



PAQUETE BODAS 2015 - 2016





PAQUETE BODAS

2014 - 2015

UN PARAÍSO POR DESCUBRIR

En el corazón de la Costa del Sol, Benahavis es el marco idóneo para un comienzo inolvidable.

Estamos encantados de poner a su servicio la experiencia adquirida a lo largo de los años en Eventos y Banquetes para que la celebración de su Boda se convierta en el día soñado por usted.

A continuación le presentamos nuestros Paquetes de Boda con información detallada de los servicios que incluyen, así como información sobre servicios adicionales que, si fueran de su interés, también podríamos ofrecerle.

Para concertar cita o ampliar información no duden en consultar con nuestro Responsable de Eventos: teléfono 951 05 42 90 o en la dirección de correo electrónico marketing@granhotelbenahavis.com

Gran Hotel Benahavis ☆☆☆☆ *Spa*



VENTAJAS

Ubicación:

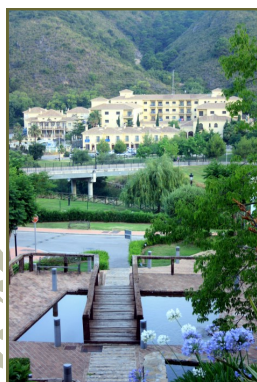
- A menos de 1 hora del Aeropuerto Internacional de Málaga.
- A 15mn de Marbella / Puerto Banús.
- Hotel Estilo “Cortijo” en un Entorno Natural Privilegiado.
- Su enclave en el casco urbano de Benahavis, conocido como el “Rincón Gastronómico” de la Costa del Sol.

Servicios del Hotel:

- 95 Habitaciones incluyendo Suites.
- Restaurante Daidín junto al Patio Andaluz.
- Bar Snack La Palmitera ubicado en la encantadora Terraza de la Piscina
- 2 Amplias Piscinas Exteriores, 2 Piscinas Infantiles, 1 Jacuzzi Exterior
- SPA, Centro de Belleza y Gimnasio

Salón de Banquetes Privado e Independiente con Magníficas Vistas

- Más de 500 metros cuadrados de salón Privado con 9 metros de altura de techo, y con capacidad hasta 330 invitados
- Terraza para su Cóctel o Banquete disfrutando de la puesta de sol
- Cocina privada y un Bar acogedor





PAQUETE DE BODA

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN

Antes de su Boda:

Prueba de Menú hasta 4 personas una vez confirmada la Boda.
Precios especiales para el alojamiento de su Familia e Invitados.
Plano de las Mesas y Montaje del Salón.
Impresión del Plan de Mesas.
Impresión de Menús.
Circuito SPA.

Durante la Boda:

Recepción de Bienvenida a los Novios con Copa de Cava.
Recepción de Bienvenida a sus Invitados.
Centro Floral en las Mesas
Banquete incluyendo Bodega y Tarta de Boda.
Suite Nupcial la Noche de la Boda
con una salida más tarde al día siguiente bajo petición y según disponibilidad.

Después de la Boda:

1 Noche en Habitación Doble para su Primer Aniversario de Boda

10% IVA Incluido





CÓCTEL DE BODA

LUZ DE LUNA

Servicio 30 min: 6.50€ *por persona*

Servicio 1 Hora: 11.90€ *por persona*

Bebidas:

Vino Blanco y Tinto de la Casa, Cerveza, Refrescos

Canapés:

Aceitunas Aliñadas

Bocaditos de Tortilla Española

Erizo de Queso Manchego y Tomate Cherry

Chupito de Gazpacho

Bandejas de Gambas Gabardina

Mini Salchichas de Frankfurt con sus diferentes Mostazas





CÓCTEL DE BODA

CONSTELACIÓN

Servicio 30 min: 9.80 € por persona

Servicio 1 Hora: 15.90 € por persona

Bebidas:

Vino Blanco y Tinto de la Casa, Cerveza, Refrescos

Canapés

Aceitunas Aliñadas

Mini Brochetas de Pollo al estilo Moruno

Bocaditos de Tortilla Española

Erizo de Queso Manchego y Tomate Cherry

Chupito de Gazpacho

Bandejas de Gambas Gabardina

Croquetas de Jamón Serrano

Mini Tartaletas Rellenas de Queso a las Finas Hierbas

Mini Vol au Vent rellenos de Mousse de salmón con

Huevas de Lumpo



CÓCTEL DE BODA

AURORA BOREAL

Servicio 30 min: 14.20 € *por persona*

Servicio 1 Hora: 24.90 € *por persona*

Bebidas:

Vino Blanco y Tinto de la Casa, Cerveza, Refrescos
Jerez y Cava

Canapés:

Aceitunas Aliñadas
Mini Brochetas de Pollo al estilo Moruno
Bocaditos de Tortilla Española
Erizo de Queso Manchego y Tomate Cherry
Chupito de Gazpacho
Bandejas de Gambas Gabardina
Cazuela de Chistorritas a la Sidra
Croquetas de Jamón Serrano
Cucharitas de Paella
Mini Tartaletas Rellenas de Queso a las Finas Hierbas
Mini Vol au Vent rellenos de Mousse de Salmón con
Huevas de Lumpo



MENÚ DE BODA

ÓPALO

DESDE 50.60€ POR PERSONA

IVA INCLUIDO

Crema del Huerto con “Caricia” de Nata
ó

Crema de Espárragos Blancos



Suprema de Merluza a la Maltesa con Puré Duquesa,
Tomate Escalfado y Espinacas



Sorbete de Limón al Cava



Granadinas de Solomillo de Cerdo con Patatas Panaderas,
Brócoli y Zanahoria



Tarta Nupcial

Salsas (2 máximo) por plato:

De pescado a elegir entre Salsa al Cava, Salsa Holandesa ó Salsa Maltesa
De Carne a elegir entre a la pimienta (Verde o Bruna), Crema de Champiñones,
Bordalesa, Vino de Málaga con pasas sultanas, Cuatro Quesos ó Mostaza.

Sabores de Tarta a elegir entre:

Fresas & Nata ó Chocolate Blanco y Negro

Bebidas incluidas durante el Banquete:

Agua mineral, Vino blanco Nekeas D.O. Navarra, Vino Tinto Arroyo Crianza
D.O. Ribera del Duero, Cerveza, Refrescos, una copa de cava Roger de Flor
servida con la Tarta y Café servido en Buffet.





MENÚ DE BODA

AGUAMARINA

DESDE 57.20€ POR PERSONA

IVA INCLUIDO

Ensalada César



Rollitos de Lenguado Sobre Cama de Puré
de Patatas y Espárragos Trigueros
con Salsa de Pimientos Amarillos



Sorbete de Limón al Cava



Noisettes de Solomillo de Cerdo en un Suave
Fondo de Soja



Tarta Nupcial

Salsas (2 máximo) por plato:

De pescado a elegir entre Salsa de Pimientos Rojos ó Salsa de Pimientos Amarillos
De Carne a elegir entre a la pimienta (Verde o Bruna), Crema de Champiñones,
Bordalesa, Vino de Málaga con pasas sultanas, Cuatro Quesos ó Mostaza.

Sabores de Tarta a elegir entre:

Fresas & Nata ó Chocolate Blanco y Negro

Bebidas incluidas durante el Banquete:

Agua mineral, Vino blanco Nekeas D.O. Navarra, Vino Tinto Arroyo Crianza
D.O. Ribera del Duero, Cerveza, Refrescos, una copa de cava Roger de Flor
servida con la Tarta y Café servido en Buffet.





MENÚ DE BODA

ESMERALDA

DESDE 61.60€ POR PERSONA

IVA INCLUIDO

Ensalada Walldorf con Roquefort y Nueces
ó

Melón con Finas Láminas de Jamón Serrano



Darné de Salmón con Salsa Holandesa,
Puré Duquesa y Guarnición de Tomate
Escalfado y Espinacas



Sorbete de Limón al Cava



Jarretes de Ternera en su Jugo con
Patatas Parmentier, Brócoli y Zanahorias



Tarta Nupcial

Salsas (2 máximo) por plato:

De pescado a elegir entre Salsa al Cava, Salsa Holandesa ó Salsa Maltesa
De Carne a elegir entre a la pimienta (Verde o Bruna), Crema de Champiñones,
Bordalesa, Vino de Málaga con pasas sultanas, Cuatro Quesos ó Mostaza.

