

BODAs

2013





Vuestro enlace en el Huerto del Cura.



Celebrad vuestro enlace en el **Hotel Huerto del Cura**, un entorno único y singular, de excepcional belleza, con extensos jardines ubicados en pleno palmeral de Elche, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en el año 2000.

El Grupo Huerto del Cura acumula una experiencia de más de 40 años en la organización de banquetes y celebraciones.

Nuestra reconocida trayectoria gastronómica nos permite ofrecer un sello de máxima calidad, avalada por la “Q” de Calidad Turística.

Disponemos de varios salones y exteriores para celebrar banquetes desde 16 hasta 600 comensales y del **JARDÍN ARTÍSTICO HUERTO DEL CURA**.

Podemos desplazar nuestra cocina a cualquier lugar, con la autonomía de un catering y ofreciendo la misma calidad de servicio que en nuestro restaurante.

Las condiciones de este documento son válidas hasta el 31 de diciembre de 2013.

Todos los precios incluyen IVA (10% en restauración y 21% para los demás servicios).

Nuestro departamento de eventos atenderá personalmente, bajo cita previa, a todas las parejas que lo soliciten.





Nuestro Chef en Els Capellans.



Luís Jesús Gómez Bedoya nació en París en Julio de 1967. Cursó estudios de hostelería en la Escuela de Santander y en la Escuela Superior de Santiago de Compostela.

Después de un periplo de tres años por diferentes restaurantes de la Costa Mediterránea, en el año 1989, accede a la responsabilidad de las cocinas del Hotel Huerto de Cura.

Cada año cambia la oferta culinaria siguiendo las tendencias gastronómicas del momento, en donde la materia prima es la protagonista absoluta, consiguiendo con ello complacer los paladares más exquisitos.

Participa regularmente en formaciones profesionales lideradas por cocineros emblemáticos de nuestro país.



La confianza y la satisfacción de los novios son nuestra motivación .

.....

La elección por vuestra parte, de nuestro establecimiento para celebrar un acontecimiento tan importante, nos honra. Queremos que recordéis vuestra boda con especial cariño y por ello nos complace tener con vosotros una serie de detalles que esperamos contribuyan a forjar un recuerdo excepcional.

.....

Para celebraciones a partir de 125 invitados:

Degustación para confeccionar el menú

Tarta nupcial

Decoración floral de las mesas del banquete

Minuta impresa de recuerdo para cada invitado

Tarifas con descuentos especiales para el alojamiento de vuestros invitados

Acceso (según disponibilidad) al Jardín Artístico Nacional para vuestro reportaje de boda

Plazas de parking para padres y padrinos

Noche de boda en una suite nupcial del Hotel Huerto del Cura





Tranquilidad, libertad y belleza.



La invitación a la degustación de menú será:

- para 6 personas, a partir de 125 invitados
- para 4 personas, desde 90 hasta 125 invitados
- para 2 personas, desde 70 hasta 90 invitados

Os haremos llegar las fechas previstas para las degustaciones donde podréis probar una selección de aperitivos del cóctel de bienvenida, las entradas del tipo que hayáis escogido (a compartir o individual), los platos principales, los postres y las bebidas. Las cenas degustación han de reservarse a través de nuestro departamento de eventos con un mínimo de 15 días de antelación.

Los **centros de flores** que elegiréis para las mesas del banquete son cortesía del hotel a partir de 125 invitados. Consultad con nuestros floristas para cualquier decoración floral adicional.

Ponemos a vuestra disposición una **Suite Nupcial**, durante todo el día de la celebración para facilitar los preparativos de la boda. Ese día podemos también concertar cita con nuestros servicios recomendados de peluquería, esteticista, masajista, maquilladora. Consultad precios con el departamento de eventos.





Un entorno único para vuestra ceremonia civil.



Toda historia de amor comienza con un Te Quiero y se consolida con el Sí Quiero.

Desde el Grupo Huerto del Cura, os damos la mano, para que juntos hagamos vuestro Sí Quiero de una forma especial.

Una ceremonia emotiva para expresar el amor y los sentimientos que os unen.

Celebrar Vuestro Enlace, como siempre lo habíais imaginado, no tiene por qué ser un sueño, puede ser realidad.

