

ROMANCE

BY MELIÀ



MELIÀ ALICANTE

- Bienvenidos a Meliá Alicante
- ¿Por que Meliá Alicante?
- Elije tu Menú
- Pasión Completa
- Gourmet Selección
- Cocktail Deluxe
- Meliá a la Carta
- Show Cooking
- Ceremonia con Estilo
- Decoración & Detalles
- Servicios Adicionales
- Regalo Inolvidable





El hotel **Meliá Alicante** goza de una **inmejorable ubicación** junto a la Playa del Postiguet. La amplitud, luminosidad y magníficas **vistas al Mar Mediterráneo** por los enormes ventanales de nuestros salones os **cautivarán** para celebrar con nosotros este día tan especial.

Conscientes de la importancia de **tan especial ocasión**, nuestro equipo está dispuesto a adaptarse a cualquier petición vuestra, para asegurar el **éxito total** de tan importante evento.

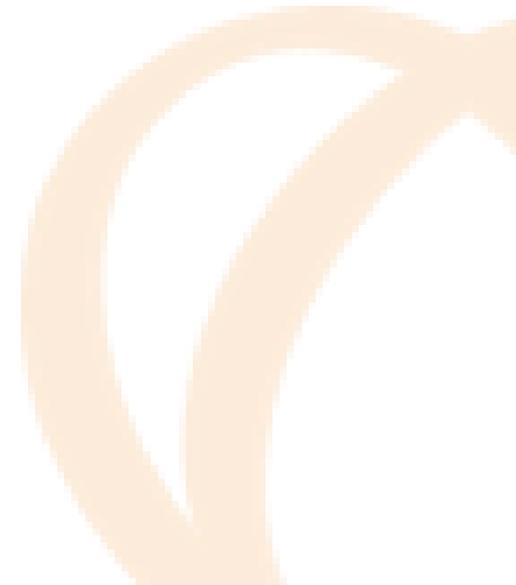
A continuación podéis encontrar la información que os permitirá **convertir** vuestra boda en una **experiencia inolvidable**.

Sabemos que un banquete ha de ser inolvidable. Para nosotros, la organización de un evento es una de nuestras mayores responsabilidades y nos hacemos cargo de ella con sumo gusto, seguros de que nuestros clientes apreciarán la excelente calidad de nuestra cocina y la eficacia y profesionalidad de nuestro servicio.

Cuidamos de todos los detalles y atendemos a todos nuestros invitados con todo nuestro esmero.

El hotel Meliá Alicante cuenta con un equipo de profesionales que asesorarán a nuestros clientes para que el día de su boda sea inolvidable.

Nuestro Chef ha creado completas y variadas opciones gastronómicas, ¿o queréis **diseñar** vuestro propio menú?, solo tenéis que decírnoslo.



Porque os queremos mimar

- Suite Nupcial en la noche de bodas
 - Atenciones románticas en la habitación
 - Salida del hotel al día siguiente hasta las 16:00hrs bajo disponibilidad
 - Desayuno “Just Married” a cualquier hora
 - Tarifas especiales de alojamiento para vuestros invitados
 - 1 plaza de parking el día de la boda
 - Menús especiales disponibles
 - Menú degustación para 2 personas, si el banquete no llega a los 120 comensales (50% de descuento para más invitados hasta un máximo de 8)
 - Menú degustación para 6 personas siempre que el banquete supere los 120 comensales. (50% de descuento para más invitados hasta un máximo de 8)
- 

Os lo ponemos fácil, todo lo que podéis desear incluido en un paquete de ensueño. Te presentamos nuestra exquisita selección culinaria maridada con los mejores vinos junto con todos los valores añadidos que Meliá te ofrece, para poder disfrutar de todos ellos a un precio único y cerrado por persona.

