



TU BODA PERFECTA



Hotel Alborán

ENCANTADOS DE SERVIRTE

En el Hotel Alborán ponemos a tu disposición todo nuestro empeño, experiencia y profesionalidad para que ustedes sólo tengais que preocuparos de disfrutar. Porque sabemos que es un día muy especial para ustedes, queremos que resulte una experiencia mágica.

Nuestros profesionales garantizarán el éxito de vuestra boda para que sea un día memorable, estaremos pendientes y controlando todos los tiempos de la celebración, informándo en todo momento de los pasos a seguir en la misma

Aparte de aconsejaros en todos los temas relacionados con nuestro propio servicio, también podremos ayudaros en otros temas como búsqueda de fotógrafo, servicio de Candy Bar, fuentes de chocolate, mesas de quesos, etc

Nuestra oferta gastronómica os ofrece diferentes menús, así como la opción de poder realizarlo a vuestro gusto o adaptarlos en el caso de alergias alimentarias de vuestros invitados.

Consúltanos sin compromiso.

TEMPORADA
2024-2025

HOTEL ALBORÁN ALGECIRAS
956 63 28 70
restaurante@hotelesalboran.com

Restaurante
El Claustro
en el Hotel Alborán

TU BODA PERFECTA



OBSEQUIOS DEL HOTEL BODAS ENTRE 50 Y 100 INVITADOS ADULTOS



BODAS A PARTIR DE 100 INVITADOS ADULTOS

- Habitación Nupcial con cava y desayuno buffet.
- Prueba de menú para 6 personas.
- Reserva de plaza de parking para novios, padres y padrinos.
- Precios especiales para invitados en alojamiento.

BODAS CELEBRADAS EN VIERNES Y DOMINGO

Descuento especial del 5%, exceptuando las celebraciones de menos de 100 comensales adultos.

- Habitación Nupcial con cava y desayuno buffet.
- Prueba de menú para 2 personas.
- Reserva de plaza de parking para novios, padres y padrinos.
- Precios especiales para invitados en alojamiento.

Si asisten más comensales a la prueba de menú, hasta un máximo de 6, se sumará a la cifra final del evento aplicando un 50% de descuento sobre el precio del menú seleccionado.



TU BODA PERFECTA



PROPUESTA GASTRONÓMICA HOTEL ALBORÁN

Servicios Incluidos

- Menú seleccionado
- Menú especiales para veganos
- Menús adaptados a alergias alimenticias
- Minutas*
- Seating plan*
- Decoración floral y centros de mesa*

*La decoración floral, los centros de mesa y la cartelería del evento serán personalizados a vuestro gusto



TU BODA PERFECTA



ESPACIOS PARA LA CELEBRACIÓN

Disponemos de tres espacios para la celebración de vuestro día especial, que podréis usar por separados o combinados entre sí, según vuestras necesidades

PISCINA

Capacidad máxima de 120 en banquete
Capacidad máxima de 250 en cóctel



SALÓN SAN MIGUEL

Capacidad máxima de 280 personas
en banquete
Capacidad máxima de 350 personas
en cóctel



SOLARIUM

Capacidad máxima de 72 personas en banquete
Capacidad máxima de 200 personas en cóctel



