



Queridos amigos,

Si estáis pensando celebrar vuestra boda ó cualquier otro tipo de celebración, el Hotel Mediterráneo Benidorm es vuestra mejor elección, disponemos del salón Mare Nostrum, totalmente equipado para cubrir todas tus necesidades, salón de mas 600m<sup>2</sup> dotado con las más avanzadas tecnologías, proyector HD, tabiquería móvil que nos permite disponer de hasta 4 salas totalmente independientes, salas aisladas físicamente y acústicamente, todas con entradas independientes y todo ello para poder ajustarnos a tus necesidades de invitados desde 100 comensales y hasta 425.



Nuestra Terraza del Mar se convierte en el lugar ideal para la realización de vuestra ceremonia civil y a la vez la recepción de vuestros invitados y una vez allí poder ofrecerles el Cocktail de Bienvenida previo a la entrada al salón.  
(Si la disponibilidad del hotel y el tiempo lo permiten)

Además ponemos a vuestra disposición todo nuestro departamento de celebraciones con toda su experiencia para satisfacer cualquier petición y todas las posibles dudas que tengáis en lo referente a vuestra boda

Hotel Mediterráneo ha pensado para el día de vuestra boda en todo lo que podáis necesitar e imaginar y como sugerencia empezamos con los siguientes detalles incluidos en vuestra elección.



## Detalles Incluidos en la elección del menú

### Cocktel de Bienvenida

Esta incluido y vais a elegirlo en el paso siguiente

### Prueba del menú seleccionado

La prueba del menú se realizara una vez se haya contratado la boda, estará condicionada para bodas superiores a 75 comensales y la prueba se realizara para 6 personas.

### Minutas personalizadas

Realizaremos las minutas con vuestros nombres, la fecha de la celebración y el menú seleccionado.

### Decoración

Centro floral especial para la mesa presidencial y podéis elegir para las mesas entre el centro floral o el velón en agua con pétalos de rosas, también están incluidos los centros de flores en la Suite Nupcial

### Suite Nupcial

Tenéis a vuestra disposición la Suite Nupcial con 2 noches, además en régimen de todo incluido con mini bar y cesta de frutas

### Para vuestros invitados

Para vuestros familiares e invitados descuento especial 10% sobre la tarifa vigente en las habitaciones que podáis necesitar. (Siempre que haya disponibilidad)

### Asistencia Personal

Ponemos a vuestra disposición una azafata en exclusiva para atender y guiar a los novios y sus invitados durante la recepción.

### Especial fuegos artificiales

Si el tiempo nos lo permite realizaremos un pequeño castillo de fuegos Artificiales.

### Parking

El Hotel Mediterráneo dispone de un garaje cubierto con 120 Plazas, 10 de ellas totalmente gratis.



## Barra Libre

Primeras marcas nacionales y de importación para la barra libre que tendrá una duración de 3 Horas

Ballantines, J & B y Cutty Sark, Bombay, Larios y Gordons Smirnoff, Bacardi, Barceló y Negrita, Carlos III, Magno Tía María, Baileys, Malibu, Grandpeche, Grandpomer, Whisky Peche, Café Cerol, Martini Rojo y Blanco

## Música

Servicio Dj Incluido con la misma duración que la barra libre y amenización durante todo el servicio



## Menu de vuestra Boda

Hotel Mediterráneo os presenta 4 opciones para la realización de vuestro menú, en todas ellas vosotros mismos elegiréis entre los diferentes platos para los **entrantes**, **primeros platos**, **sorbetes**, **plato principal** y **postre**, todo ello acompañado de nuestra selecta bodega y sabiendo el coste del menú en todo momento.

Opcion 1

**Menú**

**Coctel de Bienvenida...**

**Cócktel Especial Mediterráneo**

**Como Entrantes...**

Entrante a Elegir-Ind

**Y Después...**

Primer Plato a elegir

**Para diferenciar Sabores...**

Sorbete a Elegir

**Plato principal...**

Plato Principal a Elegir

**De Postre...**

Postre a Elegir

Tarta Especial a Elegir

**Nuestra Bodega...**

Blanco Rueda

Tinto Rioja Crianza Ederra

Agua, Refrescos, Cerveza etc...

Café y Cava

**3 Horas de Barra Libre 1ª Marcas  
con Disc-Jockey**

Opcion 2

**Menú**

**Coctel de Bienvenida...**

**Cócktel Especial Mediterráneo**

**Como Entrantes...**

Entrante a Elegir-Ind

Entrante a Elegir-Ind

**Y Después...**

Primer Plato a elegir

**Para diferenciar Sabores...**

Sorbete a Elegir

**Plato principal...**

Plato Principal a Elegir

**De Postre...**

Postre a Elegir

Tarta Especial a Elegir

**Nuestra Bodega...**

Blanco Rueda

Tinto Rioja Crianza Ederra

Agua, Refrescos, Cerveza etc...