Copa de Bienvenida (40 minutos)

Tartar de Atún Rojo del Mediterráneo

Cornette de Crema de Queso y Sopa de Mango con
Bastón de Hojaldre

Tosta de Foie al Enebro con Jalea de Grosellas Negras
Mini Coca de Tomate Seco y Queso Manchego Curado
Saquito de Morcilla y Piñones

Mini Rollito Vegetal con Salsa de Soja

Vasito de Bacalao en Brandada con Chip de Alcachofa

Cervezas – Zumos- Refrescos – Jerez –
Vinos de la Región

MENÚ

Ensalada de Salmón Marinado; Aguacate y Mango
con Semillas de Girasol a la Vinagreta Francesa

Confit de Pato, Patatas Parisinas y Ciruelas Pasa,
Salsa de Oporto y Canela

Tarta Nupcial
Cafés e Infusiones

BODEGA

Blanco. Viña Heredad D.O. Penedés
Tinto Solar Viejo Crianza. D. O Rioja
Cava Jaume Serra
Agua Mineral

PVP 67,30€ por persona (IVA Incluido)

Precios validos desde el 01/01/2015 hasta el 31/12/2015

Nuestra selección de menús más exclusiva junto con los valores añadidos que ofrece Meliá reunido en un único paquete que convertirá vuestra celebración en un evento sin igual a un precio único por persona.

Copa de Bienvenida

Bombón de Foie de Pato Crujiente de Almendra
Tostada

Espadita de Alcachofa con Crujiente de Jamón
Ibérico

Cornette de Salmón al Eneldo

Soufflé de Queso de Cabra y Tomate Seco

Meloso Ibérico en su Jugo

Crujiente de Vieiras

Risotto de Gamba Roja

Langostino Plancha con Humus y Cebolla

Caramelizada

Cervezas – Zumos- Refrescos – Jerez – Vinos de la
Región

MENÚ

Suprema de Foie Fresco Braseado y
Crema de Hongos

Sorbete Cítricos y Agua de Rosas

Solomillo de Ternera y Pastel de Berenjenas con Salsa
de Trufa Negra

Enrejado de Chocolate y Turrón

Cafés e Infusiones

BODEGA

Blanco Viña Heredad D.O. Penedés

Tinto Solar Viejo Crianza. D. O. Rioja

Cava Jaume Serra

Agua Mineral y Cafés

PVP 77,60€ por persona (IVA Incluido)

Precios validos desde el 01/01/2015 hasta el 31/12/2015

ESTACION DE CRUDITES

Selecta variedad de verduras frescas
acompañadas de cremas de queso
aromatizadas

EL RINCON DE LOS QUESOS

Exquisita selección de quesos nacionales e
internacionales acompañados con frutos
secos, dátiles, orejones y mantequilla
aromatizada

LA TAHONA DEL PAN

Los maestros panaderos nos sorprenden
con uno de los productos más preciados y
antiguos en nuestra gastronomía en sus
distintas versiones

VIAJE POR EL ACEITE ESPAÑOL

Le llevamos a la mesa el pilar de nuestra
dieta mediterránea, el aceite. Recorra los
sabores y texturas preparados para la
ocasión.

RINCON DE IBERICOS

Selección de Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón
Ibéricos, acompañado
de pan amb tomaquet

CORNER DE HUEVOS DE CODORNIZ

Huevos de Codorniz en Tosta de pasas con sobrasada
Mallorquina

FREIDURIA ANDALUZA

LA ARROCERÍA DEL MELIÁ

Nuestro particular homenaje a la gastronomía de
nuestra Tierra: Degustación de Arroz a Banda y
meloso de pato con choricitos

Brochetas de Frutas

Sopa de Mango y Chip de Plátano

Sopa de Frutos Rojos

Mini Repostería Surtida

Turrone de Alicante

Tarta Nupcial

PVP 90,65€ por persona (IVA Incluido)

Además de la selección de menú el paquete incluye

- Centros Florales en las Mesas
- Suite para los novios el día del evento
- 1 Plaza de Parking gratuita
- Minutas, Sitting, Sala, Fundas de sillas



Si lo que preferís es crear y personalizar vuestro propio menú está es la opción que os permitirá elegir una selección de platos variados en base a vuestros gustos personales. Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos. El menú a la carta tiene que tener una composición mínima de 8 aperitivos, entrante, plato principal, postre y bodega

