



**Hotel del Golf Playa**  
Castellón  
★★★★

# BODAS 2018





**Hotel del Golf Playa**  
Castellón  
★ ★ ★ ★

## APERITIVO 1 - 8,50€

Pinchito de perla de mozzarella con uva, albahaca y aceite especiado al pesto.  
Mini bocado de hojaldre relleno de cebolla, queso de cabra y bacón ahumado.  
Vasito de crema de calabaza y jengibre con tostones al orégano.  
Montadito de morcilla de burgos, piquillo y cebolla confitada.

**Bodega:** Cervezas, vinos y refrescos.

## APERITIVO 2 - 18€

Canapé de escalibada con queso brie y bacón crujiente.  
Vasito de crema de calabacín con hierbabuena fresca.  
Croqueta de chipirón con alioli y piñones tostados.  
Pinchito de perla de mozzarella con uva y hoja fresca de albahaca.  
Cucharita de salpicón de pulpo y sepia a la lima.  
Langostinos al vapor con salsa cóctel y un toque picante.  
Queso brie con bacón frito crujiente y salsa frutos rojo.  
Montadito de morcilla de burgos con piquillo y cebolla confitada.  
Atún con mezcla de la piara con nachos crujientes.  
Mini pastelito de hojaldre con pisto casero y virutas de parmesano al orégano.

**Bodega:** Cervezas, vinos, refrescos y vermut.



**Hotel del Golf Playa**  
Castellón  
★ ★ ★ ★

## MENÚ 70€

### PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

Carpaccio de salmón y bacalao ahumado con huevas de trucha y mini brotes.

Ensalada de langostino marinados al estilo thai, frutas tropicales y vinagreta de frambuesa.

Croqueta de pollo del corral sobre tierra de plátano macho.

### PARA SEGUIR

Dados de emperador con tarta de guacamole, piparras y base de piquillos asados

**Sorbete de mandarina al toque de oporto.**

Presas ibéricas a la inglesa con patatas, verduras baby y salsa de Dijon al tomillo

### PARA FINALIZAR

Tarta sacher con ganache de choco, naranja y helado de coco.

### TARTA NUPCIAL

**Bodega:** Vino Tinto Crianza D.O. Rioja.

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda.

Cava Brut Nature.

Refrescos, cervezas, pan, café y licores.



**Hotel del Golf Playa**  
Castellón  
★ ★ ★ ★

## MENÚ 78,50€

### PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

Crema de remolacha casera con perla de queso flotante.

Carpaccio de solomillo a la mostaza, cebolletas marinadas con rúcula y almendras tostadas.

Ensalada de habas baby, mix de lechugas y jamón crujiente con tostones, foie y vinagreta de aceite y miel del panal.

### PARA SEGUIR

Lomo de lubina salvaje con salsa caribeña sobre medallón de patata al vapor y gulas templado.

### Sorbete de limón a la mistela.

Carrillera de Ibérico sobre salsa de coliflor y verduritas baby al horno.

### PARA FINALIZAR

Brownie de chocolate negro con coulis del fruto del bosque y helado de dulce de leche.

### TARTA NUPCIAL

**Bodega:** Vino Tinto Crianza D.O. Rioja

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda.

Cava Brut Nature.

Refrescos, cervezas, pan, café y licores.



**Hotel del Golf Playa**  
Castellón  
★ ★ ★ ★

## MENÚ 85€

### PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

Ceviche de corvina con cremoso de aguacate, frambuesa, liofilizada y crujientes de yuca y plátano macho.

Ensalada de quinoa con pollo a l'ast, tomate, maíz, remolacha y lechugas variadas con vinagreta de yogur aromatizada.

Carpaccio de buey al parmesano con piñones tostados, uvas y pasas marinadas al estilo golf playa.

Croqueta de setas y foie.

### PARA SEGUIR

Suprema de bacalao crujiente, chutney de piña con padrones y cherrys asados.

#### **Sorbete de mojito.**

Solomillo ternera al foie, patatas al horno y verduritas de la huerta escabechadas.

### PARA FINALIZAR

Carpaccio de piña marinada al estilo golf playa, con helado de fresa y galleta crujiente.

### TARTA NUPCIAL

**Bodega:** Vino Tinto Crianza D.O. Rioja.

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda.

Cava Brut Nature.

Refrescos, cervezas, pan, café y licores.



