



Bodas

2019



¿Por qué elegirnos?

Boda en Exclusiva

Porque en **Princesa de Éboli** organizamos **una boda al día**, pondremos a vuestra disposición nuestro **salón en exclusiva** y todo nuestro empeño hasta el último detalle. Porque creemos que **Juntos Es Mejor**.

Gastronomía

Os proponemos una **gastronomía cuidada** y de **elaboración propia**, cocina actual y personal en la que **tradición, técnica y creatividad** se conjugan en perfecta armonía, siempre con la selección de las **mejores materias primas**.

Wedding Awards

Un año más hemos sido galardonados con el premio **WEDDING AWARDS 2018** como **HOTEL DE BODAS**, por el portal de bodas más importante a nivel nacional **Bodas.net**. Este es un reconocimiento a la excelencia en el servicio y es un referente para las parejas a la hora de elegir el **lugar ideal para celebrar su gran día**.



Cocktail de Bienvenida

Aperitivos Fríos

Jamón de Campo en canutillo de Cristal

Bombón de Foie en polvo Dorado

Tartar de Bogavante con Aguacate, Tomate seco y Almendra asada

Mini cornetes Ahumados, dulce de Mango y Caviar de Trucha

Aperitivos Calientes

Duo de Croquetas caseras de Jamón y Mejillón Escabechado

Huevo a baja temperatura, Parmentier, Hongos y Parmesano

Rollitos vegetales con Salsa Agridulce

Brochetas de Gamba al Coco con Salsa Ponzu

Cilindro de patata asada con Lechal en su jugo y Frutos secos

Una estación a elegir*

Bodegón de Quesos, Panes Gourmet y Frutos Secos

Estación de Ibéricos con Surtido de Panes Gourmet

Estación de Arroces (*3 variedades*)

*Si desea más de una estación, agradecemos nos envíen petición

Bodega

La Poda Sauvignon Blanc D.O. Rueda

Gómez de Segura D.O. Ca Rioja (*Vendimia Seleccionada*)

Refrescos, Barra de Cerveza



Estaciones Gastronómicas

Cortador de Jamón

Jamón Ibérico de Cebo de Campo de Extremadura
Servicio de Maestro Jamonero

500€ IVA Incluido

Estación de Quesos

Nacionales e internacionales

Manchego en aceite, Idiazabal, cabra al pimentón y cabra al romero
Gouda semicurado, Cheddar añejo, Edam curado, perlas de mozzarella a la albahaca
Acompañados de picos, pasas, tostitas y panes rústicos

6€ por Adulto

Estación de Embutidos

Jamón, lomo, chorizo y salchichón ibéricos, butifarra (bull) negra y blanca
Acompañados de grissinis, regañas y tumaca

6€ por Adulto

Estación Vegetal "Green Corner"

Crudités de verduras (zanahoria, pepino, apio, pimiento rojo y verde) con Hummus.
Brochetas de tomate cherry, mozzarella y aceituna negra al pesto
Samosas Vegetales con Salsa Hoisin
Ensaladitas variadas
Nachos con dip de guacamole

5€ por Adulto

Estación de Arroces y Paellas

2 tipos a elegir, entre:

Risoto de boletus al parmesano
Arroz señorito
Arroz con Bacalao y Gambas
Arroz negro

Arroz con Setas y Trigueros

6€ por Adulto

Estación de Cervezas Artesanas

Rubia, IPA, Lager y Trigo

5€ por Adulto



Menú 1

Entrante

Timbal de Langostinos con Gellé de Sandía balsámica, Crujiente de Mozzarella y Brunoise de Aguacate y Tomate seco

Primero

Lomo de Merluza asada con Cúpula crujiente de Almendras Ajo blanco y Praliné de Aceituna negra

Sorbete al gusto

Segundo

Carrilleras Ibéricas confitadas con Rosetón de Coliflor trufada en LLuvia de Pistachos y Macadamia

