



PRESENTACION BODAS 2010

El Sabor de la Elegancia:

Quisiéramos agradecerles su interés y que hayan pensado en nosotros para la celebración de su boda en el Hotel Valle del Este Golf Resort, donde descubrirán el sabor de las cosas bien hechas y diseñadas con esmero y sensibilidad. El sabor de todo aquello que va a permanecer para siempre en su recuerdo, convirtiendo su boda en un día inolvidable.

En Vera, en un entorno de ensueño, con espectaculares vistas al mar y a la montaña, y junto al Campo de Golf, se sitúa el Hotel Valle del Este, donde todos los detalles, el servicio preparado para una perfecta puesta en escena y las atenciones de un equipo altamente profesional le sorprenderán gratamente.

Los Salones:

El Salón Jara (Capacidad máxima: 375 invitados), ubicado en la planta baja del edificio principal, cuenta con grandes ventanales, ofreciendo unas magnificas vistas a la zona de la piscina y salida directa al exterior, lo cual permite ofrecer Cocktails de Bienvenida en su terraza al aire libre, convenientemente decorada para la ocasión.

La exclusividad de nuestros salones y la personalización de nuestros servicios harán del Hotel Valle del Este Golf Resort un lugar único para la celebración de este día tan importante.

El Banquete:

Nuestra carta ofrece una amplia gama de posibilidades que el equipo de coordinación de banquetes les expondrá en su visita a nuestro hotel:

Menús diseñados por nuestro Chef, Manuel Navarro. Una carta interactiva cuyas posibilidades de combinación aseguran un menú personalizado para que se ajuste al máximo a sus expectativas.



Los Vinos y las Copas:

La selección de vinos está incluida en nuestros menús del Chef, aunque naturalmente ponemos también a su disposición una amplia carta de vinos alternativos.

Al acabar el banquete se montará una barra de bebidas seleccionadas con amplia variedad de bebidas nacionales y de importación.

La Fiesta:

La fiesta continuará después del banquete. Para ello estamos abiertos a múltiples iniciativas para una celebración inolvidable hasta las 05.00 h.

El desarrollo de la Fiesta y Barra Libre incluye la disposición de canapés y bocaditos salados durante la madrugada acompañando a los invitados hasta última hora.

Existe también la posibilidad de ofrecerles nuestra magnífica *"Fuente de Chocolate"* donde poder disfrutar de un esmerado Buffet de Frutas y Golosinas, sorprendiendo así a sus invitados.

Nuestro Equipo:

Los novios que depositen su confianza en nosotros, contarán con el asesoramiento personalizado del equipo de Convenciones y Banquetes del hotel, el cual les atenderá cálidamente cualquier día de la semana bajo cita previa, cuando se les facilitará toda la información y apoyo que puedan necesitar, colaborando para garantizar el éxito de una jornada tan especial.

Servicios Adicionales:

Total disponibilidad para celebraciones religiosas en la Iglesia Ecuménica *"Nuestra Señora del Valle"*, situada a menos de cinco minutos andando desde el Hotel.

Disponemos de un amplio equipo de profesionales que colaboran con nosotros habitualmente, ofreciendo servicios adicionales para la consecución del éxito en este día tan especial: Cortador de Jamón, Venenciador, Orquestas Profesionales, Cuartetos de Cuerda, Grupos Flamencos, etc.)

Igualmente les ofrecemos servicio de Peluquería, disponible en Centro Comercial Valle del Este (Situado a aproximadamente 50 m. del Hotel).