Sabores de Tarta a elegir entre:

Fresas & Nata ó Chocolate Blanco y Negro

Bebidas incluidas durante el Banquete:

Agua mineral, Vino blanco Nekeas D.O. Navarra, Vino Tinto Arroyo Crianza
D.O. Ribera del Duero, Cerveza, Refrescos, una copa de cava Roger de Flor
servida con la Tarta y Café servido en Buffet.





MENÚ DE BODA

RUBÍ

DESDE 68.20 € POR PERSONA

IVA INCLUIDO

Las Cinco Delicias del Chef

(Mini Tartar de Salmón, Cuchara Marinera, Mini-Brocheta de Melón y Jamón Serrano, Jamón de Pato y Paté de Perdiz)

ó

Piña Rellena de Frutos del Mar
y Salsa Cocktail



Rosada Bañada en Salsa de Cava con Puré Duquesa,
Tomate Escalfado y Espinacas



Sorbete de Limón al Cava



Entrecote de Ternera con Patatas Panaderas,
Brócoli y Zanahorias



Tarta Nupcial

Salsas (2 máximo) por plato:

De pescado a elegir entre Salsa al Cava, Salsa Holandesa ó Salsa Maltesa
De Carne a elegir entre a la pimienta (Verde o Bruna), Crema de Champiñones,
Bordalesa, Vino de Málaga con pasas sultanas, Cuatro Quesos ó Mostaza.

Sabores de Tarta a elegir entre:

Fresas & Nata ó Chocolate Blanco y Negro

Bebidas incluidas durante el Banquete:

Agua mineral, Vino blanco Nekeas D.O. Navarra, Vino Tinto Arroyo Crianza
D.O. Ribera del Duero, Cerveza, Refrescos, una copa de cava Roger de Flor
servida con la Tarta y Café servido en Buffet.



Gran Hotel Benahavis** SPA,** Huerta de Rufino s/n, 29679 Benahavis - Málaga
www.granhotelbenahavis.com info@granhotelbenahavis.com Tel: +34 951 054 290

GRAN HOTEL
BENAHAVIS
***** spa



MENÚ DE BODA

ZAFIRO

DESDE 74.80 € POR PERSONA

IVA INCLUIDO

Crema de Mariscos perfumada al “Pernod”
ó

Abanico de Mango con Queso Fresco y Vinagreta de Naranja
con Coulís de Frutos del Bosque



Lubina al Horno rellena de Puerros con Patatas Duquesas,
Tomate Escalfado y Espinacas, salsa al Cava



Sorbete de Limón al Cava



Medallones de Solomillo de Ternera con Patatas Panaderas,
Brócoli y Zanahoria



Tarta Nupcial

Salsas (2 máximo) por plato:

De pescado a elegir entre Salsa al Cava, Salsa Holandesa ó Salsa Maltesa
De Carne a elegir entre a la pimienta (Verde o Bruna), Crema de Champiñones,
Bordalesa, Vino de Málaga con pasas sultanas, Cuatro Quesos ó Mostaza.

Sabores de Tarta a elegir entre:

Fresas & Nata ó Chocolate Blanco y Negro

Bebidas incluidas durante el Banquete:

Agua mineral, Vino blanco Nekeas D.O. Navarra, Vino Tinto Arroyo Crianza
D.O. Ribera del Duero, Cerveza, Refrescos, una copa de cava Roger de Flor
servida con la Tarta y Café servido en Buffet.





MENÚ DE BODA

DIAMANTE

DESDE 81.40 € POR PERSONA

IVA INCLUIDO

Langostinos con Salsa Tártara y Manto de Salmón Ahumado
Aromatizado con Eneldo



Merluza en Salsa Verde con Almejas,
Patatas Duquesa, Tomate Escalfado y Espinacas



Sorbete de Limón al Cava



Solomillo de Ternera Grillé,
Patatas Panaderas, Brócoli y Zanahorias



Tarta Nupcial

Salsas (2 máximo) por plato:

De pescado a elegir entre Salsa al Cava, Salsa Holandesa ó Salsa Maltesa
De Carne a elegir entre a la pimienta (Verde o Bruna), Crema de Champiñones,
Bordalesa, Vino de Málaga con pasas sultanas, Cuatro Quesos ó Mostaza.