Postre a elegir

Nuestras Milhojas artesanas

**Mousse de Yogurt y Moras con Macaron de Caramelo y Crumble de Manzana
Finger de Pastel ruso con crujiente de Avellana, Helado de Chocolate y Trufas de Yuzu**

Café NESPRESSO y Mignardises artesanos

Vino Blanco

La Poda Sauvignon Blanc D.O. Rueda
Señorío Rubios D.O. Albariño

Vino Tinto

Gómez de Segura D.O. Ca Rioja (*Vendimia Seleccionada*)
La Poda Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Vino Espumoso

Perelada Brut Reserva D.O. Cava
Ponte Vecchio Pink Rosé Moscato

73€
IVA Incl.

Menú 2

Entrante

Mezclum de Hojas verdes con Foie, Vieira a la plancha, Frutos secos y Vinagreta de Aguacate y Mango

Primero

Lomo de Merluza relleno de Farsa de Marisco con Cima de Bearnesa al gratén en Espejo de Bisquet

Sorbete al gusto

Segundo

Medallones de Solomillo Ibérico con Chutney de Frutos rojos, Espuma de Calabaza trufada y Calabacín baby

Postre a elegir

Nuestras Milhojas artesanas

**Mousse de Yogurt y Moras con Macaron de Caramelo y Crumble de Manzana
Finger de Pastel ruso con crujiente de Avellana, Helado de Chocolate
y Trufas de Yuzu**

Café NESPRESSO y Mignardises artesanos

Vino Blanco

La Poda Sauvignon Blanc D.O. Rueda
Señorío Rubios D.O. Albariño

Vino Tinto

Gómez de Segura D.O. Ca Rioja (*Vendimia Seleccionada*)
La Poda Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Vino Espumoso

Perelada Brut Reserva D.O. Cava
Ponte Vecchio Pink Rosé Moscato

76€
IVA Incl.



Menú 3

Entrante

Crema de Carabineros con Crujientes de Mejillón con Trufa negra y Gominola de Albahaca

Primero

Lubina asada con Cima de Mariscos, Tomate seco confitado y Crema de Puerros al Aroma de Limón y Vainilla

Sorbete al gusto

Segundo

Solomillo de Cebón en Salsa de Foie sobre Pastel de Patata e Idiazábal

Postre a elegir

Nuestras Milhojas artesanas

**Mousse de Yogurt y Moras con Macaron de Caramelo y Crumble de Manzana
Finger de Pastel ruso con crujiente de Avellana, Helado de Chocolate y Trufas de Yuzu**

Café NESPRESSO y Mignardises artesanos

Vino Blanco

La Poda Sauvignon Blanc D.O. Rueda
Señorío Rubios D.O. Albariño

Vino Tinto

Gómez de Segura D.O. Ca Rioja (*Vendimia Seleccionada*)
La Poda Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Vino Espumoso

Perelada Brut Reserva D.O. Cava
Ponte Vecchio Pink Rosé Moscato

83€
IVA Incl.



Menú 4

Entrante

Flores de Alcachofas confitadas, cremoso de Foie y Migas de Bogavante con dulce de Tomate seco

Primero

Popietas de Lenguado rellenas con Veloutte de Cigalas, Parmentier de Esparrago, dulce de Piquillos y Salsa de Mostaza antigua.

Sorbete al gusto

Segundo

Solomillo de Cebón en Salsa de Mostaza antigua con Salteado de Boletus y Cebollitas Flambeadas

Postre a elegir

Nuestras Milhojas artesanas

**Mousse de Yogurt y Moras con Macaron de Caramelo y Crumble de Manzana
Finger de Pastel ruso con crujiente de Avellana, Helado de Chocolate y Trufas de Yuzu**

Café NESPRESSO y Mignardises artesanos

Vino Blanco

La Poda Sauvignon Blanc D.O. Rueda
Señorío Rubios D.O. Albariño

Vino Tinto

Gómez de Segura D.O. Ca Rioja (*Vendimia Seleccionada*)
La Poda Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Vino Espumoso

Perelada Brut Reserva D.O. Cava
Ponte Vecchio Pink Rosé Moscato

84€
IVA Incl.



