

Descripción General

El Hotel Garden Playanatural os ofrece un amplio abanico de posibilidades. Con el mejor asesoramiento y siempre cerca de vosotros para que elijáis la opción más atractiva y adecuada a la hora de celebrar vuestra boda. Su profesionalidad convertirá ese día tan especial en un recuerdo inolvidable. Si deseáis convertir una fecha entrañable en un día inolvidable, déjate llevar.

Los Salones

- Salón El Rompido con capacidad para 50 comensales.*
- Salón Cartaya con capacidad para 100 comensales*
- Salón Garden con capacidad para 280 comensales.*

Además de contar con espacios al aire libre perfectos para realizar un cocktail en un marco mágico e inmejorable.

Nuestra Cocina

Cocina original y creativa. Exquisita y variada, elaborada con los mejores productos del mercado. Unos platos que entran por la vista y se disfrutan en el paladar. Una garantía de éxito.

Alojamiento

230 habitaciones totalmente equipadas y con maravillosas vistas al mar; además de contar con ofertas especiales para los invitados al evento.

Eventos

Bodas, Comuniones, Bautizos, Despedidas de casados, Despedidas de solteros/as, Jornadas, Congresos,...

Atenciones Especiales

Decoración

Nuestro Departamento de Banquetes pondrá a su disposición decoraciones de mesa sin cargo. En caso de que el cliente elija otros modelos no contemplados en nuestra oferta, él mismo se hará cargo de la contratación y pago de los mismos en su totalidad.

Aparcamientos

Gratis para los Contrayentes

Suite Nupcial

El Hotel ofrece la posibilidad de disfrutar de una Suite Nupcial en régimen de Alojamiento y Desayuno a disposición de los Novios, desde las 12 horas del día del Evento, hasta las 16 horas del día siguiente a disfrutar sin coste alguno.

Condiciones

A continuación le exponemos todos los pasos a seguir en la organización de su evento con la vista puesta en garantizar el éxito del mismo.

Degustación del Menú

Hoteles Garden tiene el placer de ofrecer una degustación del Menú elegido por los Contrayentes. Dicha degustación será sin cargo para dos personas en celebraciones hasta 80 invitados, cuatro personas hasta 120 invitados, y seis personas a partir de 180 invitados.

Las degustaciones tendrán que realizarse de lunes a jueves y a medio día.

Elección del Menú

El Menú de celebración deberá ser elegido como mínimo, 30 días antes de la celebración del evento.

Reserva del Salón

Para la reserva del salón será preciso confirmarlo con un depósito de 900€ que se descontarán de la factura final del evento.

Depósitos y Pagos

El cliente abonará el importe restante a la terminación del servicio.

Cancelaciones

Con 3 meses o más de antelación, el Hotel devolverá el 50% de la cantidad abonada.

Con menos de 3 meses de antelación, el Hotel se reserva el derecho de no abonar las cantidades recibidas en concepto de depósito, en compensación de gastos y pérdidas de ventas, por haber tenido el salón reservado.

Comunicación de Número de Comensales

El número total de comensales deberá ser comunicado como fecha límite cinco días antes de la celebración del evento.

El Hotel cobrará íntegramente el importe de lo comensales confirmados en el plazo arriba mencionado.

MENÚS
CONFECCIONADOS

Para Picar...