TU BODA PERFECTA



CONFIGURA EL MENÚ A VUESTRO GUSTO

CÓCTEL DE BIENVENIDA



COMBINACIÓN ALBORÁN

Selección de 4 aperitivos fríos
Selección de 4 aperitivos calientes

COMBINACIÓN SAN MIGUEL

Selección de 6 aperitivos fríos
Selección de 6 aperitivos calientes

Aperitivo extra 3€ por persona



COMPLEMENTA LOS APERITIVOS CON NUESTRAS ISLAS

ISLA DE QUESO, UVAS Y NUECES

Queso azul, queso de cabra, queso brie, queso emmental y queso semi curado

ISLA DE IBÉRICOS

Jamón ibérico, caña de lomo, chorizo y salchichón

ISLA DE CERVEZAS

Con 3 variedades de cerveza



TU BODA PERFECTA



SELECCIÓN DE APERITIVOS FRÍOS

- Cucharillas de Cous Cous, Langostinos y Soja
- Cucharillas de tataki de Atún con Verduritas y Sésamo
- Tartaletas de Pastel de Cabracho con Guacamole
- Vasito de Salmorejo de Aguacate con Gambas
- Cucharilla de Piriñaca de Mariscos
- Tostas de Mousse de Paté de Hígados de Ave al Pedro Ximénez
- Empanada Casera de Atún y Piñones Pavías de Pimientos
- Cucharilla de Mejillones en Escabeche Casero con Virutas de Verduras
- Cucharillas de Wakame con Tataký de Atún y Vinagreta de Ostras
- Canapé de pimiento del Piquillo con Melva
- Mini tostas de Atún en Manteca
- Bocaditos de Sardina al Humo con Tomate Caramelizado

Si desea como aperitivo frío Jamón Ibérico o tabla de Quesos, tendría un suplemento de 4,50€ por persona.

TU BODA PERFECTA



SELECCIÓN DE APERITIVOS CALIENTES

- Croquetitas de Jamón Ibérico con Hierbabuena
- Croquetitas de Rabo de Toro
- Croquetitas de Choco
- Croquetitas de Bacalao con Piquillo
- Berenjenas Fritas con Miel de Caña
- Lagrimitas de Pollo
- Cazón en Adobo
- Miniburguers Alborán
- Brochetitas de cerdo Tandoori con Piña
- Brochetitas de Pollo con Soja y Sésamo
- Brochetitas de Pollo al Curry
- Saquitos de Mariscos
- Crujientes de Pera y Morcilla de Burgos
- Crujientes de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada y Romero
- Chistorra de la Serranía de Ronda en Hogaza de Pan
- Tostas de Salmorejo, Langostinos y
- Queso Brie
- Fritura de Pescado al Limón
- Adobo Gaditano
- Brocheta de Langostino con Pasta Kataifi y Vinagreta de Mango

TU BODA PERFECTA



ENTRANTES FRÍOS

- Ensalada de salmón con mango, manzana, nueces y salsa de yogur
- Ensalada de aguacate y langostinos con crujiente de maiz y salsa de ostras
- Ensalada del chef, lechuga, tomate, queso fresco, aguacate, pollo y mostaza
- Ensalada templada de queso de cabra y crujiente de jamón ibérico con frutos secos y vinagreta de miel
- Ensalada de salmón ahumado y aguacate con piñones a la vinagreta de mostaza, miel y eneldo
- Tartar de salmón con aguacate y tomate
- Tataki de atún sobre compota de mango
- Ajo blanco con Uvas y Crudité
- Salmorejo cordobés con ibérico y huevo duro
- Tataki de atún sobre compota de mango

ENTRANTES CALIENTES

- Cremoso de patatas con gambón asado
- Cremoso de espárragos trigueros con bacalao
- Crema de puerros con salteado de setas
- Cremoso de nécoras con virutas de gambas
- Crema de marisco con nube de vieira rellena de falso changuro

TU BODA PERFECTA



CARNES

- Solomillo de cerdo braseado con salsa de ciruelas y timbal de patatas a lo pobre
- Lingotes de carrillera de cerdo a la salsa de rioja caramelizado con puré de patatas y verduritas
- Presa ibérica a la mostaza de naranja, miel y romero con patatas panaderas y verduritas glaseadas
- Secreto ibérico al Pedro Ximénez con patatas a lo pobre y setas salteadas
- Solomillo de ternera con salsa de trufa y guarnición de patatas avellanas a la mantequilla
- Patita de cordero lechal con patatas a lo pobre
- Rabo de toro con patatas bastón y romero

PESCADOS

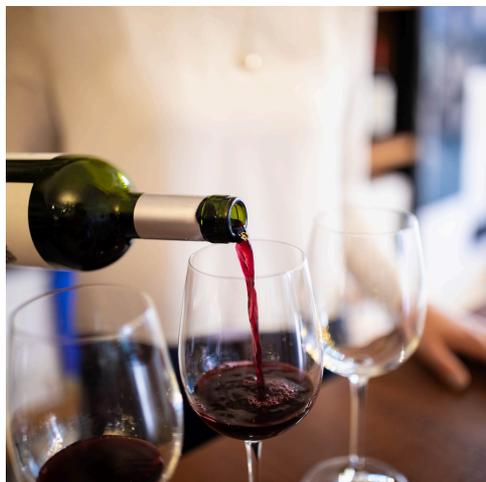
- Lomo de atún con muselina de ajo tostado y patatas torneadas al vapor
- Lomo de lubina al cava con patatas al vapor
- Lomo de merluza sobre cremoso de patatas con langostino
- Lomo de dorada con tomate andalusí
- Lomo de bacalao confitado con tomate casero y alioli tostado
- Lomo de bacalao con romescu de pistacho
- Lomo de gallo a la salsa de langostino con patatas panaderas