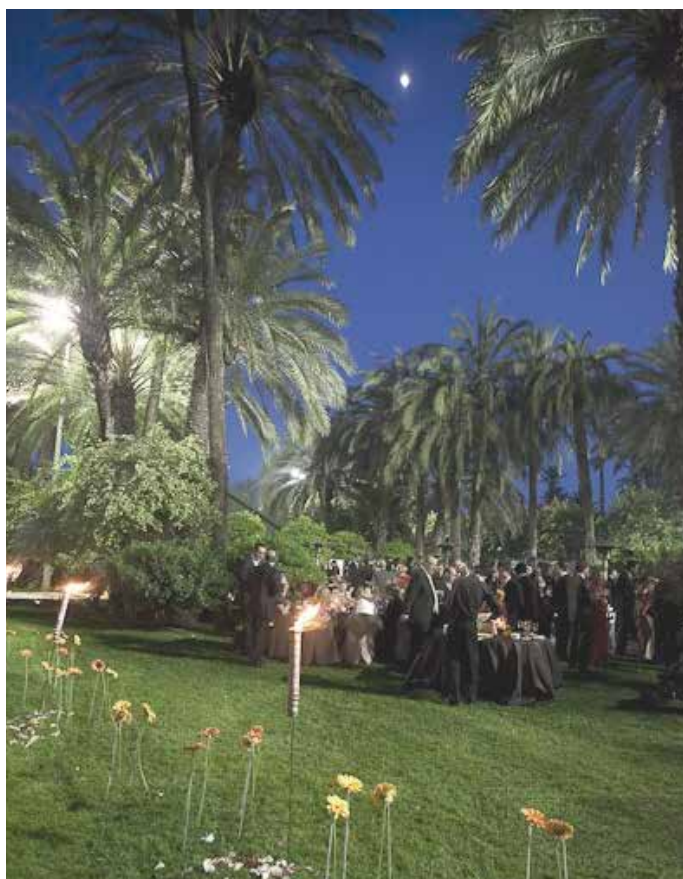
El Grupo Huerto del Cura es un referente para las parejas que deciden casarse, por el entorno idílico e inigualable del Hotel Huerto del Cura y Jardín Artístico Nacional Huerto del Cura y por la celebración de ceremonias, en las que ambos contrayentes deciden compartir su unión.

Nuestra maestra de ceremonias, experta en protocolo y ceremonial, os guiará y ayudará, durante toda la celebración, para que sea totalmente personalizada, exclusiva y única, ya que siempre elegiréis y estrenaréis color de alfombra, música, montaje, amenización, decoración floral, iluminación, etc. consiguiendo que cada evento, respire siempre la esencia de cada pareja.





Confeccionad el menú a vuestro gusto.



Podéis combinar a vuestro gusto todos los platos de nuestra carta especial de banquetes.

Solicitad la ayuda de nuestro equipo de profesionales que estarán encantados de poder ayudaros.

Os proponemos también diferentes modelos elaborados, teniendo en cuenta la cantidad mínima aconsejada.

Disponemos de menús para dietas especiales, vegetarianas e infantiles. Y podemos preparar un resopón para finalizar vuestra fiesta.





Carta especial banquetes 2013

Restaurante Els Capellans
Hotel Huerto del Cura

CÓCTEL

Jamón Ibérico al Corte (Precio por pieza, incluye cortador, aconsejamos una pieza por cada 100 invitados)	510€
Degustación, Presentación de Quesos del Mundo (precio para 150 invitados) (Consultar precio para menos de 150 invitados)	7€
Croquetas de Bogavante	2,5€
Cuchara de Berberechos con Gelatina de Cítricos.....	3€
Chupa-Chups de Codornices con Salsa Agridulce	6,5€
Brocheta de Langostinos Villeroy con Muselina de Cebollino	3€
Madalenas de Pimiento, con Anchoas y Queso de Cabra	2,5€
Brochetas de Pulpo en Tempura con Mojo Picón	2,5€
Croquetas de Jamón Ibérico	2,5€
Tostas de Sobrasada y Huevos de Codorniz	2,5€
Selección de Canapés	4,5€
Fajitas de Solomillo de Pato y Verduras Crujientes al Balsámico	2,5€
Buñuelos de Dátil y Gorgonzola con Puré de Mango.....	2,5€
Bombones de Queso Camembert y Membrillo con Cebolla Confitada	2,5€
Bebidas: Coctelería, Vinos, Cervezas, Martinis, Refrescos y Zumos.....	4,5€



