



DOSSIER BODAS 2015

Siempre atentos a usted



HOTEL AMURA
ALCOBENDAS ★★★★★

Enhorabuena por haber dado este paso tan importante.

En el Hotel Amura somos conscientes de que el día de vuestra Boda es un momento muy especial para vosotros, por ello, ponemos a vuestro servicio un equipo de profesionales que os asesorarán desde el primer momento para que todo salga perfecto.

Os ofrecemos un marco incomparable de cálida y elegante acogida, la posibilidad de compartir la imaginación de nuestro chef, adentrándonos en una exquisita cocina creativa y una muy cuidada presentación de platos para convencer a los más selectos paladares.

Disponemos de varios espacios exteriores para cada uno de los momentos del vuestro enlace.

En la pérgola celebraremos la **ceremonia civil**, si es que queréis compartir con nosotros ese momento único. Es un lugar ajardinado, espacioso y muy agradable, donde encontraréis la atmósfera perfecta para un momento tan especial.

Otro de nuestros espacios únicos, es el **ático piscina**, con unas vistas maravillosas sobre la ciudad. Es un marco incomparable donde podréis celebrar el **cocktail** en cualquier época del año ya que dispone de una cúpula de cristal que se cierra totalmente en caso de mal tiempo.

El **banquete** se sirve en nuestros Salones Amura, con luz natural, y una capacidad de hasta 280 comensales.

El equipo profesional del Hotel Amura nos ponemos a vuestra entera disposición para que el día de vuestra boda sea como siempre habéis soñado.



➤ **Cocktail de Bienvenida.**

Vosotros configuraréis el cocktail según vuestras preferencias.

➤ **Degustación del menú**

Para bodas de más de 80 invitados, la prueba de menú será gratuita para 6 comensales.

Para bodas con menos de 80 invitados, la degustación será para 2 comensales.

➤ **Decoración floral en las mesas**

Los novios elegirán la decoración floral entre una variedad de colores. Cada mesa, incluyendo la presidencial, llevará un centro de flores.

➤ **Mínutas personalizadas**

Mínutas para cada comensal con el menú seleccionado para vuestro día.

➤ **Protocolo del salón**

Vosotros nos indicáis dónde queréis sentar a vuestros invitados, nosotros nos ocupamos del resto.

➤ **Parking gratuito** para todos los invitados.

➤ **Habitación Junior Suite** para los novios con botella de cava, bombones y Desayuno Buffet incluido. Late Check-out hasta las 14:00.

➤ **Asesoramiento de nuestro departamento de eventos** desde el inicio hasta el día de la boda.

➤ **Y para vuestros invitados...** Si desean alojarse el día de la boda podrán beneficiarse de condiciones y tarifas muy especiales.

TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN



HOTEL AMURA
ALCOBENDAS ★★★



COCKTAIL DE BIENVENIDA

Podéis configurar el cocktail según vuestras preferencias. El cocktail sencillo se compone de 4 aperitivos fríos y 4 calientes . Si preferís el cocktail reforzado, tendréis que elegir 6 fríos y 6 calientes.

Aperitivos Fríos

- Brocheta de pulpo y dado de patata confitada con ali oli de pimiento de piquillo y aceite de oliva virgen extra.
- Chupitos de gazpacho variados.
- Cucharita de escalibada con ventresca de bonito del Norte.
- Brochetitas de tomate cherry, perla de mozzarella y albahaca fresca.
- Pincho de salmón marinado con fruta de la pasión.
- Brochetitas de foie mi-cuit y uvas con reducción de vinagre balsámico de Módena.
- Cucharita de boquerón en vinagre con aguacate y tomate con aroma de lima y cilantro.
- Cucharita de ensalada de bacalao, tomate y aceitunas negras.
- Emparedado de plátano frito y crema de pimiento de piquillo y queso con polvo de bacon.
- Cucharita de helado de tomate al orégano con queso idiazábal y aceite de oliva virgen extra.
- Tartaleta negra rellena de guacamole con gambas al vapor.

Aperitivos Calientes

- Mini quiches de puerros y gambas.
- Mini quiches de espinacas y queso fresco.
- Brochetita de salmón y rape al eneldo.
- Langostinos al ajillo sobre plátano frito.
- Champiñones al horno rellenos de jamón ibérico.
- Champiñones al horno rellenos de gambas al ajillo.
- Brochetitas de pollo macerado en soja y sésamo con salsa teriyaki.
- Langostinos fritos en crujiante de maíz.
- Crocante de Morcilla de Soto Palacios y pistachos.
- Tartaletas de bacalao con pimientos verdes asados.
- Pastelitos de cangrejo y jengibre con salsa de soja y lima.
- Brocheta de magret de pato con salsa de arándanos.