Cóctel de Bienvenida

(Duración aproximada 30 minutos)

Aperitivos Fríos



Espadita de Alcachofa Confitada en Crujiente de Jamón Ibérico	1,95€	2,65€
Espetón de Mozzarella, Anchoa de Santoña al Aceite de Pimentón y Rúcula	1,95€	2,65€
Tartar de Atún Rojo del Mediterráneo	1,90€	2,65€
Cornette de Salmón al Eneldo	1,90€	2,65€
Crema de Queso y Sopa de Mango con Bastón de Hojaldre	1,90€	2,50€
Cornette de Pato y Crema de Nueces	1,90€	2,65€
Pericana de Bacalao	1,95€	2,45€
Bombón de Foie de Pato en Crujiente de Almendra Tostada	1,95€	2,55€
Mini Coca de Tomate Seco y Queso Manchego Curado	1,85€	2,55€
Tosta de Foie al Enebro con Jalea de Grosellas Negras	1,90€	2,65€
Espetón de Langostino y Piña a la Crema de Coco	1,90€	2,55€
Pulpo Gallego con Crema de Patata al Aceite de Pimentón	2,10€	2,80€

Cóctel de Bienvenida

(Duración aproximada 30 minutos)

Aperitivos Fríos

Queso Manchego	1,90 €	2,55 €
Chorizo Ibérico	1,90 €	2,55 €
Salchichón Ibérico	1,90 €	2,55 €
Jamón Ibérico de Guijuelo	3,45 €	4,80 €
Atún Ahumado	3,45 €	4,80 €
Mojama de Almadraba	3,45 €	4,80 €
Lomo Ibérico de Guijuelo	3,45 €	4,60 €
Salmón Ahumado	3,15 €	4,60 €
Jamón Ibérico al Corte	7,15 €	



Cóctel de Bienvenida

(Duración aproximada 30 minutos)

Aperitivos Orientales

Sushi (Unidad)

Salmón	1,40€
Langostino	1,60€
Atún Rojo	1,90€
Pez Mantequilla	1,90€
Corvina	1,90€

Maki (Unidad)

Salmón	1,45€
Langostino	1,65€
Atún Rojo	1,90€
Boca de Mar	1,45€
California	1,50€

Sashimi (Unidad)

Salmón	1,95€
Atún Rojo	2,50€



Aperitivos Calientes

(Duración aproximada 30 minutos)

Langostino Plancha con Humus y Cebolla Caramelizada	2,00€	2,65€
Chupa Chups de Buey y Avena	2,00€	2,65€
Saquito de Morcilla y Piñones	1,90€	2,55€
Crujiente de Vieira	1,90€	2,55€
Bomba de 4 Quesos	1,90€	2,55€
Delicias de Ave con Polvo de Kikos	2,00€	2,65€
Langostino en Nido de Patata Crujiente	2,15€	2,85€
Delicias de Elche	1,90€	2,65€
Hojaldrito de Setas y Pato con Queso Brie	1,90€	2,65€
Meloso Ibérico en su Jugo	1,90€	2,45€
Vasito de Bacalao en Brandada y Chip de Alcachofa	1,85€	2,55€
Mini Rollito Vegetal con Salsa de Soja	1,85€	2,55€
Brocheta de Pollo Yakitori	1,90€	2,65€
Risotto de Gamba Roja	1,90€	2,55€
Ravioli con Nueces y Gorgonzola	2,10€	2,80€
Soufflé de Queso de Cabra y Tomate Seco	1,90€	2,55€

BEBIDA

Jerez-Cerveza-Zumos-Refrescos - 5,60 €

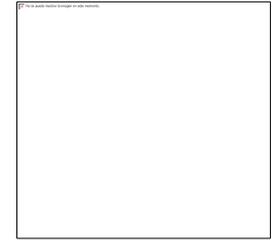
Entrantes Individuales, para comenzar...

