



PACK DE
BODAS

PACK ESPECIAL

BODAS Y BANQUETES

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

Les 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 atendidos por nuestro **servicio profesional**, para que sus **invitados** disfruten de una **velada inolvidable**.

ANTES DE LA BODA

Prueba de degustación gratuita para seis personas a partir de 180 comensales.

Prueba de degustación gratuita para cuatro personas a partir de 100 comensales.

Descuento del 50% en degustación sobre el precio del menú para menos de 100 comensales.

LE REGALAMOS SU NOCHE DE BODAS

Después de un día lleno de emociones, qué mejor que alojarse en una habitación especial* con detalles sorprendentes y en la que podrán incluso tomar el desayuno a la mañana siguiente si así lo desean. Sus amigos y familiares también podrán alojarse en Zimbali Spa Hotel esa noche a un precio muy especial.

*Alojamiento sujeto a disponibilidad.

VENTAJAS

Decoración floral en las mesas del salón.

Suite gratuita para la noche de bodas.

Menú degustación para 6 personas.

Una noche de cortesía para el 1^{er} aniversario de bodas.

Tarifa con preferencia en alojamiento para sus invitados.



MENÚ N°1 | 62,5

APERITIVOS

Jamón Ibérico de cebo
Taquitos de queso curado
Chupito de salmorejo con su picadillo
Tosta de pan de semillas, tomate confitado y anchoas del Cantábrico
Brocheta de langostinos y verduritas en tempura
Surtido de mini croquetas variadas
Tiritas de pechuga de pollo rebozada

PRIMER PLATO

Suprema de salmón con muselina de puerros sobre lecho de verduras

Sorbete de limón y cava

SEGUNDO PLATO

Solomillo de cerdo con salsa de frutos rojos

POSTRE

Tarta de celebración

BODEGA

Cervezas
Refrescos o agua mineral
Vino blanco Rueda
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Cava Perelada
Café y licores

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





MENÚ N°2 | 72

APERITIVOS

Jamón ibérico de cebo
Taquitos de queso curado
Chupito de salmorejo con su picadillo
Tosta de pan de semillas, tomate confitado y anchoas del Cantábrico
Pincho de langostinos y verduritas en tempura
Surtido de mini croquetas variadas
Tiritas de pechuga de pollo rebozada

ENTRANTE

Crema permentier con boletus edulis y loncha de jamón

PRIMER PLATO

Lomos de bacalao con salsa mallorquina

Sorbete de limón y cava

SEGUNDO PLATO

Solomillo de cerdo con salsa de frutos rojos

POSTRE

Tarta de celebración

BODEGA DURANTE LOS APERITIVOS

Vino Fino
Cervezas
Refrescos
Vermut Rojo y Blanco

BODEGA DURANTE EL MENÚ

Cervezas
Refrescos o agua mineral
Vino blanco Rueda
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Cava Perelada
Café y licores

MENÚ N°3 | 83,5

APERITIVOS

Jamón ibérico
Taquitos de queso curado
Tartar de salmón marinado a las finas hierbas
Tosta de pan de semillas con confitado de tomate y anchoas del Cantábrico
Brocheta de langostinos y verdura de la huerta en tempura
Pollo marinado con sésamo, soja y cocinado a baja temperatura

ENTRANTE

Ensalada de queso de cabra sobre lecho de verduras con reducción de balsámico, miel y piñones

PRIMER PLATO

Filete de gallo Pedro con salsa al cava y tartar de verduritas

Sorbete de limón y cava

SEGUNDO PLATO

Medallones de presa ibérica con salsa de Pedro Ximénez

POSTRE

Tarta de celebración

BODEGA

Cervezas
Refrescos o agua mineral
Vino blanco Rueda
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Cava Perelada
Café y licores

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





MENÚ N°4 | 97,2

APERITIVOS

Jamón ibérico de cebo
Taquitos de queso curado
Tartar de salmón marinado a las finas hierbas
Tosta de pan de semillas con confitado de tomate y anchoas del Cantábrico
Surtido de mini croquetas variadas
Brocheta de langostinos y verdura de la huerta en tempura
Pollo marinado con sésamo, soja y cocinado a baja temperatura

