



**HOTEL ALFONSO XIII**  
**SEVILLE**

**2020-2021**  
**HOTEL ALFONSO XIII**  
**MENÚS DE BODA**

---

### **NUESTRAS CORTESIAS PARA BODAS**

CÓCTEL PREVIO POR GENTILEZA DEL HOTEL

DISEÑO PERSONALIZADO DE MINUTAS Y PROTOCOLOS

DECORACIÓN FLORAL DE LOS CENTROS DE MESA

### **NUESTRAS CORTESIAS PARA BODAS DE MAS DE 100 INVITADOS**

CÓCTEL PREVIO POR GENTILEZA DEL HOTEL

PRUEBA DE MENÚ PARA SEIS PERSONAS

ALOJAMIENTO LA NOCHE DE LA BODA PARA LOS NOVIOS EN UNA HABITACION DELUXE LA NOCHE DE BODA

LATE CHECK-OUT HASTA 15:00 HORAS

ATENCIÓN DE BOTELLA DE CHAMPAGNE Y BOMBONES

DESAYUNO PARA 2 PERSONAS EN EL BUFFET DEL RESTAURANTE SAN FERNANDO

MASAJE DE 20 MINUTOS A LOS NOVIOS

PRECIOS DE HABITACION ESPECIALES PARA VUESTROS INVITADOS

DISEÑO PERSONALIZADO DE MINUTAS Y PROTOCOLOS

DECORACIÓN FLORAL DE LOS CENTROS DE MESA

3 PLAZA DE PARKING GRATUITAS EL DIA DE LA BODA DENTRO DEL HOTEL

### **NUESTRAS CORTESIAS PARA BODAS DE MAS DE 150 INVITADOS**

CÓCTEL PREVIO POR GENTILEZA DEL HOTEL

PRUEBA DE MENÚ PARA SEIS PERSONAS

ALOJAMIENTO LA NOCHE DE LA BODA PARA LOS NOVIOS EN UNA SUITE LA NOCHE DE BODA

LATE CHECK-OUT HASTA 15:00 HORAS

ATENCIÓN DE BOTELLA DE CHAMPAGNE Y BOMBONES

DESAYUNO PARA 2 PERSONAS EN EL BUFFET DEL RESTAURANTE SAN FERNANDO

MASAJE DE 20 MINUTOS A LOS NOVIOS

PRECIOS DE HABITACION ESPECIALES PARA VUESTROS INVITADOS

DISEÑO PERSONALIZADO DE MINUTAS Y PROTOCOLOS

DECORACIÓN FLORAL DE LOS CENTROS DE MESA

3 PLAZA DE PARKING GRATUITAS EL DIA DE LA BODA DENTRO DEL HOTEL

### **SERVICIO FEDERICA**

EL HOTEL ALFONSO XIII DISPONE DE SERVICIO ESPECIAL DE CAMAREROS "A LA FEDERICA",  
POR 95 EUROS POR CAMARERO (MÁXIMO 10)

### **OFERTAS ESPECIALES**

DESCUENTOS EN MENÚ Y BARRA LIBRE

- 5% EN BODAS DE LUNES A DOMINGO, EXCEPTO SÁBADOS, FESTIVOS Y VÍSPERAS DE FESTIVOS

- 10% EN BODAS EN LOS MESES DE ENERO, DEL 1 AL 15 DE FEBRERO, JULIO, AGOSTO, NOVIEMBRE Y DICIEMBRE, EXCEPTO FESTIVOS Y VÍSPERAS DE FESTIVOS.

- DESCUENTOS NO ACUMULABLES.