Hotel Valle del Este Golf Resort
Urbanización Valle del Este, Autovía E-15, Salida 529
C. P.: 04620 - Vera (Almería)
Tel.: 950 548 600 // Fax: 950 461 006
hotel@valledeleste.es // www.valledeleste.es



Los Regalos para Los Novios:

Todas las bodas que se celebren en el Hotel Valle del Este a partir de 200 invitados, llevarán incluidas las siguientes atenciones:

- **2 noches para los novios en una de nuestras exclusivas Suites de 80 m2 con espectaculares vistas sobre el campo de Golf, desayuno en la habitación a la mañana siguiente y late Check – Out.**
- **Detalle floral y cesta de frutas con cava en la habitación a la llegada de los novios.**
- **Libre acceso a la zona de aguas del Spa Valle del Este para los novios tras el día de su boda.**
- **Tarifas especiales para los invitados que deseen alojarse en el hotel ese día, según solicitud.**
- **Prueba degustación de menú para 6 personas.**
- **Menús personalizados de acuerdo a sus necesidades y presupuesto.**
- **Aperitivo de cortesía de 8 variedades. Si los novios quisieran ampliar o modificar este aperitivo, el hotel ofrece alternativas que detallamos en esta documentación.**
- **Servicio de Pianista durante el cocktail (45 minutos).**
- **Servicio de Discoteca Móvil: Disc – Jockey Profesional, iluminación espectacular y sonido profesional. (Hora límite: 05.00 h.)**
- **Servicio de Animación Infantil en nuestro Mini Club Valle del Este. (120 minutos).**
- **Servicio de guardarropía durante el banquete.**
- **Decoración floral en mesa presidencial y mesa de invitados.**
- **Decoración de velas y antorchas en jardines y piscina exterior.**
- **Fundas de las sillas en color blanco con brazaletes en color beige.**
- **Minutas personalizadas.**
- **Máximas facilidades de Parking.**

El Hotel Valle del Este, incluye en la elaboración de su boda proveedores externos de primera calidad para los servicios florales, minutas, discotecas móviles, etc. Si los novios quisieran sustituir alguno de estos proveedores por otros externos de su gusto, el cargo de estos correría directamente a cargo de los novios y ellos serían los responsables de su contratación, seguimiento y pago, estando el hotel exento de estas gestiones.

El hotel solo se hará responsable de los objetos que queden bajo su custodia en el guardarropía, y no de los objetos que se depositen en los salones.



CONTRATACION

La reserva se efectúa mediante la firma de contrato y realizando un adelanto de 600.00 € como garantía de reserva para su evento. (En caso de anulación, dicho gasto cubrirá los gastos de cancelación).

Entre 2 meses y 1 mes antes del día de la boda se realizará la degustación del menú.

1 semana antes del evento y con la entrega del listado de invitados, se abonará el 30 % de la factura pro forma actualizada.

El pago del 70 % restante se efectuará durante las 24 horas siguientes a la finalización del evento.

Hotel Valle del Este Golf Resort
Urbanización Valle del Este, Autovia E-15, Salida 529
C. P.: 04620 - Vera (Almeria)
Tel.: 950 548 600 // Fax: 950 461 006
hotel@valledeleste.es // www.valledeleste.es



A continuación nos complace presentarles nuestra exquisita carta de platos confeccionados por nuestro Chef, Manuel Navarro, los cuales podrá combinar de acuerdo a sus gustos y necesidades.

El equipo de Convenciones y Banquetes del Hotel ha diseñado para ustedes un menú base que consta de:

- Aperitivos
- Entrantes
- Pescado
- Sorbete
- Carne
- Postre
- Bebidas (Desde el aperitivo hasta el final del banquete)
- Además de todos los servicios detallados en páginas anteriores: Pianista, Discoteca Móvil, Animación, Decoración Floral, Decoración de Exteriores, Fundas de Sillas e Impresión de Minutas.

El precio del mencionado menú base es de **68.00 € (IVA 7 % No Incluido)**, pudiendo completar el diseño del menú con opciones adicionales cuyo suplemento se refleja en las cantidades entre paréntesis.

