



Bodas y Eventos en Hotel Spa Benalmadena Palace

El Hotel Benalmádena Palace tiene un equipo con la suficiente experiencia e ilusión en la organización personalizada de bodas y eventos.

Entendemos que cada boda es única.

Os pedimos que contactéis con nosotros para concertar una cita. Os ayudaremos a que "casi" todo sea posible en un día tan especial. Disponemos de una amplia variedad de menús entre los que podréis escoger el más acorde a vuestros gustos y necesidades, o bien elaborar el que tenéis pensado.

Hotel Spa Benalmádena Palace
Camino Gilabert s/n
29630 Benalmadena
952.96.49.58 / 676.918.622
eventos@benalmadenapalace.com



BODAS Y EVENTOS EN HOTEL SPA BENALMADENA PALACE	1
APERITIVOS DE BIENVENIDA	3
MENÚ CARMEN	4
MENÚ MAR	5
Menú Reineta	6
Menú Montes	7
Menú Ávila	8
Menú Málaga	9
Menú Rocío	10
Menú Pernod	11
MENÚ SIDRA	12
MENÚ CASTILLA	13
MENÚ CORAL	14
MENÚ IMPERIAL	15
MENÚ RONDA	16
MENÚ BENALMÁDENA	17
MENÚ PALACE	18
MENÚ INFANTIL	19
SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ	20
BARRA LIBRE	221
EXTRAS DE CELEBRACIÓN	2121
MÚSICA	21
CORTADOR DE JAMÓN	22
VENENCIADOR	23
FUENTE DE CHOCOLATE	24
GUARDERÍA	25
NORMAS DE RESERVA Y CONTRATACIÓN	266



Aperitivos de bienvenida

Canapés fríos

Canapés ilustres variados
Chupitos de gazpacho
Pincho de Tortilla Española
Tartaletas de ensaladilla rusa
Chupitos de ajo blanco
Tartaletas de salmorejo con virutas de jamón ibérico y huevo

Canapés calientes

Mini Croquetas
Gambas Orly
Delicias de Elche
Mini Croissant
Bolitas de queso
Buñuelos de bacalao



Menú Carmen

Vichisoise Fría o Caliente

Merluza a la Salsa de Almendras Con Arroz y Pasas de Málaga

Centro de Lomo Braseado al Vino Verduritas Selectas y Patatas Panaderas

Tarta Nupcial Artesanal

Vinos Tinto y Blanco
Agua Mineral, Refrescos, Cervezas y

Copa de Cava para el Brindis



Menú Mar

Vol au Vent de Frutos del Mar Con Salsa al Vino Blanco

Sorbete de Limón al Vodka Ruso

Centro de Lomo Braseado al Vino, Verduritas Selectas y Patatas Panaderas

Tarta Nupcial Artesanal

Vinos Tinto y Blanco

Agua Mineral , Refrescos , Cervezas

Copa de Cava para el Brindis



Menú Reineta

Cocktail de Mariscos Juliana Reineta y Salsa Americana

Merluza a la Salsa de Almendras con Arroz y Pasas de Málaga

Centro de Lomo Braseado al vino Verduritas Selectas y Patatas Panaderas

Tarta Nupcial Artesanal

Vinos Tinto y Blanco

Agua Mineral , Refrescos , Cervezas

Copa de Cava para el Brindis



Menú Montes

Pez espada Al estilo Benalmadena Palace
Con Patatas Al Vapor

Sorbete de Mandarina

Medallones de solomillo de cerdo con salsa a la mostaza
Laminas de Champiñones y patatas Noisette

Tarta Nupcial Artesanal

Vinos Blanco y Tinto Rioja Aradon
Agua Mineral, Refrescos, Cervezas y
Copa de Cava Castel D`Ordat



Menú Málaga

Rosada en Salsa Verde Con Gambas y Almejas

Guarnición de Patatas al Vapor

Sorbete de Mandarina

Carré de Cerdo Asado al Romero

Con salsa de vino de Málaga, panache de verduras y

Patatas noisette

Tarta Nupcial Artesanal

Vinos Tinto y Blanco

Agua Mineral, Refrescos, Cervezas y

Copa de Cava para el Brindis



Menú Ávila

Entremeses Variados

Jamón Serrano , Queso Manchego , Langostinos , Huevo , Tomate , Ensaladilla Rusa
y Pimientos del Piquillo