APERITIVOS FRÍOS

Lingote de Foie y Turrón con Crujiente de Pan de Especias y Mermelada de Naranja Amarga	5€
Solomillo de Salmón Marinado, con Quenefa de Aguacate y Mango, sobre Gazpacho de Granada y Yogur	5,5€
Pastel de Setas y Perdiz, con Reducción de Fondillón y Crumble de Avellanas	10€
Quisquillas Hervidas de la Bahía	10€
Ravioli de Atún de Ijada con Verduras Asadas al Carbón, Gelatina de Pimientos y Aceite de Piñones	7€
Presa Ibérica Escabechada con Ensalada de Berros	6,5€
Brandada de Bacalao con Alcachofas Confitadas y Tartar de Pimientos	6,5€

APERITIVOS CALIENTES

Milhojas de Vieiras, Jamón y Tomate con Coulis de Zanahoria y Pedro Ximénez	7€
Corazones de Alcachofas Rellenos de Rabo de Toro al Gratén de Clavo	7€
Dátil con Queso Curado, Panceta Ibérica y Coulis de Higos	6€
Navajas en Tapenade de Aceitunas y Tomates Secos con Muselina de Limón y Cilantro	7€
Pulpo Asado con Terrina de Patata y Crema Suave de Sobrasada	6€
Crujiente de Dátil, Bacon, Almendras y Mascarpone con Coulis de Tomate	3€
Saquitos de Langostinos y Setas con Crema de Cava	6€



PRIMEROS PLATOS INDIVIDUALES

Soufflé de Erizos de Mar y Puerros Tiernos.....	10€
Ensalada de Bogavante con Verduras de Temporada al Aceite de Hierbas	25€
Mariscada Mediterránea	29€
Solomillo de Salmón Marinado, con Quenefa de Aguacate y Mango, sobre Gazpacho de Granada y Yogur.....	11€
Pastel de Setas y Perdiz, con Reducción de Fondillón y Crumble de Avellanas	13€
Presa Escabechada con Ensalada de Berros	13,5€
Hojaldre Caliente de Foie y Cebolla Caramelizada al Perfume de Tonka	14€
Corazones de Alcachofas Rellenos de Rabo de Toro al Gratén de Clavo	13,5€

SORBETES: Cantueso, Tomillo, Apio, Menta, Mojito, Marc de champagne	3,5€
--	------

PESCADOS

Suprema de Merluza con Alcachofas y Gulas, al Aceite de Ñoras	16€
Lomo de Bacalao con Ibéricos, Patatas Confitadas, Ajos Tiernos y Compota de Pimientos	15€
Espalda de Dorada con Guisantes Tiernos, Virutas de Mojama y Salsa de Hinojo	21,5€
Cigalas en Camisa Crujiente, con Habitas Salteadas y Salsa Romesco.....	17€
Crêpes de Gamba Roja y Espinacas con Crema Cardinale	10€
Ensalada Templada de Rape y Cigalas con Chips de Alcachofas y Crujiente de Bacon.....	16€

CARNES

Pluma Ibérica Asada con Chutney de Piña, Mango y Salsa de Cantueso	14€
Presa Ibérica Emparrillada con Compota de Manzana Ácida y Salsa de Almendras	14€
Solomillo de Ternera con Níscalos y Pimientos de Padrón Rellenos de Queso de Cabra y Salsa de Tomillo	23€
Solomillo de Ternera Lechal con Espárragos Verdes, Cromesquis de Trufa y Salsa de Boletus	22,5€
Pierna de Cordero Confitada y Deshuesada en su Jugo con Cous-Cous de frutos Secos y Setas	16€
Escalope de Foie Emparrillado con Peras Confitadas, Salsa de Moscatel y Migas de Pan de Especias	17€

POSTRES

Coulant de Chocolate con Sorbete de Frambuesa	5,5€
Canelón de Turrón con Soufflé de Fruta de la Pasión	5,5€
Sopa de Frutas con Helado de Queso Fresco y Teja de Anís	7€
Sablé Templado de Dátil y Almendra con Salsa de Mandarina y Helado de Cantueso	5,5€
Dúo de Chocolate y Caramelo con Tulipa de Helado de Capuchino	6€
Rejilla de Hojaldre Caramelizado con Chiboust de Lima y Frutos Rojos	7€

BEBIDAS (Consultad con nuestro departamento de eventos precios de cualquier otra opción)

