

**NUESTRO MAYOR ÉXITO ES CONSEGUIR QUE SEA VUESTRO MEJOR DIA**



Distinguidos Novios:

Ante todo muchas gracias por haber pensado en nuestro Hotel para la celebración de vuestra boda e incluso de vuestra ceremonia civil. Para ello, contamos con unas instalaciones que seguro os gustarán, incluyendo una bonita zona exterior donde poder ofrecer el aperitivo de bienvenida o incluso la propia ceremonia.

Para vosotros es un día único y muy especial y para nosotros también, por ello queremos mimaros de una forma excepcional y la manera de conseguirlo es poniendo a vuestra disposición una organización y un equipo de profesionales que os ayudaremos en todos los detalles para que vuestra boda sea un éxito.

Una Gastronomía de alta calidad, profesionalidad, un servicio inmejorable y mucha ilusión y ganas por parte de nuestro equipo, son los ingredientes que os ofrecemos para que ese día salga como merecéis.

Para empezar, os adelantamos este dossier con toda la información y menús que seguro serán de vuestro agrado, no obstante, estamos para ayudaros y nos adaptaremos a vuestras necesidades.

El Hotel TRH La Motilla os espera, os recibiremos encantados.

Quedamos a vuestra total disposición. Hasta pronto!

Muchas Gracias.

Hotel TRH La Motilla

Tf: 955 666 816

comercial.motilla@trhhoteles.com

**MENÚ ALCÁZAR**

**Aperitivos**

- Berbena de Langostinos con Tártara
- Chupa Chups de Queso de cabra con Caramelo
- Chupito de Gazpacho
- Piruletas mousse de Pato con Frambuesa
- Cucharita de Pulpito a feira
- Taquitos de Queso de oveja
- Chupito de Melón e Hierbabuena
- Pincho de Lomo a la Mostaza
- Cornete de Mouse de Salmón al Jengibre
- Caneloni de Carne Mechada
- Tosta de Champiñon con Queso azul
- Surtido de mini-Chips
- Dados de Cazón en Adobo sevillano
- Puntillitas al Limón
- Tortillitas de Camarones
- Patatitas Bravas
- Buñuelos de Bacalao a la Miel de Caña
- Cucharita de Mejillón a la diablo
- Croquetas de la Abuela
- Tartaleta de pisto con Bacalao ahumado

**Bebidas**

- Cerveza, Refrescos,
- Manzanilla Fina y Agua Mineral

**(Duración Aperitivo 45 minutos)**

**MENÚ**

- Salmorejo Cordobés con Virutas de Ibérico y Huevo picado
- \*\*\*
- Sorbete de Melón
- \*\*\*
- Carrillera Estofada sobre cama de Patatas Soutte
- \*\*\*
- Tarta de Celebración
- Café
- Cava Freixenet Extra

**Bodega**

- Vino Blanco René Barbier, Vino Tinto Rioja Solar Viejo, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral.

**Precio: 55€ por persona IVA incluido**

## MENU GIRALDA

### Aperitivos

- Berbena de Langostinos con Tártara
- Chupa Chups de Queso de cabra con Caramelo
- Piruletas mousse de Pato con Frambuesa
- Cucharita de Pulpito a feira
- Taquitos de Queso de oveja
- Chupito de Melón e Hierbabuena
- Pincho de Lomo a la Mostaza
- Cornete de Mouse de Salmón al Jengibre
- Caneloni de Carne Mechada
- Tosta de Champiñón con Queso azul
- Surtido de mini-Chips
- Dados de Cazón sevillano
- Puntillitas al Limón
- Tortillitas de Camarones
- Patatitas Bravas
- Buñuelos de Bacalao a la Miel de Caña
- Cucharita de Mejillón a la diablo
- Croquetas de la Abuela
- Tartaleta de pisto con Bacalao ahumado

### Bebidas

- Cerveza, Refrescos, Manzanilla Fina y Agua Mineral

**(Duración Aperitivo 45 minutos)**

### MENU

- Crema de Espárragos Trigueros con Costrón de Queso Parmesano
- \*\*\*
- Sorbete de Fresa
- \*\*\*
- Lingote de Atún al punto Sobre Tomate Concasse a la Albahaca y Milhojas de Vegetales a la parrilla
- \*\*\*
- Tarta de Celebración
- Café
- Cava Freixenet Extra

### Bodega

- Vino Blanco René Barbier, Vino Tinto Rioja Solar Viejo, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral.