Café y Cava

**3 Horas de Barra Libre 1ª Marcas  
con Disc-Jockey**

Opcion 3

**Menú**

**Coctel de Bienvenida...**

**Cócktel Especial Mediterráneo**

**Como Entrantes...**

Entrante a Elegir-ctro

Entrante a Elegir-ctro

Entrante a Elegir-ctro

**Para diferenciar Sabores...**

Sorbete a Elegir

**Plato principal...**

Plato Principal a Elegir

**De Postre...**

Postre a Elegir

Tarta Especial a Elegir

**Nuestra Bodega...**

Blanco Rueda

Tinto Rioja Crianza Ederra

Agua, Refrescos, Cerveza etc...

Café y Cava

**3 Horas de Barra Libre 1ª Marcas  
con Disc-Jockey**

Opcion 4

**Menú**

**Coctel de Bienvenida...**

**Cócktel Especial Mediterráneo**

**Como Entrantes...**

Entrante a Elegir-ctro

Entrante a Elegir-ctro

Entrante a Elegir-ctro

Entrante a Elegir-ctro

**Para diferenciar Sabores...**

Sorbete a Elegir

**Plato principal...**

Plato Principal a Elegir

**De Postre...**

Postre a Elegir

Tarta Especial a Elegir

**Nuestra Bodega...**

Blanco Rueda

Tinto Rioja Crianza Ederra

Agua, Refrescos, Cerveza etc...

Café y Cava

**3 Horas de Barra Libre 1ª Marcas  
con Disc-Jockey**



Cocktel de Bienvenida

Cocktel Especial Mediterraneo

Elegimos 10 Platos

Cucharitas de Pisto Con Huevos de Codorniz

Cucharitas de Pulpo A La Gallega

Cucharitas de Gambas con Guacamole

Gambas Orly

Aritos de Calamar

Dátiles Con Bacón

Croquetas de Jamón

Croquetas de Gambas

Croquetas de Bacalao

Saladitos de Sobrasada

Saladitos de Salmón

Saladitos de Atún

Tostas de Mousse de Pate

Surtido de Ibéricos

Surtido de Quesos

Queso Manchego

Coca de Espinacas Piñones Toñina

Coca de Morcilla con Piñones

Coca Fasida

Canapé de Caviar

Espadines de Chorizo

Espadines de Pollo

Espadines de Salchichas

Espadines de Queso Frito con Frambuesa

Además de lo elegido también Incluimos

Almendritas

Olivas Rellenas

Agua, Refresco, Martini, Vino, Cerveza

Opcional

Jamón Ibérico al Corte

Suplemento en el precio menú de 2.5€ por Pax



## Entrantes a elegir según menú escogido

### Entrantes Frios

Lomitos de Anchoa con Queso Fresco y Aceite de Oliva

Ensalada Tibia de Lomos de Atún con Aceite de Pimientos Rojos

Espencat con Láminas de Bacalao y Aceite de Pimientos Asados

### Entrantes calientes

Revoltillo de Setas Silvestres y Gambas

Pimientos de Piquillo Rellenos

Revoltillo de Trigueros con Virutas de Jamón Ibérico

Salteado de Verduritas Crujientes con Gambas

Saquito de Hojaldre Relleno con Crema Puerros y Gambas



## Otros entrantes con suplemento de 3€ Pax

### Entrantes Frios

Escalibada con Salazones de la Tierra

Ensalada de Bogavante y Delicias de Mar a la Vinagreta de Caviar

Mi-Cuit de Hígado de Oca con Cabello de Ángel y Caramelo de Vino Tinto

Laminas de Salmón Marinado al Eneldo con Huevas de Trucha y Aceite de Cebollino

Bacalao Ahumado Sobre Lecho de Tomate Natural y Aceite de Cebollino

### Entrantes calientes

Crujiente de Mi-Cuit con Cebolla Caramelizada, Confit de Tomate y Caramelo de vino Tinto

Salteado de Verduritas Crujientes con Chopitos y Caramelo de Soja

Sepia con Gambas a la Bilbaína

Gulas con Gambas a la Bilbaina

Langostinos Cocidos con Salsa Rosa



## Primeros Platos a elegir según menú escogido

Lomos de Lubina a la Espalda  
Patata Chato y Manojito de Judías con Bacón

Creps de Gambas con Salsa de Necoras

Creps de Salmon con Salsa Americana

Lomos de Dorada a la Espalda  
Patata Chato y Manojito de Judías con Bacón

Creps Relleno de Calabacín Berenjenas y Queso con Bechamel

Brocheta de Rape Langostinos y Setas Silvestres

Bocado de Vieira Gratinada en su Concha



## Otros primeros platos con un pequeño suplemento

Lomos de Bacalao al Ajo Tostado  
Cebollitas Glaseadas y Zanahoria Parisina Suplemento 3€

Lomos de Bacalao con Gulas a la Bilbaina  
Cebollitas Glaseadas y Zanahoria Parisina Suplemento 4€

Suprema de Merluza en Salsa Verde con Gulas  
Patata Chato y Manojito de Judias con Bacon Suplemento 5€