Opción 1: Cervezas, Refrescos, Aguas, Blanco Casal de Raimat, Tinto Cerro Añón, Cava Roger de Flor (Brut Nature) y Cafés o Infusiones	13,5€
Opción 2: Cervezas, Refrescos, Aguas, Blanco Gran Feudo Chardonnay, Tinto Viña Salceda, Cava Roger de Flor (Brut Nature) y Cafés o Infusiones	15,5€



Menús modelo 2013

Restaurante Els Capellans Hotel Huerto del Cura

MENÚ 1 (con entradas a compartir)

Croquetas de Bogavante	2,5€
Brochetas de Pulpo en Tempura con Mojo Picón	2,5€
Bebidas: Coctelería, Vinos, Cervezas, Martinis, Refrescos y Zumos	4,5€

Lingote de Foie y Turrón con Crujiente de Pan de Especias y Mermelada de Naranja Amarga	5€
Solomillo de Salmón Marinado, con Quenefa de Aguacate y Mango, sobre Gazpacho de Granada y Yogur	5,5€
Crujiente de Dátil, Bacon, Almendras y Mascarpone con Coulis de Tomate	3€
Corazones de Alcachofas Rellenos de Rabo de Toro al Gratén de Clavo	7€
Saquitos de Langostinos y Setas con Crema de Cava	6€

Presa Ibérica Emparrillada con Compota de Manzana Ácida y Salsa de Almendras	14€

Canelón de Turrón con Soufflé de Fruta de la Pasión	5,5€

Tarta Nupcial	

Bebidas: Blanco Casal de Raimat, Tinto Cerro Añón, Cava Roger de Flor (Brut Nature), Café	13,5€

69 €





Menús modelo 2013

Restaurante Els Capellans Hotel Huerto del Cura

MENÚ 2 (platos individuales)

Cuchara de Berberechos con Gelatina de Cítricos	3€
Madalenas de Pimiento, con Anchoas y Queso de Cabra	2,5€
Croquetas de Bogavante	2,5€
Buñuelos de Dátil y Gorgonzola con Puré de Mango	2,5€
Bebidas: Coctelería, Vinos, Cervezas, Martinis, Refrescos y Zumos	4,5€

Soufflé de Erizos de Mar y Puerros Tiernos	10€

Lomo de Bacalao con Ibéricos, Patatas Confitadas, Ajos Tiernos y Compota de Pimientos	15€

Pierna de Cordero Confitada y Deshuesada en su Jugo con Cous-Cous de Frutos Secos y Setas	16€

Dúo de Chocolate y Caramelo con Tulipa de Helado de Capuchino	6€

Tarta Nupcial	

Bebidas: Blanco Casal de Raimat, Tinto Cerro Añón, Cava Roger de Flor (Brut Nature), Café	13,5€

75,5 €



Menús modelo 2013

Restaurante Els Capellans Hotel Huerto del Cura

MENÚ 3 (incluye 3 horas de barra libre y servicio de música con DJ hasta las 20.00 o hasta las 03.00)

Fajitas de Solomillo de Pato y Verduras Crujientes al Balsámico	2,5€
Madalenas de Pimiento, con Anchoas y Queso de Cabra	2,5€
Croquetas de Jamón Ibérico	2,5€
Tostas de Sobrasada y Huevos de Codorniz	2,5€
Bebidas: Coctelería, Vinos, Cervezas, Martinis, Refrescos y Zumos	4,5€

Solomillo de Salmón Marinado, con Quenefa de Aguacate y Mango, sobre Gazpacho de Granada y Yogur	11€

Lomo de Bacalao con Ibéricos, Patatas Confitadas, Ajos Tiernos y Compota de Pimientos	15€

Pluma Ibérica Asada con Chutney de Piña, Mango y Salsa de Cantueso	14€

Sablé Templado de Dátil y Almendra con Salsa de Mandarina y Helado de Cantueso	5,5€

Tarta Nupcial	

Bebidas: Blanco Casal de Raimat, Tinto Cerro Añón, Cava Roger de Flor (Brut Nature), Café	13,5€

89,5 €



Menús especiales 2013

Restaurante Els Capellans
Hotel Huerto del Cura

MENÚ VEGETARIANO

**Faltaría añadir el precio de la bebida contratada para el cóctel y el banquete*

Gazpacho Andaluz
Ensalada Variada con Aceite de Pepita de Uva
Lasaña Vegetal con Tomate y Queso Gratinado
Panaché de Verduras con Aceite de Arbequina
Sinfonía de Sorbetes de Frutas Exóticas

