con salsa al cava

Sorbete de mojito y cava

Solomillo de ternera con salsa Merlot

Tarta de celebración

BODEGA

Vino blanco Protos Verdejo D.O. Rueda y vino tinto D.O. Ribera de Duero.
Agua mineral, cerveza, refrescos, cava Perelada, café y licores

INCLUYE

- Suite sin cargo en alojamiento y desayuno para los novios.
- 1 hora aproximada de cóctel de bienvenida.
- Cortador de jamón en la zona de aperitivos.
- Isla de cerveza en los aperitivos.
- Barra libre incluida hasta las 04:00 en bodas de cena y 23:00 en bodas de almuerzo (comenzando sobre las 14:00 para el almuerzo y las 20:00 para la cena).
- Menú estándar de niños a 35€.
- Inclusión de frutos secos y gominolas durante la barra libre.
- Barra de mojitos.
- A mitad de la barra libre se sacará un surtido de minibocadillos de ibéricos, tortilla de patatas con y sin cebolla, saladitos variados y minihamburguesas de ternera.
- Minutas de menú en las mesas.

139,50

Precio expresado en euros y por persona. IVA no incluido.



OPCIÓN DE **EXTRAS**

Cortador de jamón (1 jamón ibérico de cebo) 495

Cortador de jamón (1 jamón ibérico) 950

Mesa de chucherías y bollería 490

Isla de cervezas (3 tipos) 460

Fuente de chocolate y fruta cortada 490

Isla de sushi (6 variedades) 960

Isla de mojitos 380

Isla de quesos (4 tipos) 920

Venciador de manzanilla 390

Hora extra barra libre sobre Pack 7 (por comensal)

Todos los precios de menú y extras son finales.
Precios de los extras para cada 100 comensales.

Precio expresado en euros y por persona. IVA no incluido.





PLAYADULCE

BY SENATOR

950 341 274

Francisco Meroño (gerente)
direc.playadulce@playahoteles.com

