

BODAS CON ENCANTO HOTEL ELS ARENALS



sweet:hoteles



MUCHO MÁS QUE UN HOTEL DE PLAYA...

Hotel Els Arenals, es un hotel de 4 estrellas superior, situado en la idílica playa de Almardá, en el término municipal de Sagunto, a poco más de 30 minutos de Valencia.

Nuestro Hotel eco-friendly, apuesta por el cuidado del medio ambiente, donde apostamos por el uso de materiales reciclados, cero plásticos, energía solar, para cuidar nuestro entorno.

Cualesquiera que sean sus necesidades, nuestro equipo de eventos cuidará de cada uno de los detalles, superando sus expectativas y la de sus invitados.

Contamos diferentes espacios de eventos:

Salón Icaro, con capacidad de 100 comensales

Restaurante junto a la piscina, con capacidad de 120 comensales en boda clásica y hasta 150 comensales en bodas coctel.

Nuestro equipo de cocina, ha creado un catálogo de platos tradicionales valencianos, donde damos un toque gourmet sin perder nuestro origen de la comarca de Camp de Morvedre.

Esperamos que les guste nuestra propuesta.

Grupo Sweet Hoteles



CEREMONIAS FRENTE AL MEDITERRANEO

Organizamos vuestra ceremonia de bodas, frente al Mediterráneo en nuestra terraza solárium, para un máximo de 150 asistentes*

El montaje de nuestras ceremonias en la terraza incluye:

Montaje de sillas, alfombras y megafonía necesaria para la celebración.

450.00€

El montaje de nuestras ceremonias en la terraza incluye: Arco de flor personalizado, decoración floral básica de la zona de ceremonia, montaje de sillas, alfombras y megafonía necesaria para la celebración.

745.00€

Si necesitas ayuda y asesoramiento de maestros de ceremonia simbólica, os facilitamos contactos de ceremoniantes bilingües.

La documentación y licencias para las bodas civiles deberá ser gestionadas por los novios en todo momento.

No está permitido el uso de arroz, confetis, y pétalos de flor natural tras la ceremonia.

*Como detalle por las molestias, os regalamos pomperos para usar a la salida.

Bodas en la playa, deben ser autorizadas por el ayuntamiento de Sagunto, y el montaje se reduce a banco de novios, 30/40 sillas + decoración floral, megafonía y alfombras. Suplemento de 120€.

Haz tus sueños realidad y cástate frente al Mediterráneo!



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona Todos los precios están expresados en Euros.

ELIGE TU ESTILO DE BODA

BODA COCTEL O CLÁSICA

BODAS COCTEL MEDITERRANEAS

Coctel-party, un total de 3.5 horas de servicio de bebida ilimitada

Los primeros 30 minutos
Solo bebidas + aperitivos

Comenzamos servicio de comida durante 180 minutos más

La última media hora, servicio de postres y cafés

Tras los postres, comenzamos con la barra libre

De 30 a 80 comensales

BODAS CLÁSICAS

Coctel de recepción
60 minutos

15 minutos bebidas + aperitivos
45 minutos de servicio de coctel

Pasamos a mesa, donde degustaremos un menú de 5 tiempos, sobre 120 minutos (aperitivo + entrante + principal + sorbete + tarta)

Tras los cafés, comenzamos con la barra libre

De 20 a 100 comensales



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona Todos los precios están expresados en Euros.

BODA COCTEL MEDITERRANEO

Tras la ceremonia o llegada al hotel, os dirigiremos a nuestro restaurante PALAPA para celebrar vuestro evento gastronómico.

Este menú tipo coctel, se sirve en estaciones de comida, aperitivos pasados y mesas dulces
Esta todo pensado para el máximo disfrute de tus invitados.

Comenzamos con las bebidas incluidas:
Refrescos, cervezas, bodega básica, zumos y aguas minerales
Carrito de vermutos VITTORE

Nuestro carro de aperitivos artesanos:
Patatas chips, aceitunas aliñadas, encurtidos y selección de frutos secos

TU MENÚ DE BODA EN SOLO 4 TIEMPOS

Primer Tiempo

Buffet de 4 quesos nacionales:
Queso curado de oveja de leche cruda
Queso curado mezcla vaca/oveja
Queso ahumado Idiazabal
Queso de cabra al romero
Acompañados de chutneis y regañás

Jamón de Cebo de Campo al corte
Acompañado de picos, panes y tomate con AOVE
(Cortador de jamón a consultar)

Segundo Tiempo

Gazpacho de pimientos de piquillo y albahaca
Tartar de salmón, aguacate, mango y salsa ponzu
Mini mollete de rabo de toro, encurtidos y mayo trufa
Buñuelo de mar con alioli de miel
Croqueta de pato con mayo hoisin



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona Todos los precios están expresados en Euros.

BODA COCTEL MEDITERRANEO

Y tras los entrantes, continuamos con los principales y postres

Tercer tiempo

En este apartado, tendrás que elegir el estilo de principales.

Barbacoa o degustación de arroces

De la barbacoa:

Brocheta de pollo lacado con salsa teriyaki

Brocheta de solomillo de ternera al px

Brocheta de vieira y gamba con salsa cítrica

Brocheta de pulpo y patata al aceite de pimentón

o

Degustación de 2 arroces a elegir entre:

Paella Valenciana de pollo y conejo

Paella de Pato, Foie y Setas

Arroz de Putxero

Arroz del Senyoret

Arroz negro



Cuarto tiempo

Sorbete cítrico con frutos rojos

Brochetas de fruta fresca de temporada

Mini Brownie de chocolate y dulce de leche

Mini torrijas con helado de café

Pastel de bodas de:

Chocolate con leche, Carrot cake

Oreo Cake, Strawberry Cheese Cake o Red Velvet



94.00 por persona

3.5 horas de duración aproximada



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona Todos los precios están expresados en Euros.