44 €

MENÚ INFANTIL

**con el mismo plato principal para todos los niños*

Almendras
Patatas Fritas
Aceitunas Rellenas
Jamón Serrano
Queso Manchego
Croquetas de Jamón Ibérico
Calamares a la Romana

Escoger entre:
Arroz a Banda

Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas
Hamburguesa de Ternera con Patatas Fritas

Tarta de Chocolate con Helado de Vainilla
Bebidas: Aguas Minerales y Refrescos

33 €



Mesas temáticas para resopón 2013

BELLA ITALIA

PIZZA AL TAGLIO: Una de las pizzas más populares en Italia, preparada en grandes planchas y cortada al momento en piezas rectangulares.

2 UNIDADES POR PERSONA

MADE IN SPAIN

Selección de mini chapatitas ibéricas (Jamón, Queso y Lomo)

3 UNIDADES POR PERSONA

TROPICAL

Brochetas de fruta fresca variada

3 UNIDADES POR PERSONA

SUEÑO AMERICANO

Mini hamburguesas y perritos calientes preparados a tu gusto

2 HAMBURGUESAS Y UN PERRITO POR PERSONA

CHOCO-CHURRO

Delicioso chocolate con churros, elaborados al momento por "Paco El Churrero"

CONTRATACIÓN MÍNIMA PARA 50 PERSONAS



CANDY BAR

Personalizamos mesas espectaculares, divertidas, clásicas, de colores... con todo tipo de dulces (chocolates, gominolas, piruletas, pastelitos, macarrons, repostería)

Consultad precios y más información en "LOS EVENTOS DE NANA"





Cuidamos cada detalle para que vuestros invitados disfruten.



Vuestros invitados disfrutarán hasta el final con música, copas y un buen ambiente.

Opciones de servicio de barra libre y de música:

1. Por copas: se decide un tope inicial de copas, que se puede ampliar en cualquier momento. Sólo se abonarán las copas consumidas, independientemente del número de copas contratadas.

* PVP combinados: 5,50 euros

* PVP refrescos: 2 euros

Servicio de música personalizada durante toda la celebración (hasta las 20.00 para las bodas almuerzos y hasta las 03.00 para las bodas cenas) PVP: 580 euros (hora extra PVP: 100 euros, máximo hasta las 04.00)

2. Precio por invitado adulto incluyendo discoteca móvil durante 3 horas:

16 euros (para bodas de más de 120 invitados)

18 euros (para bodas de 90 a 120 invitados)

19 euros (para bodas de 70 a 90 invitados)

Después de las 3 horas, se pueden contratar copas extras.



Contrato de bodas 2012-2013.

PRIMERA - Quince días antes a la prestación del servicio, deberá ser confirmado el menú definitivo. Pasado este plazo, el hotel se reserva el derecho de no admitir variaciones sobre el mismo.

SEGUNDA - Siete días antes de la fecha del evento, se confirmará el número de asistentes definitivo. 48 horas antes, podrá aumentar el número de asistentes pero no disminuir. Si asisten menos personas de las confirmadas 48 horas antes, se abonará la diferencia.

TERCERA - El solicitante ha entregado a cuenta por los servicios solicitados la cantidad de _____ €. En caso de anulación esta cantidad será considerada como indemnización por daños y perjuicios.

CUARTA - Si el número de asistentes concertado a la firma del contrato disminuye considerablemente, a partir de un 20%, el hotel se reserva el derecho de dar a elegir a los contratantes, si desean abonar la diferencia de cubiertos pactados, al precio del menú elegido o cambiar al espacio ofrecido por el hotel, disponible y que se adecue al nuevo número de asistentes final indicado, estando el hotel obligado a informar al cliente de la decisión tomada con anterioridad al evento.

QUINTA - Para las contrataciones previstas en el exterior, en caso de condiciones meteorológicas adversas, los contratantes deberán decidir 5 horas antes del evento, si la ubicación será en el exterior o en el interior.

SEXTA - Cumpliendo todos los requisitos legalmente exigidos, el hotel proporcionará "en exclusividad" a los profesionales contratados por el establecimiento para asesorarles y ayudarles en los siguientes servicios: decoración general y floral, maestra de ceremonias, animación para niños, mesas de golosinas y servicios varios para personalizar el evento, servicios audiovisuales (espectáculos, dj, fotomatón, iluminación, etc.)