TEMPORADA
2024-2025

HOTEL ALBORÁN ALGECIRAS
956 63 28 70
restaurante@hotelesalboran.com

Restaurante
El Claustro
en el Hotel Alborán

TU BODA PERFECTA



CARTA DE SORBETES

- Sorbete de Mojito
- Sorbete de Limón al Cava
- Sorbete de Mandarina
- Sorbete de Mango
- Sorbete de Rioja Caramelizado
- Sorbete de Sandía

CARTA DE POSTRES

- Mouse de Kinder
- Mouse de Queso y Membrillo
- Mouse de Turrón
- Brownie Casero con Helado de Frambuesa
- Biscuit de Higos con Chocolate Caliente
- Biscuit de frutos Rojos con Teja de Almendra y chocolate blanco

BODEGA

- Tinto Viña Eguía D.O. Rioja Crianza
- Avaniel D.O. Ribera
- Blanco Julia García D.O. Ruedas
- Frizzante
- Lambrusco
- Vino fino
- Refrescos, agua y cervezas

TEMPORADA
2024-2025

HOTEL ALBORÁN ALGECIRAS
956 63 28 70
restaurant@hotelesalboran.com

Restaurante
El Claustro
en el Hotel Alborán

TU BODA PERFECTA



MENÚ LEVANTE

CÓCTEL DE BIENVENIDA (1 Hora de duración)

- 4 aperitivos fríos (a elegir entre nuestra selección)
- 4 aperitivos calientes (a elegir entre nuestra selección)

PRIMERO (a elegir una opción)

- Ensalada de Salmón con Mango, Manzana, Nueces y Salsa de Yogur
- Ensalada de Aguacate y Langostinos con Crujiente de Maíz y Salsa de Ostras
- Cremoso de Patatas con Gambón Asado
- Salmorejo Cordobés con Ibérico y Huevo Duro

SEGUNDO (a elegir una opción)

- Solomillo de Cerdo Braseado con Salsa de Ciruelas y Timbal de Patatas a lo Pobre
- Lingotes de Carrillera de Cerdo a la salsa de Rioja Caramelizado con Puré de Patatas y Verduritas
- Lomo de Atún con Muselina de Ajo Tostado y Patatas Torneadas al Vapor

POSTRE Tarta Nupcia

Café y Cava - Bodega Completa

Packs especiales de Dj y barra libre para bodas de mínimo 100 comensales adultos

TU BODA PERFECTA



MENÚ PONIENTE

CÓCTEL DE BIENVENIDA(1 Hora de duración)

- 5 aperitivos fríos (a elegir entre nuestra selección)
- 5 aperitivos calientes (a elegir entre nuestra selección)

PRIMERO (a elegir una opción)

- Ensalada del Chef, Lechuga, Tomate, Queso Fresco, Aguacate, Pollo y Mostaza
- Ensalada Templada de Queso de Cabra y Crujiente de Jamón Ibérico con Frutos Secos y Vinagreta de Miel
- Tartar de Salmón con Aguacate y Tomate
- Cremoso de Espárragos Trigueros con Bacalao

SORBETE (a elegir sabor)

SEGUNDO (a elegir una opción)

- Presa Ibérica a la Mostaza de Naranja, Miel y Romero con Patatas Panaderas y Verduritas Glaseadas
- Secreto Ibérico al Pedro Ximénez con Patatas a lo Pobre y Setas Salteadas
- Lomo de Merluza sobre cremoso de Patatas con Langostino

POSTRE (de nuestra selección), Tarta Nupcial para el corte (2kg)

Café y Cava - Bodega Completa



Packs especiales de Dj y barra libre para bodas de mínimo 100 comensales adultos

TU BODA PERFECTA



MENÚ ALBORÁN

CÓCTEL DE BIENVENIDA (1 Hora de duración)