**Precio: 56€ por persona IVA incluido**

## MENU GUADALQUIVIR

### Aperitivos

- Berbena de Langostinos con Tártara
- Chupa Chups de Queso de cabra con Caramelo
- Piruletas mousse de Pato con Frambuesa
- Cucharita de Pulpito a feira
- Taquitos de Queso de oveja
- Chupito de Melón e Hierbabuena
- Pincho de Lomo a la Mostaza
- Cornete de Mouse de Salmón al Jengibre
- Caneloni de Carne Mechada
- Tosta de Champiñón con Queso azul
- Surtido de mini-Chips
- Dados de Cazón sevillano
- Puntillitas al Limón
- Tortillitas de Camarones
- Patatitas Bravas
- Buñuelos de Bacalao a la Miel de Caña
- Cucharita de Mejillón a la diablo
- Croquetas de la Abuela
- Tartaleta de pisto con Bacalao ahumado

### Bebidas

- Cerveza, Refrescos, Manzanilla Fina y Agua Mineral

**(Duración Aperitivo 45 minutos)**

### MENU

- Vichyssoise de Calabaza con Crujiente de Queso
- \*\*\*
- Sorbete de Naranja
- \*\*\*
- Tournedó de Cerdo con Bacon y Salsa de Mostaza antigua
- \*\*\*
- Mousse de Chocolate azteca y Praliné de Almendras
- Café
- Cava Freixenet Extra

### Bodega

- Vino Blanco René Barbier, Vino Tinto Rioja Solar Viejo, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral.

**Precio: 57€ por persona IVA incluido**

**MENU DOS HERMANAS**

**Aperitivos**

- Berbena de Langostinos con Tártara
- Chupa Chups de Queso de cabra con Caramelo
- Piruletas mousse de Pato con Frambuesa
- Cucharita de Pulpito a feira
- Taquitos de Queso de oveja
- Chupito de Melón e Hierbabuena
- Pincho de Lomo a la Mostaza
- Cornete de Mouse de Salmón al Jengibre
- Caneloni de Carne Mechada
- Tosta de Champiñón con Queso azul
- Surtido de mini-Chips
- Dados de Cazón sevillano
- Puntillitas al Limón
- Tortillitas de Camarones
- Patatitas Bravas
- Buñuelos de Bacalao a la Miel de Caña
- Cucharita de Mejillón a la diablo
- Croquetas de la Abuela
- Tartaleta de pisto con Bacalao ahumado

**Bebidas**

Cerveza, Refrescos, Manzanilla Fina y Agua Mineral

**(Duración Aperitivo 45 minutos)**

**MENU**

- Esencia de Mar Bajo Trinchado
- \*\*\*
- Sorbete de Limón
- \*\*\*
- Alzado de Solomillo a la Parrilla, Patatas Dólar encebolladas y puntas de Espárragos Trigueros al vapor
- \*\*\*
- Cremoso de Manzana verde con centro de Praliné de Galletas y Mermelada de Frambuesa
- Café
- Cava Freixenet Extra

**Bodega**

Vino Blanco René Barbier, Vino Tinto Rioja Solar Viejo, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral.

**Precio: 62€ por persona IVA incluido**

## MENU TORRE DEL ORO

### Aperitivos

- Berbena de Langostinos con Tártara
- Chupa Chups de Queso de cabra con Caramelo
- Piruletas mousse de Pato con Frambuesa
- Cucharita de Pulpito a feira
- Taquitos de Queso de oveja
- Chupito de Melón e Hierbabuena
- Pincho de Lomo a la Mostaza
- Cornete de Mouse de Salmón al Jengibre
- Caneloni de Carne Mechada
- Tosta de Champiñón con Queso azul
- Surtido de mini-Chips
- Dados de Cazón sevillano
- Puntillitas al Limón
- Tortillitas de Camarones
- Patatitas Bravas
- Buñuelos de Bacalao a la Miel de Caña
- Cucharita de Mejillón a la diablo
- Croquetas de la Abuela
- Tartaleta de pisto con Bacalao ahumado