Sorbete de Limón al Vodka Ruso

Pierna de Ternera de Ávila Asada Con Salsa Oporto , Panache de Verduras
y Patatas Noisette

Tarta Nupcial Artesanal

Vinos Tinto y Blanco

Agua Mineral , Refrescos , Cervezas

Copa de Cava para el Brindis



Menú Rocío

Aguacates con Langostinos y Salsa Coral

Sorbete de Mandarina

Escalopines de Ternera con Salsa de vino Marsala

Con Patatas Noisette y Judías al Ajillo

Tarta Nupcial Artesanal

Vinos Tinto y Blanco

Agua Mineral , Refrescos , Cervezas

Copa de Cava para el Brindis



Menú Pernod

Sopa de Pescados al Perfume del Pernod

Rosada en Salsa Verde Con Gambas y Almejas
Guarnición de Patatas al Vapor

Sorbete de Limón al Cava

Escalopines de Ternera con Salsa de vino Marsala
Con Patatas Panaderas y Judías al Ajillo

Tarta Nupcial Artesanal

Vinos Blanco y Tinto Rioja Aradon
Agua Mineral, Refrescos, Cervezas y
Copa de Cava Castel D`Ordat



Menú Sidra

Suprema de Salmón a las Finas Hiervas y Patatas al Vapor

Sorbete de Limón al Vodka Ruso

Solomillo de Cerdo con Salsa de Champiñones Panache de Verduras
y Patatas Noisette

Tarta Nupcial Artesanal

Vinos Tinto y Blanco

Agua Mineral , Refrescos , Cervezas

Copa de Cava para el Brindis



Menú Castilla

Vol au Vent de Frutos de Mar Con Salsa al Vino Blanco a la Crema

Sorbete de Limón al Vodka Ruso

Pierna de Ternera de Ávila Asada Con Salsa Oporto , Panache de Verduras
y Patatas Noisette

Tarta Nupcial Artesanal

Vinos Tinto y Blanco

Agua Mineral , Refrescos , Cervezas

Copa de Cava para el Brindis



Menú Coral

Piña Tropical Con Gambas Y Salsa Coral

Sorbete de Limón al Vodka Ruso

Solomillo de Cerdo a la Pimienta Verde Panaché de Verduras y Patatas Noisette

Tarta Nupcial Artesanal

Vinos Tinto y Blanco

Agua Mineral , Refrescos , Cervezas

Copa de Cava para el Brindis



Menú Imperial

Vichisoise Fría ó Caliente

Vol au Vent de Frutos del Mar Con Salsa al Vino Blanco a la Crema

Carré de Cerdo Asado al Romero Con Salsa de Manzana , Panaché de Verduras
y Patatas Noisette

Tarta Nupcial Artesanal

Vinos Tinto y Blanco

Agua Mineral , Refrescos , Cervezas

Copa de Cava para el Brindis



Menú Ronda

Cocktail de Langostinos Con Su Salsa Rosa

Sorbete de Limón al Vodka Ruso

Solomillo de Cerdo a la Pimienta Verde con Patatas Noisette
y Panaché de Verduras

Tarta Nupcial Artesanal

Vinos Tinto y Blanco

Agua Mineral , Refrescos , Cervezas

Copa de Cava para el Brindis



Menú Benalmádena

Pez espada a la riojana
Con Patatas Al Vapor

Sorbete de Limón al Vodka Ruso

Pierna de Ternera de Ávila Asado con Vino de Oporto,
Patatas Panaderas y Champiñones al Ajillo

Tarta Nupcial Artesanal

Vinos Tinto y Blanco
Agua Mineral , Refrescos , Cervezas
Copa de Cava para el Brindis



Menú Palace

Vol au Vent de Frutos del Mar Con Salsa al Vino Blanco a la Crema

Sorbete de Limón al Vodka Ruso

Solomillo de Buey a la Broche en su Jugo , Champiñones a la Bordalesa
y Patatas Noisette

Tarta Nupcial Artesanal

Vinos Tinto y Blanco

Agua Mineral , Refrescos , Cervezas

Copa de Cava para el Brindis



Menú Infantil

Plato Combinado

Jamón York , Queso , Ensaladilla Rusa , Croquetas
y Escalope de Pollo Con Patatas Fritas