### **CONDICIONES ESPECIALES**

LOS ESPECTÁCULOS MUSICALES TIENEN UN HORARIO LÍMITE HASTA LA 23:00 HORAS EN PLANTA NOBLE PARA BODAS DE DÍA Y HASTA LAS 5:00 HRS EN SALONES BETIS / ITÁLICA / TRIANA PARA BODAS DE TARDE (MÁXIMO 200 PERSONAS)

LA DURACIÓN DE LA MÚSICA DEBE COINCIDIR CON LA BARRA LIBRE CONTRATADA

SE RESERVA EL DERECHO DE ADMISIÓN DE GRUPOS MUSICALES. ESTOS DEBEN DE SER AUTORIZADOS POR EL HOTEL PREVIA A LA CONTRATACIÓN

LOS GRUPOS MUSICALES ATENDERÁN AL VOLTAJE Y DECIBELIOS ESTABLECIDOS POR EL HOTEL

(80 DECIBELIOS)

NOTA: NO SE ADMITE COMIDA NI BEBIDA AJENA AL HOTEL

### **TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA**

ESTAREMOS ENCANTADOS DE ATENDER LAS CONSULTAS DE LOS CLIENTES QUE DESEEN SABER SI ALGUNO DE NUESTROS PLATOS CONTIENE ALGÚN INGREDIENTE EN PARTICULAR.  
POR FAVOR INFÓRMENOS DE CUALQUIER ALERGIA O NECESIDAD DIETÉTICA QUE DEBAMOS TENER EN CUENTA, A LA HORA DE PREPARAR SU MENÚ

# COCTEL DE BIENVENIDA

---

## DE LA TIERRA

Lomo ibérico de Jabugo  
Salchichón ibérico  
Queso puro de Oveja  
Chips de verduras y picos

## FRIOS

Brocheta de jamón ibérico y melón cantalupo osmotizado  
Foie gras con mouse de naranja y migas de pan de especias  
Chupito de gazpacho de cereza  
Tartar de atún rojo con trufa y huevo de codorniz  
Blinis de salmón marinado, aguacate y nata agria  
Patatas violetas aliñadas, melva y caviar de aceite de oliva  
Mini tournedó Rossini

## CALIENTES

Alcachofa en tempura  
Pinchito de pulpo a la brasa con aceite de pimentón de la Vera  
Brocheta de Presa ibérica con ajetes  
Cazón en adobo con alioli de lima  
Ravioli crujiente de bogavante con mayonesa de menta

## BEBIDAS

Cerveza, refrescos, aguas, vino blanco y tinto de la casa y cava

### SERVICIOS EXTRAS CON SUPLEMENTOS

Ampliación de 45 min del coctel previo	15€ por persona
Jamón Jabugo Ibérico 5J Cortado por un cortador profesional)	850€ / pieza
Barra de Mojitos y Daiquiris (Precio por persona sobre el total de asistentes adultos a la boda)	6€ por persona
Estación de quesos (Mínimo 100 personas)	10€ por persona
Estación de arroces, (Mínimo 100 personas)	10€ por persona
Barra de sushi (Mínimo 100 personas)	14€ por persona
Estación de ostras, navajas, mejillones... (Mínimo 100 personas)	16€ por persona
Barra libre de Mojitos	6€ por persona

# MENÚ DE BODA I

PRECIO POR PERSONA 95€ (IVA INCLUIDO)

---

## ENTRANTES

Uno a Elegir

Ensalada de jamón de pato con foie mi-cuit y naranja  
Salmón marinado al eneldo con pudín de espárragos, mayonesa de soja y yuzu  
Bisque de marisco con langostinos y stracciatella  
Crepes de merluza y gambas con salsa de setas y cava

## PLATO PRINCIPAL

Uno a Elegir

Confit de pato con patata gratinada y setas salteadas  
Carrillada ibérica al oloroso con ajo colorao y ajonjolí  
Corvina a la parrilla, arroz con chipirones, su tinta y aceite de eneldo  
Tournedó de Salmon, puré de patatas al hinojo, salsa de azafrán

## POSTRES

Uno a Elegir

Tarta de chocolate  
Tarta San Marcos al estilo Alfonso XIII  
Torrija confitada a la naranja sevillana con helado de canela y tofe de coca cola  
Tulipa de almendra con crema de limón, frutas de temporada y helado de caramelo salado

## BEBIDAS

Cerveza, refrescos, aguas, vino blanco y tinto de la casa y cava

# MENÚ DE BODA II

PRECIO POR PERSONA 110€ (IVA INCLUIDO)