### Bebidas

- Cerveza, Refrescos, Manzanilla Fina y Agua Mineral

**(Duración Aperitivo 45 minutos)**

### MENU

- Gaspacho de Remolacha
- \*\*\*
- Sorbete de Sandía
- \*\*\*
- Carrillada Estofada sobre lecho de Patatas
- \*\*\*
- Suprema de Merluza con estofado de Mejillones y salsa de Gambas
- Ganache de Chocolate blanco con cremoso de Yogurt griego y Fruta de la pasión
- Café
- Cava Freixenet Extra

### Bodega

- Vino Blanco René Barbier, Vino Tinto Rioja Solar Viejo, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral.

**Precio: 65€ por persona IVA incluido**

**MENU TIPO COCKTAIL SEVILLA**

**Buffet de Quesos**

Queso curado de Pimentón

Queso curado de Salvado

Queso curado de Romero

Queso en Aceita

Queso Azul

Queso Mexcla

Queso Fresco

**Surtido de Exquisiteces**

Pinchos de Lomo a la Mostaza

Chupa chups de Queso de cabra con Caramelo

Piruletas mouse de Pato con Frambuesa

Caneloni de Carne Mechada

Cornete de Mouse de Salmón al jengibre

Tacos de Tortilla al whisky

Cucharitas de Salpicón de Marisco

Cestitas de Ensaladilla

Patafitas Bravas

**Nuestros Chupitos**

Chupito de Gazpacho

Chupito de Crema de Melón

Sorbete de Limón

**Aperitivos Calientes**

Cazón en Adobito Sevillano

Croquetas de la Abuela

Buñuelos de Bacalao

Puntillitas al Limón

Cazuelita de Arroz con Marisco

Cazuelita de Carrillada en salsa

**Buffet de Postres**

Tarta Rocher

Tarta de Toffe

Tarta San Marcos

Profiteroles

Hojaldre de Manzana

Bizcocho con Chocolate

Brochetitas de Frutas

\*\*\*

Café

Cava Freixenet Extra

**Bodega:** Cerveza, Refrescos, Vino Tinto Rioja Crianza Solar Viejo, Vino Blanco René Barbier y Agua Mineral

**Precio: 55€ Por persona IVA incluido)**

**(Duración Cocktail 1.30 minutos)**



## MENU TIPO COCKTAIL ANDALUCIA

### Buffet de Quesos

Queso curado de Pimentón

Queso curado de Salvado

Queso curado de Romero

Queso en Aceita

Queso Azul

Queso Mezcla

Queso Fresco

### Surtido de Exquisiteces

Pinchos de Lomo a la Mostaza

Chupa chups de Queso de cabra con Caramelo

Piruletas mouse de Pato con Frambuesa

Berbena de Langostinos con mahonesa de  
Almendras

Brochetas de Huevo de codorniz con Anchoas

Almohada de Salmón ahumado con salsa  
tártara

Bucle de Carne Mechada y mango al aceite  
de Albahaca

### Nuestros Chupitos

Chupito de Crema de Melón

Chupito de Gazpacho

Sorbete de Mandarina

### Aperitivos Calientes

Mini Chips surtidos

Croquetas de la Abuela

Buñuelos de Bacalao con Miel de caña

Puntillitas al Limón

Patatitas Bravas

Cucharita de Mejillón a la diablo

Cazuelita de Arroz

Cazuelita de Carrillada en salsa

### Buffet de Postres

Tarta Rocher

Tarta de Toffe

Tarta de Frutas

Mouse de Queso con Membrillo

Hojaldre de Crema inglesa

Brochetitas de Frutas

Café

Cava Freixenet Extra

**Bodega:** Cerveza, Refrescos, Vino Tinto Rioja  
Crianza Solar Viejo, Vino Blanco René Barbier y  
Agua Mineral