MENÚ PRINCIPAL

Menú 1

Cocktail de Bienvenida

Ensalada de berros con setas de temporada
y cecina de León con vinagreta de pistachos

Sorbete de limón al cava

Lomo de salmón noruego confitado al eneldo
con puré de cremoso de espárragos

Pirámide de frutos rojos

con helado de violetas

Café

Bodega

Vino Blanco, Vino Tinto, Agua Mineral y Cava

PRECIO: 52€ por persona

Menú 2

Cocktail de Bienvenida

Timbal de aguacate y láminas de fruta de la pasión
con ron añejo

Sorbete de fruta de la pasión

con ron añejo

Chuletón de Ávila con pimientos rojos asados y champiñón
salteado con jamón ibérico

Perfecto crujiente de mouse de avellanas
con helado de vainilla y nueces al caramelo

Café

Bodega

Vino Blanco, Vino Tinto, Agua Mineral y Cava

PRECIO: 62€ por persona

Menú 3

Cocktail de Bienvenida

Timbal de aguacate y láminas de bacalao
con vinagreta de aceitunas negras y tomate

Medallones de rape con salsa de nécoras
y patatitas al vapor y calabacín salteado

Pirámide de frutos rojos
con helado de violetas

Café

Bodega

Vino Blanco, Vino Tinto, Agua Mineral y Cava

PRECIO: 70€ por persona

Menú 4

Cocktail de Bienvenida

Mezclum de lechugas, langostinos al vapor y mango
con salsa agridulce de piña

Medallones de mero gratinados con ali oli de azafrán
acompañado de atadillo de verduras al vapor

Confit de pato a la miel con arroz salvaje inflado
y patata duquesa gratinada

Pirámide de Chocolate

con corazón de caramelo acompañado de helado de turrón

Café

Bodega

Vino Blanco, Vino Tinto, Agua Mineral y Cava

PRECIO: 74€ por persona



Menú 5

Cocktail de Bienvenida

Timbal de aguacate y láminas de bacalao
con vinagreta de aceitunas negras y tomate

Solomillo de cebón relleno de foie-gras de pato
con salsa de Pedro Ximénez
sobre zócalo de patatas y con guarnición de pimiento
de piquillo al estilo de Lodosa

Tarta Milhojas de hojaldre
con crema y nata acompañada de helado de vainilla
y nueces al caramelo

Café

Bodega

Vino Blanco, Vino Tinto, Agua Mineral y Cava

PRECIO: 77€ por persona

Menú 6

Cocktail de Bienvenida

Milhojas de foie de pato, bonito del Cantábrico,
cebolla roja confitada y manzana caramelizada

Merluza rellena de txangurro y gambas con salsa de cava,
acompañada de judías verdes y bolitas de zanahoria vichy

Cordero lechal de Segovia al horno acompañado de
patatas a lo pobre y pimientos de Guernica fritos

Tarta de yema de frutos del bosque
y helado de yogur con arándanos

Café

Bodega

Vino Blanco, Vino Tinto, Agua Mineral y Cava

PRECIO: 82€ por persona



Menú 7

Cocktail de Bienvenida

Ensalada de vieiras y cigalas
con vinagreta de cacahuets y miel

Lomo de lubina al horno con reducción de vino de Rioja
sobre pisto de calabacín con patatas risoladas

Cochinillo confitado
con compota de manzana reineta y tomate raff

Perfecto crujiente de mouse de avellanas
con helado de vainilla y nueces al caramelo

Café

Bodega

Vino Blanco, Vino Tinto, Agua Mineral y Cava

PRECIO: 92,50€ por persona

Menú 8

Cocktail de Bienvenida

Ensalada de bogavante con cintas de patata fresca y vinagreta de
balsámico de Módena con frutos secos

Rodaballo al horno
con salsa de setas de temporada y hojaldre relleno de gulas

Solomillo de cebón relleno de foie-gras de pato
con salsa de Pedro Ximénez
sobre zócalo de patatas y con guarnición de pimiento de piquillo
al estilo de Lodosa

Tarta Milhojas de hojaldre
con crema de chocolate y nata con sorbete de frambuesas

Café

Bodega

Vino Blanco, Vino Tinto, Agua Mineral y Cava

PRECIO: 106€ por persona



La posibilidad de elegir el menú infantil, no viene determinada por la edad de los niños si no por lo que vosotros consideréis.

Entremeses variados con ensaladillas rusa

Hamburguesa casera con patatas fritas

o

Cordero con patatas fritas

Postre

Bodega

Refrescos o Zumos

PRECIO: 30€ por persona



Servicio de discoteca con Dj profesional

Precio de las 2 primeras horas:	785€ Iva Incluido
Precio de la ampliación por hora:	150,25€ Iva incluido
<i>*El canon de la SGAE está incluido en el precio</i>	

Servicio de Barra Libre

Precio de las 2 primeras horas	18€ por persona
Cada hora extra de ampliación	8€ por persona

En caso de ampliar el servicio de barra libre, se facturará el 75% de los adultos confirmados.
La ampliación de los servicios tiene que hacerse de manera conjunta y por las mismas horas.

Y PARA QUE CONTINÚE LA FIESTA



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

La reserva se efectuará mediante la firma de contrato y la realización de un depósito de 1000 euros como garantía de reserva para vuestro enlace. En caso de anulación, dicho adelanto serviría para cubrir los gastos de cancelación y no será reembolsado.

La Degustación del menú se realizará con dos meses de antelación. Para solicitar la fecha de la prueba, por favor, consultar disponibilidad con el hotel.

20 días antes del enlace se abonará un 50% del importe total de la boda basándonos en un mínimo de invitados garantizados.

El pago del importe restante se realizará en el momento del check out al día siguiente del enlace en la recepción del hotel



Estaríamos encantados de poder mostraros nuestras instalaciones, para ello os recomendamos concertar una cita directamente con el departamento de eventos en cualquiera de las siguientes direcciones: eventos@hotelamura.com y salones@hotelamura.com

Gracias por pensar en nosotros



Hotel Amura Alcobendas 4*

Telf: 91.787.45.31

Mov: 627498754

Avda. Valdelaparra nº2

28100

Alcobendas (Madrid)