Suprema de Foie Fresco Braseado y Crema de Hongos	12,50€
Ensalada de Salmón Marinado, Aguacate y Mango con Semillas de Girasol a la Vinagreta Francesa	12,65€
Ensalada de Jamón de Pato, Manzana Grand Smith, Pomelo y Nueces con Vinagreta de Frutas	14,25€
Crema de Guisantes y Salteado de Cigalitas con Milhojas de Trigo Crujiente	14,25€
Crema de Gamba Roja y Crujiente de Senderuelas	15,30€
Tartar de Aguacate, Langostino, Tomate Cereza y Glaseado de Módena	15,50€
Ensalada de Cítricos y Bacalao Confitado con Vinagreta de Miel	16,30€
Wok de Verduras Thai y Langostino y Sésamo	16,30€
Lomos de Dorada con Salsa de Cigalas	17,70€
Ceviche de Lubina y Cebolla Roja con Brotes Tiernos y su Marinada	18,50€
Milhojas de Queso de Cabra y Foie con Confituras de Rosas	19,50€
Ensalada de Atún Rojo, Burrata, Tomate Asado y Brotes Tiernos	19,50€
Ragout de Bogavante y Setas al Aroma de Mar	19,90€
Pulpo al Horno con Patata Trufada	21,00€
Ensalada de Cigalitas al Aroma de Jengibre Sobre Lecho de Chip de Alcachofas	21,40 €
Foie mi Cuit con Trufa Negra y Armagnac en Terrina, Confitura de Frambuesa	21,40 €
Trío marinero: Vieira hervida, Atún Rojo Escabechado, Bogavante Hervido	21,90 €
Bogavante Gallego, Canelón de Piña y Gamba Roja con Emulsión de Manzana Verde	24,95 €
Mariscada Fresca de la Bahía (1 Cigala, 3 Gambas Rojas, 3 Langostinos y 4 Quisquillas)	39,20 €

Sorbetes

Sorbete de Limón y Cava	4,10 €
Sorbete de Limón al Romero	4,10 €
Sorbete de Manzana Verde Doncella	4,10 €
Sorbete de Piña Colada	4,10 €
Sorbete de Mora	4,10 €
Sorbete de Caipiriña	4,10 €
Sorbete de Mojito	4,10 €
Sorbete de Frutos del Bosque	4,10 €
Sorbete de Fresas y Champagne	4,10 €
Sorbete de Aguas de Rosas y Cítricos	4,10 €

Del Mar a la Mesa



Lubina del Mediterráneo con Risotto en Tinta Calamar	17,50 €
Mero en Salsa de Cava con Patatas Avellanas	17,85 €
Merluza al Horno con Salsa Marinera y Verduras Mediterráneas	18,85 €
Calamar de Potera Relleno de Gambas y Mejillones	19,00 €
Lomo de Rodaballo Sobre Alfombra de Puerro y Salsa de Lima	19,90 €
Lomo de Merluza Relleno de Txangurro con Salsa de Cava y Juliana de Puerro	19,90 €
Filetes de Lenguado Sobre Lecho de Espinacas, Pasas y Piñones al Aceite Verde	20,40 €
Atún Rojo de Aleta Azul con Escalibada de Verduras Mediterráneas	25,00 €

De la Tierra y el Cielo

Confit de Pato, Patatas Parisinas ,Ciruelas Pasas con Salsa de Oporto y Canela	16,80 €
Solomillo Ibérico con Patatas Confitada y Pisto de Verduras	17,30 €
Presa Ibérica sobre Lecho de Higos al Oporto y Manojito de Espárragos Verdes	18,35 €
Cochinillo Confitado a Baja Temperatura y Patatas a la Oliva Virgen	18,85 €
Entrecot de Ternera Parrilla , Atadillo de Verduras y Mousse de Calabacín	18,85 €
Pierna de Cordero Confitada al Romero y Milhojas de Pimientos y Patatas al Horno	19,85 €
Chuletón de Ternera de Ávila Pastel de Patata y Mousse de Pimientos del Piquillo	20,40 €
Solomillo de Ternera Parrilla con Verduras Mediterránea y Salsa de Oporto	20,90 €
Solomillo de Ternera, Pastel de Berenjena con Salsa de Trufa Negra	20,90 €
Solomillo de Ternera Txapela de Foie y Salsa de Trufa con Pastel de Patata al Queso de Parma	21,90 €
Paletilla de Cabrito Lechal Confitada al Romero en Jugo con Couscous de Frutos Secos	22,90 €

El Momento Más Dulce...