**Precio: 59€ Por persona IVA incluido)**

**(Duración Cocktail 1.30 minutos)**

### TRH MOTILLA EVENTOS A LA CARTA 2017

#### ENTRANTES

Nuestra Terrina de Paté de Ave al Oloroso viejo	15.00€
Tartar de Hortalizas frescas y cornete de Salmón a la Naranja	7.00€
Caviar de Berenjenas a la Albahaca con tostaditas y Jamón crujiente	6.70€
Timbal de Verduritas asadas al comino con Langostinos	8.80€
El Salmorejo cordobés a la Naranja	5.00€
Crema de Mariscos de la bahía al Brandy de Jerez	5.75€
Crema de Calabaza con Caviar	5.50€
Gazpacho de Fresas con viruta de Jamón	6.00€
Góndola de piña con Langostinos y Salsa de cocktail	9.50€
Ensalada Gourmet con Queso Feta, Nueces y vinagreta de Trufas	8.50€
Pastel de Merluza con salsa de cocktail y mexclum de Escarolas	7.00€

IVA INCLUIDO

## DOSIER BODAS 2017

### TRH MOTILLA EVENTOS A LA CARTA 2017

#### PLATOS PRINCIPALES

Tournedó de Cerdo al Romero con Reinetas	9.50€
Confit de Pato con anises y Salsa de Pasas	13.00€
Carré de cerdo asado con Higos y Salsa de Miel	9.25€
Solomillo relleno de Jamón y Piquillos	9.50€
Entrecot de cebón parrillado con Patatas Gratén	15.00€
Carré de Corderito asado con Patatas parisienne y Crema de Ajos y Tomillo	25.50€
Paletilla de Cordero rellena y asada con Patatas panaderas	30.25€
Filét mignón a la perigeux	10.25€
Escalopines a la Sevillana	10.50€
Lomo de Ternera lechal con Mantequilla balsámica y Cebollitas caramelizadas	18.50€
Merluza de pincho guisada con Mejillones a la flor de Azafrán	15.00€
Gratén de Bacalao sobre trinchado de Patatas a la crema	10.00€
Tacos de Atún rojo sobre Pimientos asados y Cebollitas caramelizadas	11.50€

IVA INCLUIDO

### TRH MOTILLA EVENTOS A LA CARTA 2017

#### POSTRES

Mousse de Chocolate blanco con cremoso de pistacho decorado con Brownie	5.20 €
Bavarois de Fruta de la pasión con Cereales y aroma de Frambuesa sobre Brownie de Chocolate negro	5.20 €
Bombón de Chocolate blanco con mouse de Cerezas silvestres y Bizcocho de Frambuesa	5.20 €
Ganache de Chocolate maya con praliné de Avellanas y Chocolate con leche	4.00 €
Tarta (puede ser San Marcos, Selva Negra o de Nata y Nueces)	5.20 €
Tulipa de Almendra y Caramelo	5.20€
Ganache de Chocolate blanco con cremoso de Yogurt griego y fruta de la pasión	5.20 €
Mousse de Chocolate azteca y praliné de Almendras	5.20 €
Pirámide de praliné de Avellanas con centro de semifluido de Chocolate y pistoleado con Dulce de Leche	5.20 €
Mouse de Arroz con Leche y Limón con crema de canela	5.20 €
Cremoso de Manzana verde con centro de praliné de Galletas y Mermelada antigua de Frambuesa	5.20 €
Bavarois de Chocolate al cointreau con Biscuit de Vainilla	5.20€

IVA INCLUIDO

## TRH MOTILLA EVENTOS A LA CARTA 2017

### Para hacer de vuestro banquete algo único...

- Carta de Platos, vosotros mismos podéis confeccionar vuestro propio menú sin tener que ceñiros a los propuestos. De esta manera podréis adaptar el menú al presupuesto con el que contéis. Es obligatorio escoger un menú mínimo de 55€ por persona. No dudéis en solicitar nuestra colaboración.