Ó

Pizza

Ó

Pasta

Tarta Nupcial Artesanal

Agua Mineral y Refrescos



Servicios Incluidos en el Menú :

- Aperitivo de Bienvenida
- Bebidas sin limitación hasta el final de la cena ó Almuerzo
- Tarta Nupcial Artesanal (Degustación en prueba de menú).
- Espada grabada con el nombre de los novios y la fecha de su enlace.
 - Copa de Cava para el Brindis.
 - Adornos Florales.
 - Tarjetas de menús personalizadas.
 - Plano del salón personalizado.
 - Prueba de menú para 6 personas sin cargo alguno.
- Exclusividad para su evento (sólo se celebra un evento al día en el salón)
- Descuento en habitaciones para invitados(10 %) sobre el precio vigente para la fecha del evento.
 - Parking gratuito con Seguridad.

Y para los novios

- Habitación hasta las 16:00 hrs.
- Circuito Spa : Piscina climatizada, sauna, jacuzzi, baño turco, masajes y baño de burbujas aromático.



Barra libre

Tras el banquete llega la barra libre. En ella encontrará bebidas de primeras marcas, refrescos incluidos y saladitos. Hay varias formas de contratar la barra libre ya que puede ser por persona o por botella. La duración de la barra libre no tiene limitación horaria.

EXTRAS DE CELEBRACIÓN

Música

Los Salones de nuestro Hotel cuentan con pistas de baile y luces de colores para amenizar la velada. Disponemos de un equipo de DJ profesionales con los que poder crear un ambiente divertido e inolvidable para vuestros invitados. Aún así la contratación de estos servicios es opcional.

También contamos con un amplio abanico de posibilidades de animación, ya que se pueden contratar todo tipo de espectáculos como puede ser un grupo de baile flamenco, orquesta, animación infantil...



Cortador de Jamón



Sorprende a sus familiares y amigos con el placer de degustar un buen jamón ibérico cortado a cuchillo por auténticos profesionales.

El jamón serrano es uno de los alimentos más característicos y valiosos de España, es un producto que define nuestra cultura, ya desde la antigüedad el cerdo y el jamón eran algo valioso.



Venenciador

Venenciar, es un arte antiquísimo, el servir el vino de esta forma tan elegante, le da un toque de distinción, todo un ritual que engrandece el espíritu señorial del vino.



En las bodegas, los venenciadores extraen el vino de las botas de roble (con una capacidad de 250 o 500 litros) introduciendo la venencia en la bota y de un golpe en seco, rompen y abren el velo de flor, (ya que los vinos generosos en el proceso de fermentación biológica, crían una capa de moho unicelular que impide que el oxígeno contacte con el vino y pueda sufrir alteraciones), extraen el vino limpio, se lanza de la venencia al catavino dándole su altura para que rompa y se oxigene bien, llegando agitado al enólogo

o al catador, que es la persona que trabaja sobre las características de los vinos y decide sobre los mismos.

También el venenciador tiene la función artística de promocionar los vinos o prestar sus servicios en actos públicos, asistir a toda clase de eventos, dándole un toque de prestigio, arte y cultura.



Fuente de Chocolate

Una espectacular Fuente de Chocolate Belga fluyendo en cascada produce un fantástico show en cualquier evento que se precie.

Una vez el espectáculo está en marcha todo el mundo puede empezar a sumergir la fruta y los complementos de su elección por debajo de la cascada de chocolate caliente. Es un verdadero espectáculo a la vista, el olfato y sin duda el paladar.





Guardería

En nuestras instalaciones contamos con una amplia guardería y un parque infantil para la diversión de los más pequeños. El uso de las instalaciones es gratuito al contratar su evento con nosotros.





NORMAS DE RESERVA Y CONTRATACIÓN

- 1- Será necesario efectuar un depósito a determinar para que la reserva sea considerando como firme.
- 2- El resto del importe se abonará en efectivo ó con talón conformado por el banco, a la conclusión del banquete o en los días previos a la celebración. No se admite el pago con tarjeta de crédito.
- 3- La confirmación definitiva se hará dos semanas antes de la celebración