Mousse de Almendras con Crema de Vainilla de Tahití	6,20 €
Pastel de Avellanas y Cookies	6,20 €
Enrejado de Chocolate y Turrón	6,20 €
Milhoja de Hojaldre Caramelizado y Crema de Vainilla	6,20 €
Hojaldre de Frutas y Crema Inglesa	6,20 €
Fina Tarta de Manzana Templada	6,20 €
Coulant de Templado de Chocolate Belga con Helado de Canela	7,50 €



De La Bodega

Vinos Blancos

Viña Heredad Segura Viudas D. O. Penedés	2,70 €
Nuviana Blanco D.O Valle del Cinca	3,10 €
Puerto de Alicante. Chardonnay. D. O. Alicante	4,50 €
Laudum Chardonnay D. O. Alicante	5,05 €
Marina Alta. Moscatel de Alejandría D. O. Alicante	5,20 €
Enrique Mendoza Chardonnay. D. O. Alicante	9,20 €
Laus Flor de Chardonnay. D. O. Somontano	6,70 €
Viña Sanz. Verdejo. D .O. Rueda	5,80 €
Marqués de Riscal Verdejo D. O. Rueda	7,45 €
Monopole D O. Rioja	4,60 €
Vionta Albariño D. O. Rías Baixas	7,45 €
Martin Codax	4,65 €
Viña Esmeralda	4,70 €

De La Bodega

Vinos Rosados

Terreta Rosé. Monastrell. D. O. Alicante	5,35 €
Torres de Casta. Garnacha y Cariñena. D. O. Penedés	4,45 €
Marqués de Cáceres. Tempranillo y Garnacha. D. O. Rioja	7,30 €
Lambrusco Monteberin di Modena	2,80 €

De La Bodega

Vinos Tintos

Enrique Mendoza D. O. Alicante	8,90 €
Nuviana Tinto Tempranillo, Cabernet D.O Valle del Cinca	3,50 €

D. O. Rioja

Solar Viejo Crianza. Tempranillo D. O. Rioja	4,10 €
Beronia Crianza. Tempranillo, Garnacha, Graciano. D. O. Rioja	5,40 €
Cvne Crianza. Tempranillo, Mazuelo y Garnacha Tinta. D. O. Rioja	6,00 €
Marqués de Arienzo Crianza. Tempranillo, Graciano y Mazuelo. D. O. Rioja	6,40 €
Marqués de Cáceres. Crianza D. O. Rioja	7,45 €
Viña Pomal Reserva	9,24 €
Viña Tondonia Reserva	15,00 €
Marqués de Riscal Reserva. Tempranillo. D. O. Rioja	14,00 €

D. O. Ribera del Duero

Emilio Moro Finca Resalso D. O. Ribera del Duero	7,00 €
Protos Joven. Tinta del País. D. O. Ribera del Duero	7,75 €
Quinta de Tarsus Crianza.Tinto del País. D. O Ribera del Duero	8,50 €
Protos Crianza. Tinta del País. D. O. Ribera del Duero	15,00 €
Valduero. Crianza D. O. Ribera del Duero	16,00 €
Matarromera Crianza. Tinta del País. D. O. Ribera del Duero	19,00 €

De La Bodega

Cavas

Sidra El Gaitero	2,70 €
Jaume Serra	2,70 €
Cava Roger de Flor	2,80 €
Freixenet Extra Brut	3,00 €
Freixenet Rose	4,10 €
Anna Codorniu Brut Nature	6,15 €
Juve Camp Cinta Purpura	5,70 €
Juve Camp Reserva Familia	10,00 €
Codorniu NPU Brut Nature	9,00 €

Champagne

Precio por botella	
Moët Chandon Imperial Brut	50,00 €
Veuve Clicquot Yellow Label	65,00 €

Aguas Minerales	1,70 €
Cafés e Infusiones	1,70 €

Tras una gran celebración, llega un gran día. Éste desayuno será un momento muy entrañable en un ambiente familiar y distendido en el que podréis compartir los momentos más mágicos de vuestro gran día.