ENTRANTE

Mi-cuit de pato con crujiente de jamón y puerro confitado

PRIMER PLATO

Suprema de merluza de pincho pochada con salsa de almendras

Sorbete de mojito y cava

SEGUNDO PLATO

Medallón de solomillo de ternera a la salsa Perigord y trufas

POSTRE

Tartas de celebración

BODEGA

Cervezas
Refrescos o agua mineral
Vino Protos Verdejo
Vino tinto D.O. Ribera del Duero Protos
Cava Perelada
Café y licores

MENÚ Nº5 | 112,9

APERITIVOS

Jamón ibérico de cebo
Taquitos de queso curado
Tartar de salmón marinado a las finas hierbas
Tosta de pan de semillas con confitado de tomate y anchoas del Cantábrico
Surtido de mini croquetas variadas
Brocheta de langostinos y verdura de la huerta en tempura
Pollo marinado con sésamo, soja y cocinado a baja temperatura

ENTRANTE

Langosta a la parisienne con tártaro de frutos de mar

PRIMER PLATO

Suprema de lubina en salsa de hinojos y gulas

Sorbete de pomelo y vodka

SEGUNDO PLATO

Solomillo de buey con salsa de chantarelas

POSTRE

Tarta de celebración

BODEGA

Cervezas
Refrescos o agua mineral
Vino Protos Verdejo
Vino tinto D.O. Ribera y Rioja Crianza
Cava Perelada
Café y licores





MENÚ INFANTIL | 27.9

APERITIVOS

Los mismos de la celebración

o

Entrantes de patatas chips y mini croquetas

ENTRANTE

Pollo a la Villeroy

PLATO PRINCIPAL

Palitos de merluza

SEGUNDO PLATO

Porción de pizza Margarita con patatas fritas

POSTRE

Helado variado

Tarta de celebración

BEBIDAS

Refrescos o agua mineral

Zumo de frutas

*Niños de 3 a 11 años incluidos

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

CONFECCIONE EL MENÚ A SU GUSTO

APERITIVOS FRÍOS

- Aceitunas rellenas empanadas - 1,30
- Anchoa del Cantábrico con piquillo y salmorejo - 2,40
- Arroz agri dulce cubierto de salmón marinado y eneldo - 2,10
- Arroz agri dulce y langostinos - 2,40
- Barquilla de mousse de queso con grosella - 1,90
- Barquilla de pimienta del piquillo y anchoas del Cantábrico - 2,80
- Brocheta de queso curado con uvas - 2,40
- Caña de lomo ibérica - 3,40
- Chupito de mousse de pato y Pedro Ximénez - 1,90
- Cucharita de carpaccio de buey y parmesano - 2,00
- Cucharita de carpaccio de pulpo - 2,40
- Cucharita de cóctel de langostinos - 2,10
- Cucharita de langostinos con salsa romesco - 2,10
- Cucharita de mousse de paté ibérico - 2,30
- Cucharita de mousse de pato y mandarina - 2,40
- Cucharita de pimienta del piquillo con anchoa del Cantábrico - 2,50
- Chupito de salmorejo y su picadillo - 1,70
- Dátiles rellenos de foie y nueces - 1,50
- Jamón de pato - 2,50
- Jamón ibérico de bellota - 4,60
- Jamón ibérico de cebo - 3,40
- Jamón serrano - 1,70
- Langostinos en salsa rosa - 2,10
- Mini brocheta de gambas y salsa rosa - 2,00
- Mini vol-au-vent de tartar de salmón - 1,70
- Pincho de melón con jamón y langostinos - 1,70
- Pincho de melón y langostinos - 1,70
- Queso curado - 1,60
- Queso curado con uvas - 2,00
- Rulo de salmón con salsa tártara - 1,60
- Rulo de salmón y mousse de espárragos - 1,70
- Sushi - 1,60
- Tartaleta de ensalada asada de atún - 1,70
- Tartaleta rellena mousse de queso fresco con grosella - 1,50
- Tortilla de patatas - 1,20
- Tosta de jamón ibérico sobre pluma con tomate - 2,80
- Tosta de salmón marinado - 1,60
- Tosta de tomate con anchoas - 1,70