<i>Los Ibéricos de la tierra</i>	<i>Centro/ pax</i>	<i>Individual</i>
- Jamón Ibérico	5.00€	12.20€
- Surtido Ibérico (Lomo, Jamón y Queso Viejo)	4.50€	10.00€
- Surtido Ibérico (Chorizo, Jamón y Queso)	3.50€	7.00€
- Paté de cerdo al Aroma Balsámico	3.50€	7.00€
<i>El mejor Marisco</i>		
- Gamba Blanca de Huelva	7.00€	19.90€
- Mariscada (Langostino /Gamba /Cigala)	8.00€	21.00€
- Choquito a la Andaluza	4.00€	
- Daditos de Cazón en Adobo	4.00€	
- Salpicón de Mariscos	4.00€	
- Morcilla de Arroz con Glaseado Dulce de Cebolla	4.00€	
<i>Brochetitas y Pinchos ... 1,80€ / unidad</i>		
- Brochetita de Jamón Ibérico con bolita de melón (frío)		
- Brochetita de tomate Cherry con anchoa (frío)		
- Brocheta de Presa con Pimiento Cristal (caliente)		
- Daditos de queso Bofard en su Cesta. (frío)		
- Pincho de Tortilla Española. (frío)		
- Pincho de pulpo con Pimentón y Queso Macerado (frío)		
- Pincho de Dátiles con Bacon (Caliente)		
<i>Cucharita ... 1,80€ / Unidad</i>		
- Cucharita de Ensaladilla con Langostino (frío)		
- Cucharita de Marisco (frío)		
- Cucharita de Arroz Negro con All-i-olí (Caliente)		
- Tartar de Salmón en su Cucharita. (Frío)		
- Cucharita de Gamba con Aroma de Fruto Seco (Caliente)		
- Cucharita de Crema de Queso y Nueces		
<i>Tostas ... 1,80€ / Unidad</i>		
- Tosta con compota de Tomate y Anchoa		
- Tosta de Salmorejo con Jamón y Huevito Picado		
- Tosta de Salmorejo con Ahumado		
- Morcilla de Arroz con Glaseado Dulce de Cebolla		
- Tosta de Queso Camembert y Mermelada de Pimientos		
<i>Otros ... 1,80€ / Unidad</i>		
- Chupito de Gazpacho de Sandía (Frío)		
- Chupito de Crema de Melón con Jamón		
- Daditos de Cazón en Adobo (Caliente)		
- Chupito de Salmorejo con Atún		
- Lágrima de Pollo con Crocanti de lino (Caliente)		

GardenPlayanatural
Hotel & Spa
MENÚ CARTAYA

Para picar...

Brochetita de Tomate Cherry con Anchoa

Chupito de Gazpacho con Sandía

Cucharita de Marisco

Pincho de Tortilla

Lágrima de Pollo con Crocanti de Lino

Brocheta de Presa Con Pimiento Cristal

Empezamos al Centro...

Gamba Blanca

Para Continuar...

Crema de Melón con Hilos de Ibéricos Frito

Ó

Salmorejo con Virutitas de Huevo Duro y Jamón Ibérico

Termine

Solomillo de Cerdo a las Tres Pimientas

Ó

Tournedó de Merluza con Crujiente de Puerro y Emulsión de pimienta

Nuestros Postres

Tarta Nupcial

Ó

Sorpresa de Tiramisú

Precio: 43,00€

MENÚ EL ROMPIDO

Para picar...

Brochetita de Tomate Cherry con Anchoa

Chupito de Gazpacho con Sandía

Cucharita de Marisco

Pincho de Tortilla

Lágrima de Pollo con Crocanti de Lino

Brocheta de Presa Con Pimiento Cristal

Empezamos al Centro...

Choco Andaluz

Jamón Ibérico

Gamba Blanca

Termine

Solomillo de Cerdo con Salteado de Setas y Vino Dulce

Ó

Lomo de Dorada a la Muselina de All-i-Oli

Nuestros Postres

Tarta Nupcial

Ó

Dulce de Leche

Precio: 46,00€

MENÚ DESEMBOLCADURA DEL PIEDRA

Para picar...

Tosta de Compota de Tomate y Anchoa

Cucharita de Tartar de Salmón

Pincho de Pulpo con Queso Macerado

Morcilla de Arroz con Glaseado dulce de Cebolla

Cucharita de Arroz Negro con All-í-Olí

Dátiles con Bacon

Empezamos al Centro...

Gamba Blanca

Para Continuar...

Ensalada de Pimientos y Bacalao con Emulsión de Miel

Termine

Tournedó de Ibérico con Milhojas de Papa y Manzana al Pedro Ximénez

Ó

Suprema de Salmón al Aroma de Eneldo con Lasagna de Espinaca.

Nuestros Postres

Tarta Nupcial

Ó

Dulce de Leche

Precio: 50,00€

MENÚ SABOR DE HUELVA

Para picar...

Chupito de Gazpacho de Sandía

Pincho de Pulpo con Queso Macerado

Cucharita de Ensaladilla con Langostino

Morcilla de Arroz con Glaseado dulce de Cebolla

Daditos de Cazón en Adobo

Surtidos de Hojaldres

Empezamos al Centro...