COCKTAIL DE BIENVENIDA

APERITIVOS DE CORTESÍA

(Incluido en el precio del menú. Selección de 8 variedades):

Lascas de Jamón de Serón cortado a Cuchillo
Bocaditos de Queso Fresco con Membrillo
Sashimi de Atún Rojo macerado en Soja
Tosta de Salmón Ahumado y Tomate deshidratado
Gazpacho de Cerezas y nube de Parmesano
Gazpacho de Fresas y bouquet de Cebollino
Chupito de Sopa de Melón y Menta Fresca
Chupito de Crema Templada de Ajo Arriero
Dátiles con Bacon y Corazón de Almendra Tostada
Atillos de Queso de Cabra y Salmorejo Cordobés
Pincho de Pollo en Teriyaki
Pincho de Conejo caramelizado con Miel y Soja
Croquetas de Puchero a la Menta

Hotel Valle del Este Golf Resort
Urbanización Valle del Este, Autovia E-15, Salida 529
C. P.: 04620 - Vera (Almeria)
Tel.: 950 548 600 // Fax: 950 461 006
hotel@valledeleste.es // www.valledeleste.es



Si lo desea, puede completar este **Aperitivo de Cortesía** con las siguientes especialidades que detallamos a continuación:

Jamón Ibérico Puro de Bellota al Corte (*1)
Daditos de Queso Curado en Aceite de Oliva Virgen (1.50 €)
Lámina de Foie y Jarabe de Vino Tinto (1.00 €)
Daditos de Foie con Mermelada de Frutas Rojas (2.00 €)
Combinado de Texturas de Melón con Jamón Ibérico (1.00 €)
Brocheta de Ahumados y Marinados (1.00 €)
Tosta de Trucha Ahumada y Olivas Negras (1.00 €)
Atillos de Morcilla y compota de Manzana (1.00 €)
Pinchito de Langostino rebozado en Palomitas de Maíz (1.00 €)
Sobrecitos de Marisco al Aroma de Curry (1.00 €)
Chupa-Chups de Codorniz y Semilla de Sésamo (1.50 €)
Cazuelitas de Arroz según Selección (3.00 €)
Potaje de Garbanzos con Langostino (4.00 €)

Bebidas:

Vinos, refrescos, cerveza.

Suplementos:

(*1) Jamón Ibérico al Corte: 500.00 € (Precio por pieza - Cortador incluido. 1 pieza cada 100 comensales). Jamón Ibérico Puro de Bellota. D. O. Guijuelo. (Salamanca)
Venenciador: 300.00 € (Precio Final – Manzanilla Incluida)
Arroz a la Vista: 3.00 € (Suplemento por invitado)



LOS MENUS

El Hotel Valle del Este les ofrece las creaciones de nuestro Chef para que Usted confeccione su propio menú utilizando las múltiples opciones que detallamos a continuación:

AL CENTRO O ENTRANTES INDIVIDUALES: (Entrantes en menú base valorados en 6.00 €)

- Berenjenas con Miel de Caña (1.50 €)**
- Tabla de Pulpo Confitado y Patata Ali – Oli (3.00 €)**
- Selección de Tostas con su Aceite (Salmón, Bacalao, Trucha) (3.00 €)**
- Selección de Patés de la Casa (Cabracho, Gambas, Perdiz) (3.00 €)**
- Tabla de Ibéricos (Chorizo, Salchichón y Lomo) (5.00 €)**
- Gamba Roja de Garrucha (Según Mercado)**

- Crema de Espárragos Trigueros con Virutas de Jamón Ibérico**
- Crema de Setas con Gambas Confitadas al Aroma de Pernod**
- Crema de Mariscos con Croutons de Pan Tostado y Lágrimas de Grand Marnier**
- Salmorejo Cordobés en Copa de Martini con su Guarnición**
- Gazpacho de Fresas y nube de Queso Parmesano**
- Ensalada de Confit de Pato y Vinagreta de Cítricos (2.00 €)**
- Ensalada de Bogavante y Vinagreta de Mostaza Dulce (9.00 €)**
- Gamba Roja de Garrucha (Según Mercado)**