Sabores de Tarta a elegir entre:

Fresas & Nata ó Chocolate Blanco y Negro

Bebidas incluidas durante el Banquete:

Agua mineral, Vino blanco Nekeas D.O. Navarra, Vino Tinto Arroyo Crianza
D.O. Ribera del Duero, Cerveza, Refrescos, una copa de cava Roger de Flor
servida con la Tarta y Café servido en Buffet.





MENÚ DE BODA

VEGETARIANO

DESDE 49.50 € POR PERSONA

IVA INCLUIDO

Ensalada de Espinacas con Queso de Cabra, Tomate con una
Vinagreta de Frambuesa

ó

Ensalada de Tomate con Mozzarella y Albahaca



Berenjenas Rellenas de Vegetales del Tiempo
con Salsa de Tomate



Sorbete de Limón al Cava



Risotto de Champiñones



Tarta Nupcial

Menú Vegetariano y Menús Especiales:

Nuestros Chefs podrán confeccionar menús especiales acordes con sus requerimientos dietéticos tales como alergias, etc. Imprescindible avisar con antelación.

Sabores de Tarta a elegir entre:

Fresas & Nata ó Chocolate Blanco y Negro

Bebidas incluidas durante el Banquete:

Agua mineral, Vino blanco Nekeas D.O. Navarra, Vino Tinto Arroyo Crianza D.O. Ribera del Duero, Cerveza, Refrescos, una copa de cava Roger de Flor servida con la Tarta y Café servido en Buffet.





MENÚ DE BODA

NIÑOS

DESDE 24.90€ POR PERSONA

IVA INCLUIDO

Apertitivos variados
ó
Espaguetis con queso



Pechuga de pollo empanada con Patatas Fritas
ó
Hamburguesa servida con Patatas Fritas



Tarta de Boda

Bebidas incluidas durante el Banquete:

Refrescos, Zumos & Agua Mineral.

¿ Lo sabía ?

El Menú de niños también puede ser servido en el centro de la mesa. En este caso, se aplicará el mismo precio por niño (Mesa de niños)

¿ Asistirán muchos niños a su Boda ?

Es habitual reservar una niñera o una animadora para animar a los peques.

¡ Les encantará !





OPCIONES DE BARRA

Podemos elegir? ¡Si!

- Opción 1: Barra Libre.
Opción 2: Barra Libre + Barra según Consumo.
Opción 3: Barra según Consumo.

La Barra puede ser uno de los detalles más importantes de su Boda. Le ofrecemos distintas opciones para que elija la opción más adaptada a sus deseos.

Barra Libre, la opción la más elegante

Adultos:

1ª Hora: 11.70 € por Persona
2ª Hora: 10.60 € por Persona
3ª Hora: 8.80 € por Persona
Cada Hora Adicional 5.50€ por Persona

Niños:

Tarifa Lineal: 5.00 € por Niño

Servicio de camareros incluido.



Barra según Consumo, opción que confirma la tendencia

Opción Botella ó Según Consumo:

En el caso de escoger esta opción, será importante informarnos del numero de horas solicitadas a fin de definir un mínimo de Consumo Garantizado Personalizado.

Precio por Botella:

30 € las botellas de licores sin alcohol
60€ las botellas de alcohol incluyendo Refrescos

Precio por Copas:

3€ la cerveza 33cl, refrescos, copa de vino
4 € la cerveza grande y el chupito
6€ el combinado

Servicio de camareros incluido en el mínimo de Consumo Garantizado.



OPCIONES DE BARRA

Listado de Bebidas

El Listado de bebidas :



Whisky:	Ballantines y J&B
Brandy:	Veterano
Ron:	Cacique ó Barcelo & Bacardi
Ginebra:	Larios & Beefeater
Vodka:	Smirnoff
Licores:	De Frutas con y sin alcohol, Baileys, Amaretto & Pacharan
Cerveza:	Amstel (Barril)
Refrescos:	Coca Cola, Coca Cola , Light, Fanta Naranja, Fanta Limón, Sprite & Tonic.

El servicio durante la Barra

Ponemos a su servicio 1 camarero cada 50 invitados durante la Barra.
Más 1 camarero la primera hora que suele ser la hora con más demanda.