CONFECCIONE EL MENÚ A SU GUSTO

APERITIVOS CALIENTES

- Berenjenas a la miel - 2,10
- Brocheta de langostinos y verdura en tempura - 1,70
- Brocheta de piña y pollo con sésamo - 1,50
- Brocheta de pollo yakitori - 2,00
- Cazón en adobo - 1,20
- Croquetas de queso de cabra - 1,30
- Crujiente de queso brie - 1,90
- Cucharita de champiñón relleno de mousse de pato - 1,50
- Cucharita de tumbet mallorquín - 1,60
- Delicias de Elche - 1,20
- Gamba envuelta en pasta crujiente - 2,00
- Gamba envuelta en patata crujiente - 3,80
- Mini croquetas de ave - 1,50
- Mini rollito de primavera - 1,50
- Mini suprema de ave a la Villeroy - 2,70
- Pechuga de pollo rebozada - 1,30
- Saquito de pescado - 2,00
- Wonton de pollo - 2,40

ENTRANTES

- Mi-cuit de pato con crujiente de jamón y puerro confitado - 16,00
- Paté de cabracho con langostinos y bouquet de huevas de lumpo - 14,00
- Langosta cocida a baja temperatura con bouquet de brotes frescos en vinagreta de su coral - 34,00
- Ensalada de bogavante y brotes verdes aderezada con vinagreta suave de manzana, pomelo y melisa - 28,90
- Tartar de salmón, mimosa de finas hierbas aderezada con oliva virgen y néctar de limón - 17,90
- Langosta a la parisienne con tártaro de frutos de mar - 35,20
- Ensalada de escarola y canónigos con pétalos de mango y frutos de mar - 14,60
- Ensalada de queso de cabra y reducción de balsámico y miel - 11,50
- Ensalada de carabineros y vinagreta de frutos secos - 28,80
- Cóctel de langostinos sobre lecho de piña - 15,30

CREMAS

- Crema de ave reina Margot - 5,80
- Crema de níscales y crujiente de jamón con puerro confitado - 5,80
- Crema parmantier con boletus edulis - 5,90

CONFECCIONE EL MENÚ

A SU GUSTO

PESCADOS

Bacalao a la mallorquina - 17,60

Filete de gallo Pedro con salsa al cava - 19,50

Langostinos de Sanlúcar al curry con risotto a las finas hierbas y piña caramelizada - 17,20

Lubina de ración en cuajadera - 19,50

Merluza pochada en salsa verde y salteado de verduras - 19,50

Rollito de lenguado con salmón y gambas - 18,30

Ragout de rape con gambas de Garrucha y salsa americana - 22,90

Suprema de rape y langostinos con gulas en salsa verde - 18,30

Suprema de lubina en salsa de hinojo y gulas - 22,90

Suprema de merluza de pincho levantina - 21,80

Suprema de merluza de picho sobre lecho de pasta y salsa de crustáceos - 21,80

Suprema de salmón sobre lecho de verduritas - 16,40

Troncha de rodaballo con reducción de cava, mandarina y crema fresca - 19,50

Vol-au-vent de rape y gambas - 21,00

SORBETES

Fruta de la pasión - 4,10

Limón y cava - 3,60

Mandarina y cava - 3,60

Manzana verde y vodka - 3,60

Mojito y cava - 4,10

Pomelo y manzana - 4,10

Vainilla y calvados - 4,60





CONFECCIONE EL MENÚ A SU GUSTO

CARNES

Solomillo de cerdo a la pimienta verde - 17,10

Solomillo de cerdo ibérico a las tres pimientos - 18,70

Medallones de presa ibérica con albaricoque seco y reducción de vino dulce - 19,80

Solomillo de ternera con salsa de foie y vino dulce - 21,80

Solomillo de ternera con salsa de chantarelas - 21,80

Centro de solomillo de ternera a la salsa Perigord y aroma de grosella - 22,90

Entrecot de ternera lechal al grill - 19,50

Chuletón de Ávila - 22,90

Magret de pato desgrasado con sal de Maldon y reducción de salsa a la naranja - 18,10

Confit de pato en salsa de pomelo y miel de naranjo - 18,10

Paletilla de cordero lechal braseada - 33,00

Cordero lechal con patatas y trufa con salsa Pedro Ximénez 22,90

POSTRES

Tronco de chocolate blanco y negro - 6,90

Croquant prestige de chocolate (dueto) - 7,00

Praliné crujiente de chocolate - 6,20

Imperial de mandarina y chocolate - 6,20

Mini tarta tatin de manzana - 5,80

Vaina de cacao al caramelo - 6,60

Tronco de frutos rojos - 6,20

Tarta de boda - 5,50

Tulipa de chocolate con tiramisú y frutas exóticas - 6,20

Duna de la pasión con mango y queso mascarpone - 6,20

Cubo de chocolate con corazón crujiente - 6,60

BODEGA

BEBIDAS ESTÁNDAR - 14,7

Durante el Coctel:

Vino Fino · Cerveza · Refrescos · Martini Rojo · Martini Blanco

Durante la Comida:

Vino blanco Rueda · Vino tinto D.O. Ribera del Duero · Agua mineral · Cava Castillo Perelada · Café · Licores

OPCIÓN A - 17,8

Durante el Coctel:

Vino Fino · Cerveza · Refrescos · Martini Rojo · Martini Blanco

Durante la Comida:

Vino Blanco D.O. Protos Rueda Verdejo · Vino tinto D.O. Ribera, Finca Resalso o similar · Agua mineral · Cava Castillo Perelada · Café · Licores

OPCIÓN B - 21

Durante el Coctel:

Vino Fino · Cerveza · Refrescos · Martini Rojo · Martini Blanco

Durante la Comida:

Vino Blanco D.O. Rueda o Castillo Perelada · Vino tinto D.O. Ribera del Duero, Protos · Agua mineral · Cava Castillo Perelada · Café · Licores

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



RECENAS

ESTACIÓN “FRÍOS” - 11,6

Bocadillitos de chorizo ibérico
Bocadillitos de salchichón ibérico
Bocadillitos de lomo de caña ibérico
Bocadillitos de jamón ibérico (con tomate)
Taquitos de tortilla (con y sin cebolla)
Bocadillitos de queso con tomate
Saladitos

ESTACIÓN “DULCES” - 17,4

Tarta de manzana
Tarta Sacher
Tarta de limón
Tarta de fresa
Tarta de piononos
Tarta de yema
Pastelitos

SENATOR HOTELS & RESORTS - 20,9

BUFFET FRÍO COMPUESTO POR BANDEJAS DE:

Chorizo ibérico
Taquitos de tortilla de patatas
Jamón ibérico
Queso curado
Salchichón ibérico
Caña de lomo ibérico
Salmón marinado
Queso azul
Queso brie

ISLAS DE:

Mini hamburguesas
Mini perritos
Huevos fritos con patatas a lo pobre
Pincho de fresas
Pincho de kiwi
Pincho de piña
Pincho de melón



CONDICIONES GENERALES

SERVICIOS EXTRA INCLUIDOS

- Menú degustación para 6 personas (para reservas de un mínimo de 180 comensales).
- Menús personalizados.
- Menús especiales o específicos para celíacos, vegetarianos, etc.
- Decoración floral en las mesas.
- Para bodas: Suite en régimen de alojamiento y desayuno, flores y botella de cava para la noche de bodas (según disponibilidad).
- Reserva gratuita de plaza de parking para coche nupcial (según disponibilidad).
- Tarifa especial de alojamiento para invitados.
- Desde 10.000€ hasta 18.000€ de facturación: regalo de una estancia de 1 fin de semana en régimen de media pensión en un hotel de 4* de Senator Hotels & Resorts (a disfrutar en el plazo de 1 año desde el evento).
- A partir de 18.000€ de facturación: regalo de una estancia de 1 semana en Habitación Doble con régimen de media pensión en un hotel de 4* de Senator Hotels & Resorts (a disfrutar en el plazo de 1 año desde el evento).

SERVICIOS EXTRA NO INCLUIDOS

- Servicio de limusina desde la iglesia al hotel.
- Cortadores de jamón para el cóctel.
- Venenciador de manzanilla para el cóctel.
- Isla de degustación de vinos para el cóctel.
- Isla de chucherías.
- Isla de mojitos en barra libre.
- Isla de cava y fresas.
- Isla de gin tonic.
- Fuente de chocolate.
- Información sobre música para el evento (DJ, dúos, tríos, orquestas, tuna, etc.).
- Animación infantil en otro salón.
- Confecciones personalizadas.
- Barra libre con Larios, Ballantine's, Ron Barceló, Martini, Ron Brugal, Beefeater, J&B, Bacardi...y una duración de tres horas, con un precio de 15€ por persona. Cada hora adicional tendrá un suplemento de 6€ por persona (IVA no incluido).
- Ceremonias civiles.





PLAYAZIMBALLI
BY SENATOR



VISITA NUESTRA PÁGINA **MICE**

Avda.Ciudad de Alicante, S/N - Vera, Almería
(+34) 950 617 474
zimballiplaya@playahoteles.com