PESCADOS:

- Dorada a la Plancha con Salsa de Cítricos y Verduritas Salteadas a la Soja**
- Rodaballo a la Plancha con Flan de Pimientos y Patatitas Asadas (1.50 €)**
- Lubina a la Sal rellena de Vieiras napada con Salsa Americana (2.00 €)**
- Centros de Bacalao Confitados con Tomatitos Cherry Salteados (2.50 €)**
- Besugo a la Sal en Salsa de Coquinas y Verduritas Asadas (6.50 €)**



SORBETES:

Daiquiri de Gelé de Ron Tostado y Granizado de Naranja
Sorbete de Limoncello
Sorbete de Manzana Verde al Calvados
Sorbete Mango y Ron Añejo
Sorbete de Limón al Cava
Sorbetes de Frutas (Limón, Mandarina, Mora, Frambuesa, Mango, Manzana, Piña)

CARNES:

Solomillo Ibérico a la Pimienta Verde sobre base de Patata Panadera
Confit de Pato con guarnición de Patata Gratén y Crujiente de Puerros
Medallones de Solomillo Ibérico relleno de Ciruelas, Pasas y Salsa de Pedro Ximénez
Turulos de Pavo sobre Cama de Patatas al Horno y Crujiente de Zanahoria
Codomiz al Horno rellena de Paté y salsa de Foie con Anchoas del Cantábrico
Pierna de Cordero Lechal al Horno con Milhojas de Patatas y Piquillos Entrevenados (8.00 €)
Solomillo de Buey albardado en Jamón de Serón, Confitura de Cebolla y Demiglace de Trufa (14.00 €)

POSTRES:

Sopa Ligera de Coco y Sorbete de Piña Helada
Tarta de Chocolate y Café en dos Texturas y Helado de Vainilla Hindú
Tarta de Piononos sobre Crema Ligera de Vainilla y Helado de Turrón
Coulant de Chocolate relleno de Fresas y Macadamia con Helado de Chocolate Blanco
Brocheta de Frutas de Temporada, Brownie de Chocolate y Crema de Chocolate Caliente
Tarta Sacher acompañada de Frutas Silvestres (1.00 €)
Sopa de Queso con Frutas del Bosque y Sorbete de Frambuesa (1.50 €)

En los precios indicados no esta incluido el 7 % IVA.



BODEGA:

La bodega incluida en nuestras bodas constará de lo siguiente:

Vino Blanco Viñas de Mercado (D. O. Rueda)
Vino Tinto Marqués de Velilla (D. O. Ribera del Duero)
Cava Codorniu 1551 Brut Nature
Licores
Agua Mineral
Café e Infusiones

Si desean personalizar su bodega, no dude por favor en ponerse en contacto con nosotros para estudiar opciones adicionales.

MENU DE NIÑOS:

Entremeses Variados Fríos

Combinado:

Pechuga de Pollo empanada a la Plancha

Calamares, Huevo Frito y Patatas Fritas

Helado y Surtido de Gominolas

Bebidas: Refrescos y Agua Mineral

Precio por niño: 21.00 € IVA 7 % No Incluido (Límite de edad: 12 años).

BAILE Y ANIMACION:

Le facilitamos a continuación las tarifas de estos servicios:

Barra Libre:

Barra Libre 5 horas: 15.00 € (IVA 7 % No Incluido - Incluidos todos los invitados confirmados excepto los niños).

La barra libre incluye el servicio de bocaditos salados y mini chapatas.

Discoteca Móvil:

Servicio de Disc – Jockey Profesional, iluminación espectacular y sonido profesional. (Hora límite: 05.00 h.)

(Incluido en el precio del menú para bodas superiores a 200 invitados – Bodas inferiores a 200 invitados: 550.00 € + IVA 16 %).