### Bodega para la realización de menús

Vino Blanco René Barbier

Vino Tinto Solar Viejo Crianza D.O Rioja

Cerveza Cruzcampo, Refrescos, Agua Mineral

Cava Freixenet Extra

**Precio 5,50 euros por persona (IVA incluido)**

**TRH MOTILLA EVENTOS A LA CARTA 2017**

**Barra Libre**

Whisky (White Label, J&B , Ballantines y similares)

Ron (Bacardi carta blanca, Cacique, legendario y similares)

Ginebra (Puerto de Indias, Beefeater , Rives y similares)

Vodka

Licores ( Bayleis, Manzana )

Refrescos

Para marcas superiores, premium o reservas consultar precios.

**DURACIÓN 2 HORAS.....13,00€/Persona**

**DURACION 3 HORAS .....17.00€/Persona**

**HORAS ADICIONALES.....3,50 €/Persona**

**IVA incluido**

**La barra libre estará servida por un camarero y pagarán todos los invitados (incluyendo los niños).**

### TRH MOTILLA EVENTOS 2017

#### OS REGALAMOS...

**Para bodas con un mínimo de 50 adultos:**

- Suite Nupcial con jacuzzi para la noche de bodas y el desayuno al día siguiente en la habitación.
- Salida de la Suite hasta las 15:00 horas
- Atenciones románticas
- Suite Nupcial en el primer Aniversario de boda (bajo disponibilidad).
- Si la boda se celebra en viernes o domingo se hará un 10% de descuento en el precio del menú.
- Según la facturación total de la boda, se darán noches de hotel gratis en cualquier hotel que los novios elijan de la cadena TRH (Mallorca, Menorca, Tenerife, Mijas, Estepona, Baeza y Sevilla).
- A los invitados que se alojen en el hotel, se les hará un 10% de descuento en el precio de la habitación.
- Prueba del menú gratis para 4 personas.
- 3 plazas de garaje gratis la noche de la celebración de la boda.
- Salida de la habitación para los invitados hasta las 14:00 horas.
- Copa de bienvenida para los invitados mientras esperan que los novios lleguen al hotel para la celebración de la boda.
- Decoración Floral de las Mesas
- Minutas personalizadas
- Personalización de la cartelería de las mesas y distribución de estas.
- Montaje con mantelería de Gala y sillas vestidas.

### Para bodas con un mínimo de 100 personas:

- **3 noches en Suite Nupcial** con jacuzzi (noche anterior a la boda, noche de bodas y noche posterior a la boda) con el desayuno incluido.
- **Atenciones románticas**
- **Suite Nupcial** en el **primer Aniversario** de boda (bajo disponibilidad).
- Si la boda se celebra en **viernes o domingo** se hará un **10% de descuento** en el precio del menú.
- A los **invitados** que se alojen en el hotel, se les hará un **10% de descuento** en el precio de la habitación.
- **Prueba del menú** gratis para 6 personas.
- **3 plazas de garaje** gratis la noche de la celebración de la boda.
- Salida de la **habitación** para los **invitados** hasta las **14:00** horas.
- **Copa de bienvenida** para los invitados mientras esperan que los novios lleguen al hotel para la celebración de la boda.
- **Decoración** Floral de las Mesas
- **Minutas** personalizadas
- Personalización de la **cartelería** de las mesas y distribución de estas.
- Montaje con **mantelería** de Gala y **sillas vestidas**.
  
- **Noches de Hotel gratis**, un regalo que puede completar vuestra Luna de miel. Según la facturación total de la boda, se darán noches en cualquier hotel que los novios elijan de la cadena TRH (Mallorca, Menorca, Tenerife, Mijas, Estepona, Baeza y Sevilla).  
 Sujeto a disponibilidad y validez de 12 meses después de la fecha del enlace).
  - Si el importe del banquete es superior a 3500€, os regalamos **dos noches** en uno de nuestros Hoteles TRH en régimen de alojamiento y desayuno.
  - Si el importe del banquete es superior a 6.500€ os regalamos **4 noches** en uno de nuestros Hoteles TRH en régimen de alojamiento y desayuno.
  - Si el importe del banquete es superior a 10.000€ os regalamos **6 noches** en uno de nuestros Hoteles TRH en régimen de alojamiento y desayuno.