---

## ENTRANTES

Uno a Elegir

Tartar de aguacate y bogavante con Salmorejo  
Tosta de hojaldre con paté de oca, codorniz escabechada y cebolla caramelizada  
Ceviche de lubina y gamba de Huelva con hierbabuena  
Arroz meloso con pato y boletus

## PLATO PRINCIPAL

Uno a Elegir

Solomillo de ternera café de parís envuelto en quínoa, puré de zanahoria  
con miel de caña y pequeña menestra de verduras  
Cordero lechal a baja temperatura con cuscús al curry, lima y hierbabuena  
Lubina salvaje, concasé de tomate al hinojo y verduritas chinas con sésamo  
Lomo de merluza con gambas, puré de remolacha asada, alcachofa frita, patata y su emblanco

## POSTRES

Uno a Elegir

Clásica tarta de queso americana con culis de frambuesa  
Esfera de chocolate con natillas, frutos rojos y crema caliente al brandy de Jerez  
Tartita de leche con galletas y haba tonca

## BEBIDAS

Cerveza, refrescos, aguas, vino blanco y tinto de la casa y cava

# MENÚ DE BODA III

PRECIO POR PERSONA 125€ (IVA INCLUIDO)

---

## ENTRANTES

Uno a Elegir

Terrina de apio nabo y pera con bogavante, manzana ácida, salsa tártara y huevas de trucha  
Pipirrana de alubias con vieiras y langostino al ajillo  
Arroz meloso con bogavante  
Milhojas de foie gras, manzana caramelizado y anguila ahumado, espuma de patata

## PLATO PRINCIPAL

Uno a Elegir

Milhojas de Lomo de ternera de Ávila con foie, puré de alcachofa y jugo de trufa  
Presa de cerdo ibérico de bellota a baja temperatura, arroz meloso de alcachofas y setas  
Pargo con fideua ibérica, jugo de roteña y amontillado  
Medallones de rape con parmentier de patata en su tinta, tallarines de choco y su jugo

## POSTRES

Uno a Elegir

Lingote de chocolate blanco y negro, espuma de naranja, bizcocho de menta  
Cuajada de queso crema y fruta de la pasión con mango y ruibarbo  
Saint Honoré al Caramelo

## BEBIDAS

Cerveza, refrescos, aguas, vino blanco y tinto de la casa y cava



# BARRA LIBRE

---

## WHISKY

JB  
Ballantine's  
White Label

## VODKA

Absolut  
Smirnoff

## GINEBRA

Gin Mare  
Beefeater  
Tanqueray  
Puerto de Indias

## RON

Bacardi 5 años  
Havana 7  
Legendario Barceló  
Cacique  
Brugal

## LICORES

Cointreau  
Baileys  
Frangélico  
Pacharán  
Brandy  
Manzana sin alcohol  
Melocotón sin alcohol

Cervezas, zumos, refrescos y cava

# PRECIOS BARRA LIBRE

---

Servicio 1 hora:	18€ por persona
Servicio 2 horas:	21€ por persona
Servicio 3 horas:	25€ por persona
Servicio 4 horas:	30€ por persona

# MESAS DULCES O SALADAS

---

Las mesas dulces o saladas deberán contratarse con el proveedor habitual del hotel

## TENTEMPÍÉS

---

### **TENTENPIÉ I**

PRECIO POR PERSONA 20€

Montaditos Variados  
(Salmorejo con jamón, pringa, queso fresco y salmón)

Caldo de puchero

### **TENTEMPÍ II**

PRECIO POR PERSONA 23€

Mini hamburguesas

Mini perritos

Mini pizzas

### **TENTEMPÍ III**

PRECIO POR PERSONA 25€

Mini bollería  
(croissant, napolitanas y caracolas)

Mini donuts

Café con leche y chocolate caliente

HOTEL ALFONSO XIII  
A LUXURY COLLECTION HOTEL, SEVILLA  
CALLE SAN FERNANDO 2, 41002 SEVILLA ESPAÑA  
T 34 954 91 7000

[THELUXURYCOLLECTION.COM/ALFONSOXIII](https://www.theluxurycollection.com/alfonsoxiii)