

HOTEL PUERTO SHERRY BODAS

//2020//

Enhorabuena por la decisión que habéis tomado de construir una nueva historia juntos, os damos la bienvenida al que será el año más especial de vuestras vidas.

Estaremos a vuestro lado para hacer del día de vuestra boda esté lleno de momentos inolvidables y únicos.

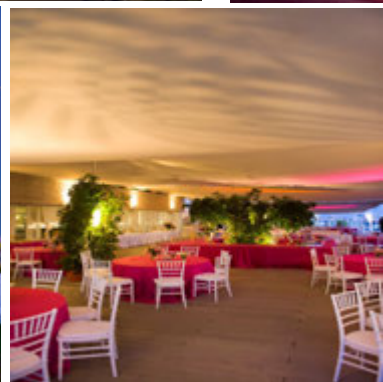
Ponemos a vuestra disposición a un equipo de profesionales con gran experiencia en la organización de eventos, si necesitas cualquier información adicional no dudes en contactar con ellos, estaremos encantados en ayudaros:

Mariluz Rivero 619 65 83 00

comercial@hotelpuertosherry.com

Fran Morillo 681 30 55 87

maitre@hotelpuertosherry.com





El **Hotel Puerto Sherry** dispone de 8 salones y grandes espacios al aire libre con una capacidad máxima de 600 personas.

Nuestros salones disponen de todo tipo de medios audiovisuales, así como una gran posibilidad de configuraciones diferentes para ser adaptados a todas las celebraciones y garantizar la satisfacción de los asistentes.

Igualmente ofrecemos una amplia flexibilidad y variedad en menús para confeccionar un evento a la medida de sus necesidades.

Dentro de lo que ofertamos y denominamos como "menú" está incluido:

- El propio menú.
- Las minutas que se presentan en las mesas de invitados.
- Centros de flores.
- Habitación Junior Suite con desayuno continental servido en la habitación y atenciones especiales para los novios para bodas con más de 100 invitados.
- Prueba de menú gratuita para 2 personas para un mínimo de 85 invitados
- Parking gratuito.



BODAS

menús // 2020

// APERITIVOS FRÍOS //

Chupito de vichyssoise con tartar de salmón ahumado

Tosta de mousse de foie y polvo de tomate ahumado

Pequeña ensalada César

Chupito de pisto manchego con crema de queso de rulo de cabra

// MENÚ //

Ensalada templada con langostinos y verduras, con jugo de carabineros

Sorbete de frambuesa y Amaretto

Confit de pato sobre patata al romero, pera asada al vino tinto y salsa de frutos rojos

Postre Individual Exclusivo



Menú Básico

// APERITIVOS CALIENTES //

Cazuela de lomo ibérico con salsa de queso ahumado

Croquetas de jamón caseras con salsa tártara

Choquitos de la bahía fritos

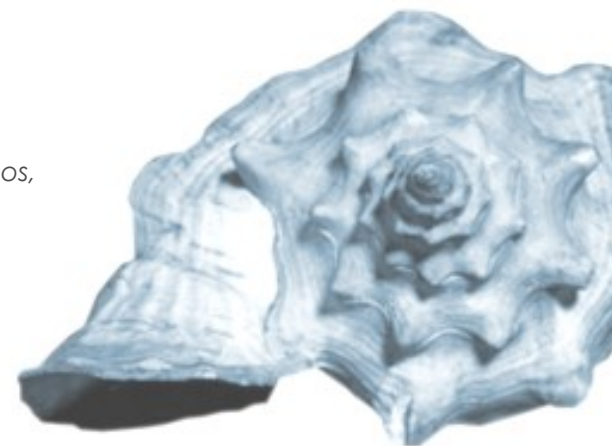
Tradicional adobo con mayonesa de tinta de calamar