Menú 5

Entrante

Coulant de Salmón ahumado con Tartar de Aguacate, Fresas y Yema helada de Queso de Cabra y Caviar de AOVE

Primero

Lomo de Bacalao confitado en baño de Brut Nature sobre cama de Txangurro y brochetita de Verduras

Sorbete al gusto

Segundo

Cochinillo confitado a baja temperatura en su Jugo sobre Migas tostadas y dulce de Membrillo

Postre a elegir

Nuestras Milhojas artesanas

**Mousse de Yogurt y Moras con Macaron de Caramelo y Crumble de Manzana
Finger de Pastel ruso con crujiente de Avellana, Helado de Chocolate y Trufas de Yuzu
Café NESPRESSO y Mignardises artesanos**

Vino Blanco

La Poda Sauvignon Blanc D.O. Rueda
Señorío Rubios D.O. Albariño

Vino Tinto

Gómez de Segura D.O. Ca Rioja (*Vendimia Seleccionada*)
La Poda Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Vino Espumoso

Perelada Brut Reserva D.O. Cava
Ponte Vecchio Pink Rosé Moscato

85€

IVA Incl.



Menú 6

Entrante

Salmorejo Cordobés con Sorbete de Manzana Verde y brocheta de Langostinos

Primero

Taco de Bacalao frito sobre Setas escabechadas, crema de Almendras y bombón de Marisco con Gellé cítrica

Sorbete al gusto

Segundo

Jarrete de Cordero asado a baja Temperatura glaseado en su propio jugo, Tomate confitado y Puré de Boniato

Postre a elegir

Nuestras Milhojas artesanas

**Mousse de Yogurt y Moras con Macaron de Caramelo y Crumble de Manzana
Finger de Pastel Ruso con crujiente de Avellana, Helado de Chocolate y trufas de Yuzu**

Café NESPRESSO y Mignardises artesanos

Vino Blanco

La Poda Sauvignon Blanc D.O. Rueda
Señorío Rubios D.O. Albariño

Vino Tinto

Gómez de Segura D.O. Ca Rioja (*Vendimia Seleccionada*)
La Poda Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Vino Espumoso

Perelada Brut Reserva D.O. Cava
Ponte Vecchio Pink Rosé Moscato

88€

IVA Incl.

Menús Adultos |



Menús Infantiles

Menú 1

Pizza Princesa de Éboli, Empanadillas de Atún,
Nuggets de Pollo y Croquetas

Tulipa de Helados

Precio: 28€ IVA Incl.

Menú 2

Pasta a la Napolitana

Filete de Escalope a la Milanesa o
Pechuga de Pollo Villaroy con Patatas fritas

Tulipa de Helados

Precio: 32€ IVA Incl.

Menú 3

Entremeses fríos y calientes

Medallón de Solomillo de Ternera
con Patatas fritas

Tulipa de Helados

Precio: 35€ IVA Incl.

Menú Sin Gluten

Macarrones a la Napolitana

Pechuga de Pollo a la plancha o
Filete de Ternera con Patatas fritas

Mousse de Chocolate

Precio: 30€ IVA Incl.



Bebida

Agua Mineral y Refrescos

Decoración especial con globos en mesas infantiles incluidas en el precio







Atenciones especiales incluidas

Cocktail de bienvenida de 60 minutos de duración, incluido en todos los menús, servido en nuestra Terraza-Jardín

Adornos florales naturales y personalizados en el Salón y Zona Cocktail

Selección de mantelería

Minutas personalizadas

Servicio de Guardarropía (*Según temporada*)

Parking privado incluido para todos los invitados

Menú degustación para los novios y cuatro acompañantes

(mínimo 70 invitados adultos. Para un número inferior, la degustación será para los novios y 2 acompañantes.