Starters & Sides

Selección de ibéricos y quesos

Selección de bollería y churros

Selección de tartas

Selección de frutas de temporada

Selección de cereales, yogures, zumo natural de naranja y de pomelo, zumos variados

Tostadas, pan variado, galletas, frutos secos, pastelería variada, Crêpes con caramelo, chocolate, mermelada o azúcar

Eggs & Omelettes

Tortilla de patatas

Huevos Fritos o Hervidos al gusto, huevos revueltos,

Tortilla con jamón, queso, cebolla o tomate

Buffet Caliente

Chorizos, beicon, espárragos, pimientos, berenjenas,

Bajo en calorías

Pan integral, cereales, galletas integrales, frutos seco

Selección de yogures desnatados

Zumo de Naranja Natural

Selección de Bollería o Tostadas con mantequilla o margarina, mermelada y miel.

Café, Café Descafeinado, Leche, Leche Desnatada, Te.

...y Dulce

Sopas de frutas

Brochetas frutas con chocolate

Tortitas con nata

(MINIMO 6 PAX) PVP 30,55€ por persona (IVA INCLUIDO)

En Meliá queremos ser vuestra opción sea cual sea el tipo de celebración que imagináis: bodas informales y desenfadadas, aniversarios de boda, bodas del mismo sexo, todas ellas totalmente personalizadas para vosotros y los vuestros.

Traemos la magia para sorprender a vuestros invitados y para crear un mundo de sensaciones y sabores, de luz y sonidos que marcarán el inicio de vuestra nueva aventura como pareja.

Tenemos también las siguientes opciones:

- Megafonía y Técnico
- Montaje de la ceremonia
- Alfombra en pasillo
- Fundas en silla
- Decoración Floral

Consultar precio en el Departamento de Evento& Banquetes.

Vuestro Estilo, Vuestra Boda

Sorprended a vuestros invitados eligiendo un tema para vuestra boda, ya sean los colores, el aroma de la sala o lo que vosotros queráis: Luces, Música, Belly Dancers, Shows, Mariachis, Tablao Flamenco etc...

Para los más Sibaritas: Show Cooking durante el cocktail

- Rincón Oriental de Sushi
- Cortador de Jamón
- Coctelería Meliá Alicante
- Rincón de Arroces
- Rincón Mejicano
- Viaje por el Aceite Español

Centros Florales personalizados



Late night Kits

- Zapatillas para las señoras (Consultar Precios)
- Resopón dulce y salado 12€ por persona
- Fuente de chocolate & Frutas (Consultar tarifas en función al servicio solicitado)
- Barra de Chucherías // Candy Bar

Discoteca y Barra Libre:

- Disco 500€
- Barra Libre Completa 18,00€ por persona
- Barra Libre de Refrescos 12,00€ por persona

Baby Room (Station) / Canguro (Consultar Precios)

- Salón para niños con cuidadora/nanny
- Canguro en las habitaciones

Como agradecimiento por habernos elegido en este día tan importante, queremos regalaros otro recuerdo inolvidable. En función de vuestra facturación total del evento, estaremos encantados de ofrecer os noches gratuitas en cualquier hotel Meliá Hotels International en el mundo. Se otorgarán los siguientes puntos en la tarjeta Meliá Rewards

Facturación Euros (SIN IVA)

4.500 – 6.000
6.001 – 10.000
10.001 – 15.000
15.001 – 18.000
18.001 – 22.000
Más de 22.001

Puntos Tarjeta M.

Rewards

60.000
80.000
110.000
140.000
170.000
200.000