// BODEGA //

Agua Mineral, Cervezas, Refrescos, Generosos, Vinos Cava

Estación de Café

Precio por persona
60€ IVA incluido





BODAS

Coctel Boda // 2020

// APERITIVOS FRÍOS //

Chupito de pisto manchego con crema de queso de rulo de cabra

Brocheta de tomate cherry y mozzarella

Chuchara de pulpo y crema de patata

Salmorejo con virutas de jamón

Dados de atún marinado en soja, jengibre y sésamo dorado

Pequeña ensalada cesar

Brochetas de salmón con salsa de yogurt

Cuchara de ensaladilla con langostino

// BODEGA //

Agua Mineral, Cervezas, Refrescos,
Generosos, Vinos
Cava
Estación de Café

// APERITIVOS CALIENTES //

Tempura de langostinos con alioli de soja

Croquetas caseras de jamón con salsa tártara

El tradicional adobo con mayonesa de tinta de calamar

Crujientes de pescado al limón con alioli de hierbabuena

Queso frito con cebolla confitada

Tortillas de camarones

Brochetas de pollo al curry con hierbuela

Cazuela de lomo ibérico con salsa de queso ahumado

// POSTRES //

Chupitos de Mouse de limón/
Chocolate/ Fresa

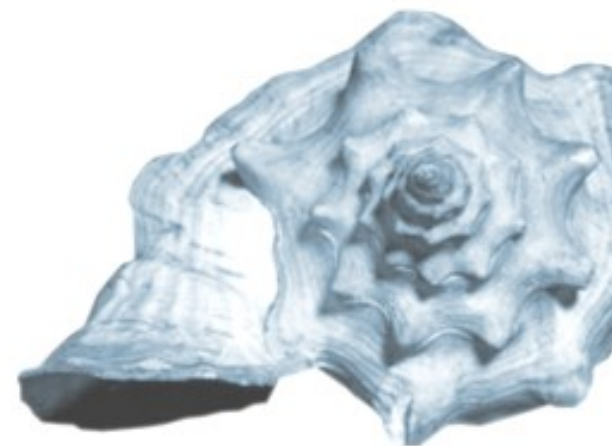
Brochetas de piña con chocolate

Repostería francesa



Menú Cocktail

Precio por persona
70€ IVA incluido





BODAS

menús // 2020



Menú Premium

//APERTIVOS FRIOS//

Chupito con crema de queso de cabra con pisto manchego

Cartuchos de camarones

Dados de atún marinado en soja ,jengibre y sésamo dorado

Cuchara de ensaladilla y langostino

//APERTIVOS CALIENTE//

Tortillita de camarones

Cazuela de lomo con salsa de queso ahumado

Croquetas caseras de jamón y salsa tártara

Tradicional adobo con mayonesa de tinta calamar

// MENÚ //

Tronco de Merluza a la roteña con patata confitada

Sorbete mojito

Presas ibéricas con salsa de oloroso viejo, graten de patata y guarnición de setas al amontillado

Postre Individual Exclusivo

// BODEGA //

Agua Mineral, Cervezas, Refrescos, Generosos, Vinos, cava

4 HORAS DE BARRA LIBRE Y DJ INCLUIDO

Mínimo 100 invitados ,

85€ IVA incluido

Paquete cerrado cualquier cambio modificara el precio





BODAS

menús // 2020

// APERITIVOS FRÍOS //

Estación de sushi

Cortador con jamón 5 j

Estación de quesos de Cádiz

Tosta de presa con compota de pera

Tablas de quesos

Pequeña ensalada cesar

// MENÚ //

Lomo de lubina sobre compota de tomate,
puntas de espárrago triguero y salsa de ajo frito

Sorbete de fresa y Sherry

Solomillo de ternera con graten de patata,
crujiente de brick y salsa de foie

Postre Individual Exclusivo

Tarta de corte

// BODEGA //

Agua Mineral, Cervezas, Refrescos,

Generosos, Vinos

Cava

Estación de Café

// EXTRAS INCLUIDOS //

5 horas barra libre con equipo de música,
luces, humo y Dj con animación .