- 6 aperitivos fríos (a elegir entre nuestra selección)
- 6 aperitivos calientes (a elegir entre nuestra selección)

PRIMERO (a elegir una opción)

- Ensalada de Salmón Ahumado y Aguacate con Piñones a la Vinagreta de Mostaza, Miel y Eneldo
- Tartar de Atún sobre Compota de Mango
- Ajo blanco con Uvas y Crudité
- Cremoso de Nécoras con Virutas de Gambas

SORBETE (a elegir sabor)

SEGUNDO (a elegir una opción)

- Solomillo de Ternera con Salsa de Trufa y Guarnición de Patatas Avellanas a la Mantequilla
- Patita de Cordero Lechal con Patatas a lo Pobre
- Lomo de Lubina al Cava con Patatas al Vapor

Postre (de nuestra selección), Tarta Nupcial para el corte (2kg)
Café y Cava - Bodega Completa



Packs especiales de Dj y barra libre para bodas de mínimo 100 comensales adultos

TU BODA PERFECTA



MENÚ CÓCTEL

APERITIVOS FRÍOS

- 8 aperitivos (a elegir entre nuestra selección)
- Isla de cervezas
- Isla de ibéricos
- Isla de quesos
- Degustación de ensaladas de la tierra
(5 variedades de mini ensaladas servidas en vasitos)

CAZUELITAS CALIENTES

- Carrillada al Pedro Ximénez
- Puntas de solomillo a la pimienta
- Paella mixta

Postre (de nuestra selección), Tarta Nupcial para el corte (2kg)
Café y Cava - Bodega Completa

Packs especiales de Dj y barra libre para bodas de mínimo 100 comensales adultos

TU BODA PERFECTA



MENÚ INFANTIL

OPCIÓN 1

Al Centro de Mesa

Croquetas de Jamón, Tortilla de Patatas, Mini Hamburguesas, Lagrimitas de Pollo, Mini Pizzas

OPCIÓN 2

Al Centro de Mesa

Croquetas de Jamón, Tortilla de Patatas, Mini Hamburguesa, Mini Pizza

Plato Individual

Pollo Empanado con Patatas Fritas

OPCIÓN 3

(Adolescentes hasta 18 años)

Plato Individual

Croquetas de Jamón, Jamón Ibérico, Queso Curado, Lagrimitas de Pollo

Plato Principal

Hamburguesa Americana con Patatas Fritas

TODAS LAS OPCIONES INCLUYEN

Helado

Refrescos, Zumos, Agua Mineral



TEMPORADA
2024-2025

HOTEL ALBORÁN ALGECIRAS
956 63 28 70
restaurante@hotelesalboran.com

Restaurante
El Claustro
en el Hotel Alborán

TU BODA PERFECTA



MENÚ VEGANO

CÓCTEL DE BIENVENIDA

aperitivos fríos (a elegir entre nuestra selección, cantidad según menú)

aperitivos calientes (a elegir entre nuestra selección, cantidad según menú)

PRIMERO (a elegir una opción)

- . Ensalada de Garbanzos con Aderezo Tahini y Cubitos de Oro
- . Aguacate con Perlas de Tomate y Crujiente de Maíz
- . Vichyssoise

SORBETE (según menú seleccionado, sabor a elegir)

SEGUNDO (a elegir una opción)

- . Carrillada Vegana con Puré de Patatas
- . Albóndigas Veganas con Salsa de Almendras

POSTRE Ensalada de Frutas con Zumo de Naranja

TU BODA PERFECTA



MENÚ CELÍACO

CÓCTEL DE BIENVENIDA

aperitivos fríos (a elegir entre nuestra selección, cantidad según menú)

aperitivos calientes (a elegir entre nuestra selección, cantidad según menú)

PRIMERO (a elegir una opción)

. Ensalada Templada de Queso de Cabra y Crujiente de Jamón Ibérico con Frutos Secos Y Vinagreta de Miel

. Aguacate con Perlas de Tomate y Crujiente de Maíz

.. Cremoso de Patatas con Gambón Asado

SORBETE (según menú seleccionado, sabor a elegir)

SEGUNDO (a elegir una opción)