CON SUPLEMENTO

DEL HOTEL:



- **Montaje de Ceremonia Estándar**
Alfombra Roja, Sillas con Fundas Blancas, Mesa y Banco Nupcial
Desde: 300 €
- **Extra Canapés durante su Cóctel**
Paté con Rodajita de Mango: 5 € (10 piezas).
Paté con confitura de albaricoque: 5 € (10 piezas).
Salmon & Queso Fresco: 5.50 € (10 piezas).
Mini Brocheta de Sandía, Kiwi & Mango: 4.50 € (10 piezas).
- **Café & Té servido con Mignardises (Trufas & Pastas de Té)**
Precio por adulto: 2,50€
- **Luces de ensueño: Como en los cuentos...**
Precio: 150 €
- **Snack de Medianoche**
Surtidos de Jamón cocido y Queso, Chorizo, Tomate & Queso Fresco, Pechuga de Pavo & Ensalada, Atún, Huevos & Mayonesa, Salami y Vegetal (Pimiento & Calabacín)
Precio por bocadillo: 2.00€
- **Carrito de Helado : Un Toque Vintage**
Desde 150€
- **Picoteo en el Bar:**
Aceitunas, Patatas Fritas, Frutos secos ó Palomitas: 1 € por bol
Chuches: 1.50 € por bol
- **Barbacoa el día siguiente (Opción Paella también disponible)**
Montaje semi- privado en nuestro Patio Andaluz.
Precio por persona: 25.90€
Suplemento Bebidas: 7.50€ por persona
Bebidas Servidas: Cerveza, Sangría, Vinos Blanco y Tinto de la Casa & Agua Mineral.



CON SUPLEMENTO

DE NUESTROS SOCIOS:

A lo largo de los años, hemos mantenido estrechas relaciones con profesionales de calidad. A continuación les ofrecemos las siguientes sugerencias. Recomendamos solicitar estos servicios con mucha antelación.

- **Entrada VIP: Alquile un Coche de Lujo**
Desde 290 € las 3 horas de servicios.
- **Venenciador**
Desde 250 € 1 hora de servicio incluyendo el vino.
- **El Cortador de jamón... ¿ A quién no le gusta ?**
Desde 150 € para el corte de una pata, Jamón no incluido.
- **Guitarrista Clásico: Un toque elegante durante su Coctel**
Desde 150 €
- **Un Saxofonista que brilla por su distinción**
Desde 450 €
- **Fuente de Chocolate con sus Manjares**
Fuente de 1 metro de Altura y Chocolate Belga de calidad Premium
Desde 620 € para 80 personas.
- **El toque de la Novia: Pastelitos “Cup Cakes”**
Cup Cakes de color: 2.50 € cada uno
- **Pincha Discos**
Desde 450 €
- **Orchestra**
Dese 1500 € las 2 horas de servicio.
- **El Toque “Sorpresa”**
House Violín electrónico: 300 € para 3 intensos pases de 10 minutos
(2 horas de presencia)
- **Flores - Muchas posibilidades. Se requiere consulta previa.**
- **Animadora para niños**
Desde 140 € las 2 horas (Magia, Globoflexia, marionetas, maquillaje, cuenta cuentos, etc.)
- **Castillo Hinchable:**
Desde 200€

Sin mencionar fotógrafos, expertos en filmación, decoración especial de Banquetes, , etc...



CONDICIONES DE RESERVA

Confirmación & Pago:

- **1.000,00 € al Reservar el Banquete, Cerrando la Fecha.**
- **Prueba de Menú a organizar 4 meses antes del Evento**
- **50% del Total Estimado 3 meses antes del Evento**
- **+40% del Total estimado 21 días antes del Evento**
- **Resto al término de la celebración**

En caso de cancelación del evento, se aplicarán las siguientes condiciones:

- **Deposito no reembolsable**
- **Cancelación entre los 120 y los 60 días anteriores a la celebración:**
50% del total contratado.
- **Cancelación entre los 59 y 8 días anteriores a la celebración:**
80% del total contratado.
- **Cancelación dentro de los 7 días de la boda:**
100% del total contratado.

ES SU DÍA,
HÁGANLO ESPECIAL,
LOS RECUERDOS PERDURARÁN
PARA SIEMPRE...