MENU GALA 1:

Cocktail de Bienvenida:

**Lascas de Jamón de Serón cortado a Cuchillo
Bocaditos de Queso Fresco con Membrillo
Tosta de Salmón Ahumado y Tomate deshidratado
Gazpacho de Fresas y bouquet de Cebollino
Chupito de Sopa de Melón y Menta Fresca
Atillos de Queso de Cabra y Salmorejo Cordobés
Pinchito de Pollo en Teriyaki
Croquetas de Puchero a la Menta**

**Tabla de Pulpo Confitado y Patata Ali – Oli
Berenjenas con Miel de Caña
Dátiles con Bacon y Corazón de Almendra Tostada**

Dorada en salsa de Cítricos y Verduritas salteadas a la Soja

Sorbete de Limón al Cava

Solomillo Ibérico a la Pimienta Verde sobre base de Patatas Panadera

Tarta de Piononos sobre Crema Ligera de Vainilla y Helado de Turrón

Bodega

Vino Blanco Viñas de Mercado (D. O. Rueda)

Vino Tinto Marqués de Velilla (D. O. Ribera del Duero)

Cava Codorniu 1551 Brut Nature

Licores

Agua Mineral

Café e Infusiones

Precio por persona: 68.00 € (IVA 7 % No Incluido)



MENU GALA 2:

Cocktail de Bienvenida:

Lascas de Jamón de Serón cortado a Cuchillo
Bocaditos de Queso Fresco con Membrillo
Sashimi de Atún Rojo macerado en Soja
Gazpacho de Cerezas y nube de Parmesano
Chupito de Sopa de Melón y Menta Fresca
Atillos de Morcilla y Compota de Manzana
Pincho de Conejo caramelizado con Miel y Soja
Sobrecitos de Marisco al Aroma de Curry

Tabla de Pulpo Confitado y Patata Ali – Oli
Pinchito de Langostinos rebozado en Palomitas de Maíz
Selección de Tostas con su Aceite (Bacalao Ahumado, Salmón Marinado, Trucha Ahumada)

Lubina a la sal rellena de Vieiras napada con Salsa Americana

Daiquiri de Gelé de Ron Tostado y Granizado de Naranja

Confit de Pato con guarnición de Patata Gratén y crujiente de Puerros

Tarta de Chocolate y Café en dos Texturas y Helado de Vainilla Hindú

Bodega

Vino Blanco Viñas de Mercado (D. O. Rueda)
Vino Tinto Marqués de Velilla (D. O. Ribera del Duero)
Cava Codorniu 1551 Brut Nature
Licores
Agua Mineral
Café e Infusiones

Precio por persona: 72.00 € (IVA 7 % No Incluido)



MENU GALA 3:

Cocktail de Bienvenida:

Jamón Ibérico Puro de Bellota al Corte (No incluido en el precio del menú. Precio por pieza: 500.00 €. 1 pieza cada 100 comensales)

Daditos de Queso Curado en Aceite de Oliva Virgen

Tosta de Trucha Ahumada y Olivas Negras

Sashimi de Atún Rojo macerado en Soja

Gazpacho de Cerezas y nube de Parmesano

Chupito de Sopa de Melón y Menta Fresca

Atillos de Queso de Cabra y Salmorejo Cordobés

Chupa-Chups de Codorniz y Semilla de Sésamo

Salmorejo Cordobés en Copa de Martini con su Guarnición

Rodaballo a la Plancha con Flan de Pimientos y Patatitas Asadas

Sorbete de Limoncello

Solomillo de Buey albardado en Jamón de Serón, Confitura de Cebolla y Demiglace de Trufa

Coulant de Chocolate relleno de Fresas y Macadamia con Helado de Chocolate Blanco

Bodega

Vino Blanco Viñas de Mercado (D. O. Rueda)

Vino Tinto Marqués de Velilla Reserva (D. O. Ribera del Duero)

Cava Juvé i Camps Cinta Púrpura

Licores

Agua Mineral

Café e Infusiones

Precio por persona: 92.50 € (IVA 7 % No Incluido)