. Solomillo de Cerdo Braseado al Pedro Ximénez con Patatas Bastón al Romero

. Lomo San Pedro con Textura de Puerros

POSTRE Ensalada de Frutas con Zumo de Naranja y Miel

TU BODA PERFECTA



SERVICIOS EXTRAS

CORTADOR DE JAMÓN

- Corte de 1 jamón aportado por el cliente:
- Corte + 1 jamón Ibérico de Cebo Reserva (posibilidad de elegir pieza de Jamón)

VENENCIADOR

- Venenciador con 1 barril de vino seco o dulce

CANDY BAR

- Precio por comensal 5,50€ (mínimo 35 pax)

APORTACIÓN DE SERVICIOS CONTRATADOS POR EL CLIENTE

- Atención a profesionales contratado por el cliente, incluido stand y vajilla 100€

RECENAS

- Montaditos de Lomo
- Mini Sándwiches Variados

TU BODA PERFECTA



FIESTA Y MÚSICA

BARRA LIBRE

Precios a partir de 100 comensales, por debajo de esta cantidad el precio se incrementa en 2,00€/comensal adulto. Bebidas aportadas por el hotel (primeras marcas):

La ampliación de la Barra Libre se contabilizará por el total de comensales adultos que comenzaron el Evento

SERVICIO DE DJ

Os ofrecemos los servicios de nuestro DJ para amenizar vuestra fiesta. Os pondremos en contacto con él a través de una cita donde podréis sugerirle el repertorio musical o proponerle algún montaje especial para el Baile Nupcial. Este servicio siempre irá en función a las horas de barra libre contratadas, por tanto finalizará en el momento que acabe la barra libre.

La hora límite para la fiesta es las 5:00 de la mañana.

El hotel corre con los gastos de S.G.A.E. y A.G.E.D.I.

Precio 3 horas: 350€ - Hora Extra: 60€

DJ externo 250€ (en concepto de Sgae, Agedi) (El hotel cuenta con un equipo limitador de decibelios, estableciendo el máximo en 90)

TU BODA PERFECTA



CEREMONIA CIVIL



Los trámites legales de la ceremonia deberán ser tramitados por los novios a través del Juzgado o Ayuntamiento.

Si optáis por un oficiante externo (concejal, familiar ..) el protocolo y desarrollo de la ceremonia, dependerá de lo que este marque.

Disponemos de un oficiante de bodas sin capacidad legal, para aquellas ceremonias que lo soliciten

NUESTRA CEREMONIA INCLUYE:

- Montaje de sillas, alfombra y arco de flores.
- Megafonía.
- Espera de los novios con música ambiental.
- Recepción de invitados.
- Música a la entrada de la novia.
- Música durante la ceremonia.
- Sí quiero, salida de los novios y firmas.

En el caso de que el hotel se haga cargo de la música, esta será elegida por el propio hotel, quedando también la opción de que podáis aportar vuestra propia música.

En el caso de optar por traer música en directo para la ceremonia, el hotel aportará equipo de sonido exclusivo para la celebración civil.

Mientras esperan los invitados le podéis ofrecer una

ESTACIÓN DE BEBIDAS con refrescos, vino y cervezas por 6,50€ por persona

TU BODA PERFECTA



CONDICIONES GENERALES

La reserva del servicio se formalizará mediante la firma del correspondiente contrato y la entrega de una fianza o garantía de reserva de 1500€, si se cancelara el servicio contratado se reembolsará el importe detallado en el contrato, según plazos

El número de comensales a facturar será el contratado con el establecimiento, como mínimo con 5 días de antelación a la fecha de celebración del banquete. Si el día del evento el número de invitados es inferior al confirmado, se facturará el total de invitados confirmado. En caso de que el número de asistentes fuese mayor al confirmado, se facturará por el total de asistentes al evento.

Una vez realizada la reserva con el depósito correspondiente, se elegirá la forma de pago que prefieran. No obstante 30 días antes del evento, deberá haberse pagado al menos el 50% del total de la factura, abonándose el resto el día antes de la boda

Según la ley 11/2021 de 9 de julio, de medidas de prevención y lucha contra el fraude fiscal, no está permitida la entrega de más de 1000€ en efectivo, debiendo ser el pago por tarjeta o transferencia.