

NUESTRO MAYOR ÉXITO ES CONSEGUIR QUE SEA VUESTRO MEJOR DÍA



DOSIER DE BODAS 2019

TRH
LA MOTILLA
★ ★ ★ ★

Hotel TRH La Motilla
Avd. Carlos Soto, 3
Dos Hermanas (Sevilla)

TF: 955 666 816 COMERCIAL.MOTILLA@TRHHOTELES.COM



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, estaremos encantados de atenderos y quedamos a vuestra total disposición. Hasta pronto!

Muchas Gracias.

Hotel TRH La Motilla

Tf: 955 666 816

comercial.motilla@trhhoteles.com

TRH EVENTOS

Comparte con nosotros tus mejores momentos



MENÚ ALCÁZAR

Aperitivos

Berbena de Langostino con Mahonesa de Almendras

Chupa Chups de Queso de Cabra
con Caramelo

Chupito de Gazpacho y virutas de Ibérico

Piruletas Mousse de Pato con Frambuesa

Cucharita de Pulpito a feira

Almohada de Salmón ahumado con salsa tártara

Taquitos de Queso puro de Oveja

Chupito de Melón e Hierbabuena

Brocheta de Lomo a la Mostaza

Cornete de Mousse de Salmón al Jengibre

Bucle de Carne Mechada al Aceite de Albahaca

Tosta de Queso y Cebollita caramelizada

Surtido de mini-Chips

Adobito sevillano

Puntillitas fritas al Limón

Tortillitas de Camarones

Croquetas de la Abuela

Buñuelos de Bacalao a la Miel de
Caña

Cucharita de Mejillón a la diablo

Tartaleta de Pisto con Bacalao ahumado

Bebidas

Cerveza, Refrescos,

Manzanilla Fina y Agua Mineral

(Duración Aperitivo Aprox. 1 hora)

MENÚ

Crema de Salmorejo con Huevo de Codorniz, virutas de
Jamón Ibérico, regado con Aceite de Oliva Virgen Extra

Sorbete de Mandarina y Arándano

Solomillo Ibérico asado a la esencia de Tomillo, Pisto de
nuestra huerta y Patatas Soutte

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: 55€ por persona IVA incluido



MENU GIRALDA

Aperitivos

Berbena de Langostino con Mahonesa de Almendras

Chupa Chups de Queso de Cabra
con Caramelo

Chupito de Gazpacho y virutas de Ibérico

Piruletas Mousse de Pato con Frambuesa

Cucharita de Pulpito a feira

Almohada de Salmón ahumado con salsa tártara

Taquitos de Queso puro de Oveja

Chupito de Melón e Hierbabuena

Brochetita de Lomo a la Mostaza

Cornete de Mouse de Salmón al Jengibre

Bucle de Carne Mechada al Aceite de Albahaca

Tosta de Queso y Cebollita caramelizada

Surtido de mini-Chips

Adobito sevillano

Puntillitas fritas al Limón

Tortillitas de Camarones

Croquetas de la Abuela

Buñuelos de Bacalao a la Miel de
Caña

Cucharita de Mejillón a la diabla

Tartaleta de Pisto con Bacalao ahumado

Bebidas

Cerveza, Refrescos, Manzanilla Fina y Agua Minera

(Duración Aperitivo Aprox. 1 hora)

MENÚ

Ensalada de Espárragos blancos y Langostinos con
suave Salsa de Eneldo

Sorbete de Frutas de la Pasión

Lomo de Bacalao Sobre Tomate Concasse a la
Albahaca y Milhojas de Vegetales a la parrilla

Mouse de Arroz con Leche y limón con Crema de
Canela

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 Langostino con Mahonesa de Almendras

Chupa Chups de Queso de Cabra
con Caramelo

Chupito de Gazpacho y virutas de Ibérico

Piruletas Mousse de Pato con Frambuesa

Cucharita de Pulpito a feira

Almohada de Salmón ahumado con salsa tártara

Taquitos de Queso puro de Oveja

Chupito de Melón e Hierbabuena

Brocheta de Lomo a la Mostaza

Cornete de Mouse de Salmón al Jengibre

Bucle de Carne Mechada al Aceite de Albahaca

Tosta de Queso y Cebollita caramelizada

Surtido de mini-Chips

Adobito sevillano

Puntillitas fritas al Limón

Tortillitas de Camarones

Croquetas de la Abuela

Buñuelos de Bacalao a la Miel de
Caña

Cucharita de Mejillón a la diablo

Tartaleta de Pisto con Bacalao ahumado

Bebidas

Cerveza, Refrescos, Manzanilla Fina y Agua Mineral

(Duración Aperitivo Aprox. 1 hora)

MENÚ

Ensalada Gourmet con

Jamón ibérico, Aguacate y Tomate confitado

Sorbete de Mandarina y Mora

Alzado de Solomillo ibérico con Piquillos, Patatas Dólar
encebolladas y puntas de Trigueros al vapor

Tarta de Manzanas Reinetas sobre Crema inglesa y
Helado de Vainilla

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 Langostino con Mahonesa de Almendras