Gamba Blanca

Choco Andaluza

Para Continuar...

Surtido de Ibéricos

Termine

Mignonettes de Presa Paleta con su Salsa y Patatas Confitadas al Ajo

Ó

Medallón de Corvina sobre Mermelada de Tomate y Sushi Basmático

Nuestros Postres

Tarta Nupcial

Ó

Tulipa con Mousse de Turrón

Precio: 54,00€

MENÚ AROMA ANDALUZ

Para picar...

Tosta de Compota de Tomate y Anchoa

Pincho de Pulpo con Queso Macerado

Cucharita de Tartar de Salmón

Morcilla de Arroz con Glaseado dulce de Cebolla

Daditos de Cazón en Adobo

Dátiles con Bacon

Empezamos al Centro...

Jamón Ibérico

Para Continuar...

Gamba Blanca

Termine

Solomillo de Ternera al Aroma Balsámico y Tomatito Confitado

Ó

Bacalao con Coulis de Pimientos y Flan de Calabacín

Nuestros Postres

Tarta Nupcial

Ó

Dulce de Yema Tostada con Helado de Naranja

Precio: 63,00€

MENÚ TIERRA Y MAR

Para picar...

Chupito de Gazpacho de Sandía

Pincho de Pulpo con Queso Macerado

Cucharita de Ensaladilla con Langostino

Morcilla de Arroz con Glaseado dulce de Cebolla

Daditos de Cazón en Adobo

Surtidos de Hojaldres

Empezamos al Centro...

Mariscada

Jamón Ibérico

Choquitos Andaluza

Continuamos...

Ensalada Tibia de Rape con Langostino en Emulsión de Módena

Termine

Mignonettes de Buey con Mermelada de Pimientos y Caramelo de Espagueti

Ó

Paupiettas de Lenguado con salsa Crema

Nuestros Postres

Tarta Nupcial

Ó

Biscuit Glacé en Sopa de Chocolate Blanco

Precio: 72,00€

*MENÚS PARA
CONFECCIONAR*

ENTRANTES

- Salmorejo Cordobés con Virutitas de Jamón y Huevo Duro 6.00€*
Caldereta de Langosta con Ralladura de Ibérico 13,00€
Ensalada de Rúcula y Bogavante con salteado de setas 16.00€
Ensalada Tibia de Rape con Langostino en Emulsión de Módena 17.00€
Crema de Melón con Hilos de Ibérico Frito 6.00€
Pastel de Cabracho sobre Espejo y Tosta de Pan Especias 9.00€
Ensalada de Pimientos y Bacalao con Emulsión de Miel 11.00€

PESCADOS

- Bacalao al Ajo Arriero con Patatas Panadera 13.00€*
Lomo de Dorada a la Muselina de All-i-Oli 14.00€
Lomo de Lubina al Eneldo 14.00€
Tournedó de Merluza con Crujiente de Puerro y Emulsión de Pimienta 14.00€
Medallones de Bacalao en Sintonía de Pimientos y Muselina al Graten 17.00€
Suprema de Salmón al Aroma de Eneldo con Lasagna de Espinacas 15.00€
Medallón de Corvina sobre Mermelada de Tomate y Sushi Basmático 15.50€
Bacalao con Coulis de Pimientos y Flan de Calabacín 17.00€
Langosta en Salsa Americana con Bouquet de Arroz Salvaje 18.00€
Filete de Rodaballo al Aroma de Limón 18.00€
Paupiettas de Lengüado con salsa Crema 18.50€

CARNES

- Carrillada Estofada con Patatas Confitadas con Ajo y Verdurita 12.00€*
Solomillo de Cerdo con Salteado de Setas y Vino Dulce 17.00€
Tournedó de Ibérico con Manzana Dulce Asada al Pedro Ximénez 18.00€
Mignonettes de Presa Paleta con Salmorejo y Manzana Caramelizada 18.00€
Magret de Pato con Salsa Naranja 19.00€
Perdiz a la Antigua en Aroma de Chocolate 17.00€
Corona de Cordero al Horno con Salsa de Romero y Miel 19.00€
Gigot de Cabrito con Salsa de Menta 18.00€
Solomillo de Ternera al Aroma Balsámico y Tomatito Confitado 21.00€
Mignonettes de Buey con Mermelada de Pimientos y Caramelo de Espagueti 21.00€