Recena: Montaditos, Mini Pizzas,
Mini Hamburguesas

Precio por persona
Mínimo 100 invitados
110€ IVA incluido



Menú Luxury

// APERITIVOS CALIENTES //

Crujiente de pescado al limón con alioli hierbabuena

Croquetas caseras de jamón con salsa tártara

Brochetas de pollo al curry con hierbabuena

Cazuela de lomo ibérico con salsa de queso ahumado

Tempura de langostinos con alioli de soja



BODAS

menús // 2020

// PLATO AL CENTRO //

Queso

Surtido de embutido

Mini Sándwich variados

// PLATO PRINCIPAL //

Finger del pollo caseros, croquetas, mini pizzas
& patatas fritas naturales

// POSTRE //

Tarta Nupcial

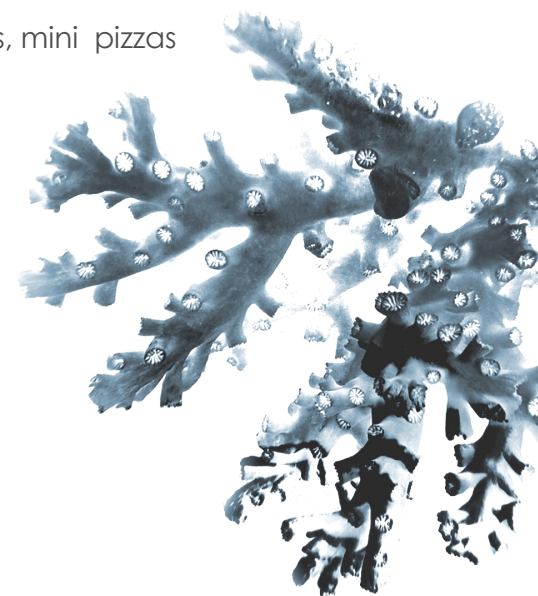
// BODEGA //

Agua Mineral, Refrescos,

Precio por persona
25 € IVA incluido



Menú Infantil



BODAS

complementos //

// APERITIVOS//

Queso puro de oveja	3.70 €/Persona
Jamón o Caña de lomo ibérico	5.20 €/Persona
Queso y Jamón ibérico	7.50 €/Persona
Gambas cocidas	5.00 €/Persona
Langostinos cocidos:	4.00 €/Persona
Sushi	5.00€/Persona

// SORBETES//

Sorbete de frambuesa	
con Bitter y Amaretto	4.00 €/Persona
Sorbete de fresa y Sherry seco	5.00 €/Persona
Sorbete de mango y Campari	5.00 €/Persona
Sorbete de limón menta y Cava	5.00 €/Persona
Sorbete de mojito	5.00€/Persona

// SERVICIO RECENA//

Caldo de Madrugada	1.50 €/Persona
Pastelería francesa	3.00 €/Persona
Montaditos de tomate	
y jamón ibérico	1.50 €/Und
Sándwiches mixtos y vegetales	1.20 €/Und
Perritos calientes	1.50€/Und
Mini hamburguesas	1.50€/Und

// VINOS PAQUETES SUPERIOR//

Estrechuelos blanco y tinto	1.00€/Persona
Beronia Crianza Tinto	
Márquez de Cáceres joven Blanco	2.50€/Persona
Tiberio Joven Ribera del Duero	
Márquez de Irun Verdejo	3.00/Persona
Viña Herminia Tinto Reserva	
Alborada Verdejo	4.00€/Persona

// POSTRES//

Brownie con sopa de vainilla	6.00 €/Persona
Bizcocho de chocolate con sopa	
de chocolate blanco	6.00 €/Persona
Tarta para corte	40.00€
Servicio de café en mesa	1.00€ /Persona

// OTROS SERVICIOS//

Venenciador

Incluyendo Fino o Manzanilla	200.00 €
------------------------------	----------

Jamonero

Incluyendo 1 Jamón Ibérico 5J	600.00 €
Jamón aportado por el Cliente	180.00 €
Segundo jamón	60.00 €

Sup. Boda Civil

Incluyendo megafonía, sillas de palillera	
y decoración floral	800.00 €

// BARRA LIBRE, BEBIDAS//

Barra libre con bebidas aportadas por el hotel:

Ginebra nacional, Whisky 5 años,	
Ron Bacardí, Bailey, refrescos	
2 Horas	12.00 €/Persona
3 Horas	17.00 €/Persona
4 Horas	20.00 €/Persona
Hora extra	5.00 € / mínimo 100 personas



Extras