**Hotel del Golf Playa**  
Castellón  
★ ★ ★ ★

## RINCÓN GOURMET

- Shushi japonés.
- Bodegón de quesos.
- Jamón al corte.
- Ostras.
- Barbacoa de embutidos selectos.

## BARRA APERITIVOS / BARRA NOCHE

- Tickets: 5,00€ copa/ 2,00€ refresco-cerveza.
- Barra de champagne: (a detallar)  
Moët Chandon Imperial, Mumm Cordon Rouge, Gramona Reserva.
- Precio por persona: 12,50 € (duración 2 horas).
- Cata de cócteles: Mojito, caipiriña, (a detallar).
- Cata de Gin-tonics Premium (a detallar).



**Hotel del Golf Playa**  
Castellón  
★ ★ ★ ★

# CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

## 1. Nuestros Menús.

Los menús que ofrecemos son orientativos, se puede hacer cualquier combinación de platos para que el menú sea de su agrado.

## 2. Prueba del menú.

Se llevará a cabo de lunes a jueves, en fecha a concretar con el maitre. Dos cubiertos sin cargo el día de la prueba de menú, si el evento supera los 150 comensales cuatro cubiertos. Pudiendo sumar comensales con un precio adicional.

## 3. Definición del menú.

Deberá ser fijado como máximo 20 días antes del banquete o evento.

## 4. Ceremonias.

El hotel cuenta con un jardín amplio y luminoso, con una capacidad de 200 comensales para celebrar enlaces civiles al aire libre. La zona del jardín se adapta a la personalidad y gusto del cliente, disponiendo de un asesoramiento, mobiliario y montaje para su ceremonia. **Importe:** 350,00€

## 5. Reserva y forma de pago.

A la fecha de reserva del banquete, se depositará la cantidad de 1000 euros. Cualquier cancelación del banquete, una vez reservado el mismo, conlleva la pérdida del total del importe del depósito. El resto del importe pendiente se abonará 10 días antes de la celebración. Si durante la celebración del banquete se produjeran gastos extras estos se liquidaran en las 48 horas siguientes al mismo.

## 6. Las mesas que utilizamos para el salón de banquetes tienen capacidad para 10 comensales cada una.

Habrá que tener en cuenta este dato para poder organizar como distribuir en cada mesa a los invitados. La confirmación definitiva de los invitados será con una antelación de 10 días y se ultimarán todos los detalles, número de invitados, menús especiales, croquis de las mesas, etc...

Las bajas de comensales durante los últimos 10 días correrán íntegramente a cargo del cliente.



## 7. Horarios.

Si el banquete es a medio día la hora de cierre es a las 19:00 horas pudiendo permanecer en las terrazas hasta más tarde. Si se da el supuesto de que el banquete sea por la noche la hora de cierre será 01:30 horas, pudiendo alargar el evento en la sala Flamingo hasta las 07:00 horas. Según fechas estos horarios se podrían alargar según ocupación del hotel.

## 8. Obsequios y atenciones especiales:

- Regalo de una estancia en nuestra Suite Nupcial para la noche de boda, que incluye botella de cava y fruta.
- Celebración del primer aniversario, regalo de una estancia en media pensión, cena en el restaurante del Hotel del Golf Playa (siempre bajo disponibilidad/ reserva).
- Asesoramiento gastronómico.
- Menús para vegetarianos, alérgicos y celíacos.
- Minutas individuales de recuerdo a cargo del hotel.
- Centros decorativos en las mesas propiedad del hotel sin coste para el cliente.
- Posibilidad de seguir disfrutando de la noche en la sala "Flamingo" situada en los bajos del hotel. Entrada gratuita y precios de consumiciones concertados.
- Precios especiales en habitaciones para los invitados (siempre bajo disponibilidad).

## 9. Servicios complementarios:

- Para facilitar al máximo la celebración de vuestro evento, el Hotel del Golf Playa pone a vuestra disposición los siguientes servicios:
- Servicio de animación infantil.
- Servicio de animación musical.
- Fotógrafo.
- Meriendas infantiles y meriendas de adultos.
- Transporte: Bus, taxi, limusina, trenecito
- Decoración personalizada del evento. (Candy-table, photocall, rincón con encanto, etc....)

Para cualquier ampliación de información sobre estos servicios, no duden en contactar con la responsable del departamento de eventos:

**María Andrés: 964 280180 - 644 421 829 · [eventos@hoteldelgolfplaya.com](mailto:eventos@hoteldelgolfplaya.com)**