Menú degustación extra: 50€ IVA Incluido)

Amenidades en todos los aseos

Atención directa de nuestro departamento de organización de eventos

. . . Y por supuesto, nuestra **Suite Nupcial** de 45m² con vestidor privado, cama King Size (180cm.), amenidades nupciales, vino frizzante, desayuno Gourmet servido en la habitación y late check out 14:00h.

REGALO de ANIVERSARIO

a partir de 70 invitados adultos confirmados

Fin de Semana en Hotel Sercotel 4*

hotels

a elegir destino:

Bilbao

Hotel Sercotel Gran Bilbao 4*

Disfruta de una estancia inolvidable en nuestra SUITE con vestidor privado, baño con jacuzzi y una cama de 2x2. Además, tu regalo incluye una cena en la habitación, minibar, parking y un increíble desayuno buffet



Valencia

Hotel Sercotel Sorolla Palace Valencia 4*

Si preferís el mediterráneo, aquí disfrutaréis de habitación Superior, desayuno buffet, magnífica cena romántica con velas y late check out hasta las 14h. bajo disponibilidad



Granada

Hotel Sercotel Luna de Granada 4*

En la ciudad de la Alhambra, habitación superior, desayuno buffet, detalle de bienvenida y circuito de aguas para dos personas



Pack Fiesta

Os ofrecemos un paquete festivo para después del banquete consistente en:

Discoteca móvil con Disc Jockey Profesional

(3 horas)

Barra libre

(3 horas):

Incluye bebidas seleccionadas y servicio de camareros.

Bebidas incluidas:

Whisky: J&B – Cutty Sark – Ballantines - DYC 8 Años

Ron: Brugal – Barceló - Matusalem 7 años

Ginebra: Beffeater – Tanqueray - Puerto de Indias - Seagrams

Vodka: Absolut

Bayleis – Martini

Bebida Energética

Tónica Schweppes Premium

Cristalería especial (Copas Balón)

Precio por persona: **30€ IVA Incluido**

Regalo

Barra de Cocktelería profesional

(2 horas)

(Cocktails personalizados con y sin alcohol)

Mojitos de sabores con y sin alcohol

Piña colada con o sin alcohol

Margarita con o sin alcohol

Cocktail Princesa de Eboli

Además, con un mínimo de 70 invitados adultos confirmados, también os regalamos . . .

Gran Fuente de Chocolate con Brochetas de Frutas y Dulces (2 horas de duración)

o

Candy Bar Profesional

y

Recena





Servicios adicionales para el Banquete

Gran Fuente de Chocolate con Brochetas de Frutas y Dulces

(2 horas)

300€ Iva Incl.

Hora Extra: 150€ IVA Incl.

Tarta Nupcial con diferentes formatos en Fondant o Naked Cake

(Consultar precios)

Recena:

Hojaldres Gourmet

Mini Empanadas de Pollo, Pisto y BBQ

Finger Sandwiches

Mini Molletes de Jamón con Tumaca

Chocolate con Churros

Precio por persona: **6€** IVA Incl.

Candy Bar profesional y Barras Dulces

(Consultar precios)

Servicio de cabina de fotomatón durante la discoteca

(Consultar precios)

Ceremonia Civil Invierno y Verano

Incluye montaje, decoración floral, adornos, técnico de sonido profesional y música personalizada.
Maestro de Ceremonia*

650€ IVA Incl.

**Le recordamos que la celebración de ceremonia civil es una interpretación, careciendo como tal de validez legal.*

Alojamiento para Invitados

Os ofrecemos precios especiales de alojamiento para invitados en nuestras exclusivas habitaciones familiares y les invitamos a nuestro Desayuno Gourmet.

Las reservas de habitaciones para los invitados deberán gestionarse directamente con el departamento de eventos para garantizarse los descuentos y atenciones especiales por ser invitados de boda.