SÉPTIMA - Los solicitantes firman, ateniéndose a la legislación vigente, que contratan una celebración en espacio sin humos, de modo que cualquier incumplimiento por su parte o la de los invitados a este respecto sería de su exclusiva responsabilidad.

OCTAVA - Los contratantes deberán responder de los desperfectos ocasionados en las instalaciones o en el material del hotel, como consecuencia de un uso inadecuado del mismo, procediendo a su reparación, reposición o compensación económica.

NOVENA - Deberá quedar abonado el 75% del total de los servicios contratados una semana antes del banquete, y el resto al finalizar el servicio en la recepción del hotel.

Los solicitantes:

El hotel:

Firmado en Elche, a _____.

De conformidad con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa de que los datos personales facilitados por Ud en el presente contrato en relación a los servicios y/o productos solicitados a GESTUR HUERTO DEL CURA, S.L.U., domiciliado en Porta de la Morera, nº 14 03203-Elche ALICANTE, serán incorporados a un fichero titularidad de éste cuya finalidad es el mantenimiento, gestión y prestación de los servicios y/o entrega de productos prestados por GESTUR HUERTO DEL CURA, S.L.U. y solicitados por Ud así como el mantenimiento de comunicaciones comerciales o de carácter informativo. Asimismo, se le informa de que le asisten los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en los términos establecidos en la legislación vigente, que podrá ejercitar mediante petición escrita dirigida al domicilio antes referido a la atención del Responsable de Seguridad.



Siempre a vuestra disposición.

.....

Nuestro largo recorrido empresarial nos ha llevado a colaborar con numerosas empresas, las cuales recomendamos especialmente por el trato que otorgan a nuestros clientes y los descuentos que aplican a sus productos y servicios por celebrar su boda con nosotros.

AGUSTÍN DAVID PHOTOGRAPHY

Fotógrafo
www.agustindavid.com
Tel. 654 19 77 40

KIWO ESTUDIO CREATIVO

Fotógrafo
www.kiwo.es
Tel. 660 36 00 54

PRONOVIAS

Tiendas de Elche, Elda y Alcoy
www.pronovias.es
Tel. 965 42 75 48

VITTORIO CATALDO & CARLO PIGNATELLI

Trajes de caballeros - Alicante
www.carlopignatelli.com
Tel. 965 20 59 37

MAZARINO

Joyería
C/ Corredera, 38 (Elche)
Tel. 965 42 05 69

CEKWASA

Invitaciones personalizadas
www.behance.net/CeKwaSa
Tel. 667 48 61 17

DOLÇA

Bellas artes y diseños exclusivos
www.dolcaworld.com
Tel. 966 22 20 07

SILK

Detalles únicos para bodas
C/ Médico Pascual Pérez, 15 (Alicante)
Tel. 965 20 85 91

REGALO AZUL UNICEF

Regalos solidarios
www.unicef.es
Tel. 965 20 67 55

JJDLUXECARS

Alquiler de vehículos para eventos
www.jjdluxecars.com
Tel. 608 92 28 02 / 696 70 59 81

PIROTECNIA DAMA D'ELX

Espectáculos pirotécnicos
Tel. 686 073 286

E&M PELUQUERÍA Y ESTÉTICA

C/ Filet de Fora, 26 (Elche)
Tel. 965 45 05 21

MIMIE COCÓ PELUQUERÍA

C/ Barchell, 11 (Elche)
Tel. 965 09 93 17

KOKO TRAVEL

Agencia de viajes
C/ Vicente Andres Estelles, 20 (Elche)
Tel. 966 61 34 77



Hotel Huerto del Cura: la experiencia continúa.



El Grupo Hotel Huerto del Cura dispone de 81 habitaciones en el Hotel Huerto del Cura y de 71 en el Hotel Jardín Milenio, para alojar a vuestros invitados.

Tarifa máxima garantizada en el Hotel Huerto del Cura:

- Habitación Doble: 86 euros
- Desayuno Gran Buffet (opcional): 13 euros, por persona y día

Tarifa máxima garantizada en el Hotel Jardín Milenio

- Habitación Doble: 65 euros
- Desayuno (opcional): 10 euros, por persona y día

Para reservar, aconsejamos que contactéis con la mayor antelación posible, una vez formalizada la reserva de la boda, con el Departamento de Reservas (reservas@huertodelcura.com - Tlf:96 661 20 50) para consultar disponibilidad y poder beneficiaros de la mejor tarifa disponible.