### Y además...

- La noche antes de la boda **cena para 6 personas**
- Por la contratación de la barra libre regalaremos el **DJ** mientras dure ésta.
- Durante la barra libre re ofrecerá una **Recena** gratis
- **Montaje básico de la Ceremonia Civil** gratis (alfombra roja por donde pasarán los novios, sillas vestidas, mesa de ceremonia y centros de flores para ésta)



### Para bodas con un mínimo de 200 personas:

- **3 noches en Suite Nupcial** con jacuzzi (noche anterior a la boda, noche de bodas y noche posterior a la boda) con el desayuno incluido.
- **Atenciones románticas**
- **Suite Nupcial** en el **primer Aniversario** de boda (bajo disponibilidad).
- Si la boda se celebra en **viernes o domingo** se hará un **10% de descuento** en el precio del menú.
- A los **invitados** que se alojen en el hotel, se les hará un **10% de descuento** en el precio de la habitación.
- **Prueba del menú** gratis para 6 personas.
- **3 plazas de garaje** gratis la noche de la celebración de la boda.
- Salida de la **habitación** para los **invitados** hasta las **14:00** horas.
- **Copa de bienvenida** para los invitados mientras esperan que los novios lleguen al hotel para la celebración de la boda.
- **Decoración Floral** de las Mesas
- **Minutas** personalizadas
- Personalización de la **cartelería** de las mesas y distribución de estas.
- Montaje con **mantelería** de Gala y **sillas vestidas**.
  
- **Noches de Hotel gratis**, un regalo que puede completar vuestra Luna de miel. Según la facturación total de la boda, se darán noches en cualquier hotel que los novios elijan de la cadena TRH (Mallorca, Menorca, Tenerife, Mijas, Estepona, Baeza y Sevilla).  
Sujeto a disponibilidad y validez de 12 meses después de la fecha del enlace).
  - Si el importe del banquete es superior a 3500€, os regalamos **dos noches** en uno de nuestros Hoteles TRH en régimen de alojamiento y desayuno.
  - Si el importe del banquete es superior a 6.500€ os regalamos **4 noches** en uno de nuestros Hoteles TRH en régimen de alojamiento y desayuno.
  - Si el importe del banquete es superior a 10.000€ os regalamos **6 noches** en
  
- La noche antes de la boda **cena para 6 personas**
- Por la contratación de la barra libre regalaremos el **DJ** mientras dure ésta.
- Durante la barra libre re ofrecerá una **Recena** gratis
- **Montaje básico de la Ceremonia Civil** gratis (alfombra roja por donde pasarán los novios, sillas vestidas, mesa de ceremonia y centros de flores para ésta)

### Y además...

- **Guardarropas** para los invitados mientras dure la celebración
- Una **mesa Candy bar**
- **Oficiante** para la Ceremonia Civil
- **Animación** para los niños mientras dura la barra libre

### CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

1. Para considerar una reserva en firme, solicitamos la entrega de 300€ de depósito, mediante transferencia o tarjeta de crédito. El resto del importe de la factura se abonará 10 días antes del evento. Cualquier facturación extra que se produzca, se abonará el día del evento al finalizar el servicio.
2. El número de comensales definitivos y la entrega de la lista de distribución de invitados deberá ser comunicado con un plazo de 10 días antes del evento. Si se disminuye el número de comensales posterior a esta fecha, se facturará el número de personas comunicados con anterioridad. En el caso de que el número de personas disminuyese por debajo de 50 comensales, se tendrán que pagar mínimo 50 personas.
3. Cualquier variación dentro del Menú deberá ser comunicado en un plazo de 10 días antes del evento.
4. El cliente expondrá cualquier necesidad de montaje o servicios extras, en un plazo máximo de 10 días antes del evento, y será presupuestado a parte del importe del menú.
5. Cualquier modificación fuera de este plazo, llevará un cargo adicional, siempre que se avise al cliente.
6. La forma de pago tendrá que ser por transferencia, ingreso en cuenta o mediante tarjeta de crédito o débito
7. Gastos de cancelación: en el caso de que se anulara la celebración, en ningún caso se devolverá el importe del depósito entregado, éste se mantendrá en las cuentas del hotel para una futura ocasión.