Rodaballo a la Espalda  
Patata Chato y Manojito de Judias con Bacon Suplemento 6€



Para diferenciar sabores sorbetes a elegir

Sorbete de Limón

Sorbete Limón al Cava

Sorbete Mango

Sorbete de Mandarina

Sorbete de Manzana Verde

Sorbete de Melón

Sorbete de Maracuyá

Mojito de Ron de Caña Granizado



## Plato principal a elegir

Solomillo Blanco Cintado con Bacón dos Salsas  
Patatas a lo Pobre, Espárragos Trigueros y Champiñones

Entrecote de Ternera a la Parrilla dos Salsas  
Patatas a lo Pobre, Espárragos Trigueros y Champiñones

Preso Ibérica Asada al Aroma de Vino de Madeira  
Tatin de Patata, Cebolla, Bacón y Manojito de Trigueros

Pierna y Paletilla de Cordero Asada al Romero  
Patatas a lo Pobre Y Espárragos Trigueros



## Otros platos principales con un pequeño suplemento

Medallón de Solomillo a la Parrilla dos Salsas  
Patatas a lo Pobre, Espárragos Trigueros y Champiñones  
Suplemento 4€

Carré de Cabrito Asado al Romero  
Patata Provenzal, Espárragos Trigueros y Champiñones  
Suplemento 3€

Pierna y Paletilla de Cabrito Asada al Romero  
Patatas a lo Pobre Y Espárragos Trigueros  
Suplemento 5€



## Gran surtido de postres a elegir

Tulipa con Helado de Vainilla y Chocolate Caliente

Biscuit de Chocolate y Almendras

Macedonia de Frutas Naturales con Helado

Biscuit Helado de Ciruelas y Pasas

Soufflé de Turrón

Soufflé de Crocanti

Mus de Chocolate con Mermelada de Naranja

Frutas Naturales Preparadas



## Y por último la tarta nupcial

Tarta Nupcial Bizcocho de almendra, nata y trufa

Tarta Nupcial Bizcocho de almendra, turrón y trufa

Tarta Nupcial Bizcocho de chocolate, trufa y baño de chocolate (blanco o negro)

Tarta Nupcial Bizcocho de almendra, limón y frambuesa.



## Nuestra bodega

Vino Blanco Verdejo D.O Rueda

Vino Tinto Ederra D.O Rioja

Aguas Minerales, Cervezas, Refrescos

Cava Blanc de Blancs Codorniu

Cafés e infusiones

## Carta de Vinos

La carta de vinos puede llegar a ser tan extensa y variada, que sería imposible acordarnos de todos por lo que os sugerimos nos hagáis saber cualquier petición e intentaremos satisfacerla en todo lo posible

## Para los más pequeños

En Hotel Mediterraneo hemos pensado también en los más pequeños y para ellos hemos confeccionado un menú especial sabiendo de antemano sus gustos y necesidades en el plato principal hay dos variantes os recomendamos si la boda es a medio día el Arroz y si es por la noche el escalope

### Menú Infantil

#### Como Entrantes

Almendritas, Papas, Olivas Rellenas

Jamón Serrano y Queso Manchego

Croquetas de Ave Y Bacalao

Calamar a la Romana

#### Plato principal      Elegir uno

Escalope con Patatas Fritas

Arroz a Banda

#### De postre...

Helados Variados

Tarta

#### Bodega...

Agua, Refrescos, Etc

Precio 24.00€ IVA Incluido



## Otros Servicios

Cortador de Jamón 100€ por Jamón

Montaje para ceremonia civil 150€

Prolongación de la Barra Libre 3€ por adulto y hora, mas 50€ del Dj por hora

Cuidadoras para niños durante el servicio desde 75€ cada una

Actuaciones en directo consultar con direccion

## Condiciones para la realización de la boda

Se considerará BODA a partir de 75 comensales y así poder acceder a todo el paquete de detalles incluidos en la elección del menú, si 30 días antes de la boda por el motivo que sea no se alcanzasen los 75 comensales adultos el hotel mediterráneo se reservara el derecho de realizar o no realizar la boda. En el supuesto caso de realizarse la boda el hotel mediterráneo facturara un mínimo de 75 comensales. Si por alguno de los motivos descritos anteriormente los novios decidieran cancelar la boda no se devolverá el depósito.

El hotel Mediterráneo Benidorm admitirá una variación en el N° de Comensales no superior a 10 comensales siempre que sean más de 75 adultos. Si la variación no supera el límite de 10 adultos el hotel facturara el N° de comensales atendidos. Si la reducción es superior a 10 adultos el hotel facturara el N° de comensales contratados minorándolos en un máximo de 10 comensales. (Mínimo 75 adultos)

La celebración quedara confirmada con la entrega a cuenta de 500€.

El Hotel Mediterráneo Benidorm deberá tener confirmación del menú elegido, de la cantidad de comensales tanto adultos como niños y demás servicios contratados una semana antes de la fecha de la celebración.

Una semana antes de la boda se abonara el 50% y el resto al día siguiente de la boda.