Descuentos especiales

Por la celebración de su enlace durante los meses de **enero, febrero, agosto, noviembre y diciembre**, así como las bodas celebradas en **viernes noche**, durante todo el año, tendrán un descuento especial del 10% sobre el menú de adulto contratado. (Descuento no acumulable a otras promociones)

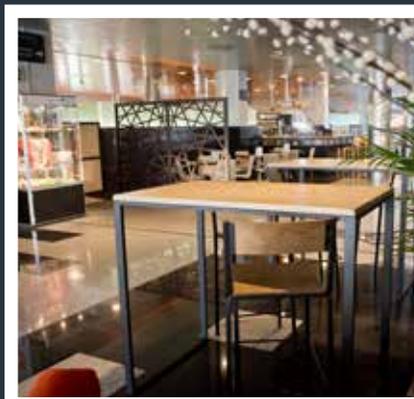
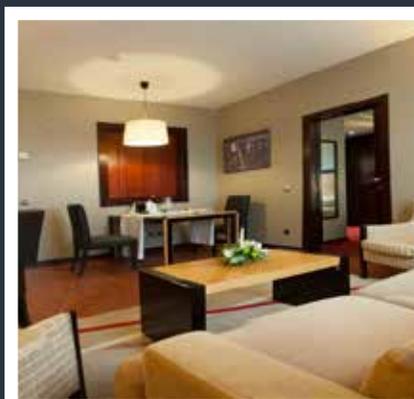
A destacar

El Hotel Princesa de Eboli organiza bodas en EXCLUSIVA, es decir celebramos una única boda al día, sea de almuerzo o cena, en bodas con un mínimo de 80 invitados.

Información y cita previa:

91 263 64 00

eventos@hotelprincesadeeboli.com





Condiciones generales

El Hotel se compromete a mantener las condiciones aceptadas, aunque se produjeran con posterioridad a la firma de este contrato fluctuaciones de precios u otras variaciones, excepto el incremento del IPC anual.

La reserva en firme del evento será confirmada exclusivamente, con una entrega de 1.000€, que se descontarán del total de la factura final, salvo acuerdo mutuo entre ambas partes.

El resto del montante total se negociará mutuamente entre ambas partes.

El plazo máximo para la confirmación del número garantizado de comensales será de 10 días antes de la celebración del evento. Este número será el mínimo a facturar por el hotel independientemente de su asistencia o no.

El Hotel se compromete a la elaboración del menú para poder atender a un número total no superior al contratado en un 10% de los comensales confirmados en el punto anterior. En el caso de que éstos superen a los garantizados por el cliente, el hotel facturará el número que compruebe el Maître junto con la persona designada por el cliente.

En caso de cancelación del evento reflejado en este contrato por parte del cliente, el Hotel no reembolsará el depósito recibido como reserva. El cliente justificará dicha cancelación y hará entrega del contrato original.

En caso de cancelación del evento reflejado en este contrato por parte del hotel, éste reembolsará depósito recibido como reserva.

Los métodos de pago a disposición del cliente son en efectivo, tarjeta de crédito o transferencia bancaria antes del inicio del evento.

El cliente se responsabilizará de los posibles desperfectos, roturas u otros daños que, por razones ajenas al hotel e imputables al cliente o sus invitados, se pudiesen producir durante la celebración del evento.

La razón social y número de cuenta a la que deben ir dirigidos todos los pagos y sobre la que se generarán todas las facturas es:

MERCABACK 2000 SLU B82637281

LA CAIXA ES74 2100 5756 46 0200033300

 **PRINCESA DE ÉBOLI**
APARTAHOTEL ****
by Sercotel
hotels

C/ Pablo Picasso, 10
28320 Pinto MADRID

91 263 64 00

eventos@hotelprincesadeeboli.com

www.hotelprincesadeeboli.com

 facebook.com/hotelprincesadeeboli

 twitter.com/HPrincesa_Eboli

 [@hotelprincesadeeboli](https://instagram.com/@hotelprincesadeeboli)