POSTRES

Sorpresa de Tiramisú 5.00 €

Lagrima de Dulce de Leche 6,00 €

Dama Blanca 6,00 €

Dulce de Suizo Crujiente 6,00€

Caramelo Espejo 6,00€

Tartita de Queso y Frambuesa 6,00€

Tulipa de Mousse de Turrón 6,50 €

Servilletero de Chocolate 6,50€

Tulipa de Mousse de Luis Felipe con Helado de Naranja 8,00 €

Biscuit Glacé de Piñones en Sopa de Crema inglesa 8,00 €

Bodega Garden

D.O. Rioja Blanco

D.O. Rioja Tinto

Cava Castellblanch Brut

Aguas Minerales, Cervezas y Refrescos.

Precio por persona: 4,00€

Bodega Garden Especial

Blanc Pescador

Cune Crianza

Freixenet Brut Nature

Aguas Minerales, Cervezas y Refrescos

Precios por persona: 6,00€

BARRA LIBRE ESPECIAL

<i>Aguas Minerales</i>	<i>Ron Bacardi Blanco</i>
<i>Cervezas</i>	<i>Ron Bacardi 5 Años</i>
<i>Refrescos</i>	<i>Smirnoff</i>
<i>Martini Rojo</i>	<i>Absolut</i>
<i>Martini Blanco</i>	<i>Gin Bombay</i>
<i>Whisky J&B</i>	<i>Gin Larios</i>
<i>Ballantine's</i>	<i>Gin Gordon's</i>
<i>Whisky Johnnie Walker E.R.</i>	<i>Anís Marie Brizard</i>
<i>Brandy Magno</i>	<i>Pacharán</i>
<i>Carlos III</i>	<i>Licor Manzana</i>
<i>Orujo</i>	<i>Amaretto</i>
<i>Baileys</i>	<i>Tía María</i>
<i>Licor de Melocotón</i>	<i>Drambuie</i>
<i>Licores Sin Alcohol</i>	<i>Malibú</i>
<i>Jack Daniel's</i>	

- *Barra Libre 2 horas* ----- 9,00 €
- *Barra Libre 3 horas* ----- 11,00€
- *Barra Libre 4 horas* ----- 13,00€
- *Ampliación de Barra Libre* ----- 3,00€
- *Barra Libre Garden Normal 2 horas* ----- 7,00€

Extras

- *Cortador de Jamón* ----- 150€
- *Venenciador* ----- 250€
- *Chocolate con Churros* ----- 3,40€
- *Servicio de Caldos Calientes* ----- 3,40€
- *Buffet Chucherías y Frutos Secos* ----- 1,00€
- *Fuentes de Chocolate* ----- Consultar Precio
- *Abanico de Mignardises* ----- 3,40€
- *Servicio de Montaditos Variados* ----- 3,40€
- *Sorbete de Mojito* ----- 3,10€
- *Sorbete de Mango* ----- 3,10€
- *Buffet de Café* ----- Consultar Precio

Nuestros menús incluyen

- *Suite Nupcial para los contrayentes.*
- *Atenciones de bienvenida para los contrayentes.*
- *Un día de estancia en el Hotel Garden Playanatural*
 - *Uso del circuito termal para los contrayentes.*
- *Precio especial para invitados en habitaciones, aparcamiento y Spa*
 - *Atención Personalizada en cada Evento.*
 - *Minuta*
- *Coordinación del protocolo de mesas que se mostrará a la entrada del salón*
 - *Degustación del menú finalmente concertado.*

Servicios Especiales

- *Servicios de transporte*
- *Descuentos en Joyerías, trajes de Novio,...*
 - *Asesoramiento musical*
- *Posibilidad de Cocktail al aire libre*
- *Tratamientos Corporales para los contrayentes*
 - *Animación Infantil*

El I.V.A. está incluido en todos nuestros menús.

Para cualquier sugerencia, no dude en contactar con nosotros,

Dir.playanatural@gardenhotels.com