BODA CLÁSICA COCKTAIL DE BIENVENIDA

Refrescos, cervezas , bodega básica, zumos y aguas minerales
Carrito de vermouths VITTORE

Surtido de aperitivos artesanos con
patatas chips , aceitunas aliñadas, encurtidos
y selección de frutos secos

Y estos **tres aperitivos:**

Gazpacho de piquillos y albahaca
Buñuelo de mar con alioli de miel
Croqueta de pato con mayonesa hoisin

16.00 por persona
45 minutos de duración



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona Todos los precios están expresados en Euros.

BODA CLÁSICA MENÚ EN MESA

MENU MERAKI

Elige un pescado

Taco de bacalao baja temperatura
con miso y almejas
Lomo de corvina sobre cremoso
de guisantes y verduras asadas
Suquet de rape y anguila +3.50

Elige un sorbete

Sorbete de cítrico con frutos rojos
Sorbete de mango y maracuyá

Elige una carne

Carrillera de ternera estofada en su jugo,
parmentier de patatas
Presa ibérica con puré de chirivía y chimichurri
Solomillo de ternera braseado, parmentier y chalotas +7.50

Elige tu pastel de bodas:

Chocolate con leche
Carrot cake , Oreo Cake
Strawberry Cheese Cake
o Red Velvet

75.00 por persona*

120 minutos aproximados de servicio

MENU TERRETA

Elige dos entrantes

Tomate, ventresca, mojama y encurtidos
Tataki de atún sobre alga wakame y salsa ponzu
Brocheta de vieira y gamba sobre verduras y setas
Pulpo braseado sobre parmentier de boniato
Huevo pochado, trufa y migas al ajo

Elige un sorbete

Sorbete de cítrico con frutos rojos
Sorbete de mango y maracuyá

Elige uno de nuestros arroces

Paella de Verduras
Paella Valenciana de pollo y conejo
Paella de Pato, Foie y Trompetas de la muerte+ 2.00
Arroz de *Putxero*
Arroz del Senyoret
Arroz negro

Elige tu pastel de bodas:

Chocolate con leche ,
Carrot cake , Oreo Cake
Strawberry Cheese Cake
o Red Velvet

75.00 por persona*

120 minutos aproximados de servicio



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona Todos los precios están expresados en Euros.

BODEGA

Bodega Sweet hoteles

Vino blanco Las Dos Ces, Chozas Carrascal

Vino Tinto Las Dos Ces, Chozas Carrascal

DO Utiel Requena

Cava Roxane DO Cava

Cervezas, Vermuts, refrescos y aguas

Cafés e Infusiones

BARRA LIBRE ESTANDAR:

2 horas de duración, por persona 22.00

Hora extra por persona 10.00

BARRA LIBRE PREMIUM:

2 horas de duración, por persona 30.00

Hora extra por persona 14.00



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona Todos los precios están expresados en Euros.

PARA LOS MÁS PEQUES

PARA PEQUES HASTA 12 AÑOS.



Coctel de llegada

Conos de patatas chips y refrescos
4.00 por niño

MENÚ SERVIDO EN MESA

Entrante individual:

Mini Pizzetas de jamón y queso fundido
Finguers de mozzarella
Croquetitas de jamón de bodega

Principal a elegir:

(para todos los peques el mismo)
Paella de pollo deshuesado y verduras
Macarrones con salsa de tomate y parmesano
Tiras de pollo crujientes con patatitas

Postre:

Tarrina de helado de chocolate y fresa
Porción de pastel de celebración individual



Bebidas incluidas

36.00 por niño



NUESTROS EXTRAS



DECORACIÓN FLORAL

ANIMACIÓN

PHOTOCALL

CARRO DE MERIENDA

DECORACIÓN

MAESTRO DE CEREMONIAS

CANDY

(Precios a consultar)



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona Todos los precios están expresados en Euros.

VENTAJAS Y CONDICIONES DE RESERVA



ALOJATE CON NOSOTROS

Te ofrecemos tarifas especiales para la exclusividad del hotel y así poder alojar menores de edad.

Consulta la mejor tarifa en www.sweethoteles.com

NORMAS DE LA CASA

No está permitido traer ningún tipo de alimento (incluidas mesas de dulces) del exterior.

Si desea contratar música en directo, esta debe ser con nuestra empresa habitual de actuaciones musicales y bajo autorización de nuestra empresa.

No estará permitida ninguna actividad musical sin previo aviso a la empresa.

Todo el personal que venga a ejercer su jornada laboral en el hotel, deberá facilitar previamente su alta de seguridad social

CONDICIONES DE RESERVA

En el momento de la reserva, preparamos contrato y factura proforma.

En ese momento, deberás abonar el 30% del evento.

15 días antes el 60% del evento

7 días antes el 10% restante.

IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona

No se reservan fechas hasta no tener el contrato cumplimentado y enviado por mail.

Todos los precios están expresados en Euros.

CONTACTO

SWEET HOTELES

eventos@sweethoteles.com

Telf. 658 521 453