Chupa Chups de Queso de Cabra
con Caramelo

Chupito de Gazpacho y virutas de Ibérico

Piruletas Mousse de Pato con Frambuesa

Cucharita de Pulpito a feira

Almohada de Salmón ahumado con salsa tártara

Taquitos de Queso puro de Oveja

Chupito de Melón e Hierbabuena

Brochetita de Lomo a la Mostaza

Cornete de Mouse de Salmón al Jengibre

Bucle de Carne Mechada al Aceite de Albahaca

Tosta de Queso y Cebollita caramelizada

Surtido de mini-Chips

Adobito sevillano

Puntillitas fritas al Limón

Tortillitas de Camarones

Croquetas de la Abuela

Buñuelos de Bacalao a la Miel de
Caña

Cucharita de Mejillón a la diablo

Tartaleta de Pisto con Bacalao ahumado

Bebidas: Cerveza, Refrescos, Manzanilla Fina y Agua
Mineral

(Duración Aperitivo Aprox. 1 hora)

MENÚ

Crema ligera de Cigalas

Sorbete de Mango y hoja de Menta

Suprema de Lubina sobre caricias de Humus y Setas

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 Langostino con Mahonesa de Almendras

Chupa Chups de Queso de Cabra
con Caramelo

Chupito de Gazpacho y virutas de Ibérico

Piruletas Mousse de Pato con Frambuesa

Cucharita de Pulpito a feira

Almohada de Salmón ahumado con salsa tártara

Taquitos de Queso puro de Oveja

Chupito de Melón e Hierbabuena

Brochetita de Lomo a la Mostaza

Cornete de Mouse de Salmón al Jengibre

Bucle de Carne Mechada al Aceite de Albahaca

Tosta de Queso y Cebollita caramelizada

Surtido de mini-Chips

Adobito sevillano

Puntillitas fritas al Limón

Tortillitas de Camarones

Croquetas de la Abuela

Buñuelos de Bacalao a la Miel de
Caña

Cucharita de Mejillón a la diablo

Tartaleta de Pisto con Bacalao ahumado

Bebidas

Cerveza, Refrescos, Manzanilla Fina y Agua Mineral

(Duración Aperitivo Aprox. 1 hora)

MENÚ

Suprema de Merluza con verduritas al wok y salsa de
Mejillones y Gambas

Sorbete de Lima & tonic

Lomo de Ternera sobre Patatas asadas y Setas
salteadas con Ajillo

Babarois de Fruta de la pasión con Cereales sobre
Brownie de Chocolate negro

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 LA ALQUERÍA

Aperitivos

Buffet de Quesos

Berbena de Langostino con Mahonesa de
Almendras

Chupa Chups de Queso de Cabra

Chupito de Gazpacho y virutas de Ibérico

Piruletas Mousse de Pato con Frambuesa

Cucharita de Pulpito a feira

Almohada de Salmón ahumado con salsa tártara

Taquitos de Queso puro de Oveja

Chupito de Melón e Hierbabuena

Brochetita de Lomo a la Mostaza

Cornete de Mouse de Salmón al Jengibre

Bucle de Carne Mechada al Aceite de Albahaca

Tosta de Queso y Cebollita caramelizada

Surtido de mini-Chips

Adobito sevillano

Puntillitas fritas al Limón

Tortillitas de Camarones

Croquetas de la Abuela

Buñuelos de Bacalao a la Miel de
Caña

Cucharita de Mejillón a la diabla

Tartaleta de Pisto con Bacalao ahumado

Bebidas:

Cerveza, Refrescos, Manzanilla Fina y Agua
Mineral

(Duración Aperitivo Aprox. 1 hora)

MENÚ

Risotto con Setas de Otoño

Pausa fresca de Mandarina

Carrillera ibérica estofada al Romero con Patatas

Soutté

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.

Y para la Fiesta incluimos:

2 horas de Barra Libre

2 horas de DJ

Frutos secos y chuches

Precio: 70€ por persona IVA incluido

(Servicio mínimo 100 adultos)



MENU VALME

Aperitivos

Buffet de Quesos
Berbena de Langostino con Mahonesa de Almendras
Chupa Chups de Queso de Cabra con Caramelo
Chupito de Gazpacho y virutas de Ibérico
Piruletas Mousse de Pato con Frambuesa
Cucharita de Pulpito a feira
Almohada de Salmón ahumado con salsa tártara
Taqitos de Queso puro de Oveja
Chupito de Melón e Hierbabuena
Brochetita de Lomo a la Mostaza
Cornete de Mouse de Salmón al Jengibre
Bucle de Carne Mechada al Aceite de Albahaca
Tosta de Queso y Cebollita caramelizada
Surtido de mini-Chips
Adobito sevillano
Puntillitas fritas al Limón
Tortillitas de Camarones
Croquetas de la Abuela
Buñuelos de Bacalao a la Miel de Caña
Cucharita de Mejillón a la diablo
Tartaleta de Pisto con Bacalao ahumado
Bebidas: Cerveza, Refrescos, Manzanilla Fina y Agua Mineral

(Duración Aperitivo Aprox. 1 hora)

MENÚ

Crema de Mariscos de la bahía al Brandy de Jerez

Sorbete de Mojito

Tournedó Ibérico al Pedro Ximénez, chalotas caramelizadas y Trigueros

Pirámide de praliné de Avellanas con semifluido de Chocolate y pistoleado con Dulce de Leche
Café
Cava Freixenet Extra

Bodega

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

Y para la Fiesta regalamos

3 horas de Barra Libre

3 horas de DJ

Frutos secos y chuches

Precio: 72€ por persona IVA incluido

(Servicio mínimo 100 adultos)



A LA CARTA...



TRH MOTILLA EVENTOS A LA CARTA 2019

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 Champiñón con Queso azul

Surtido de mini-Chips

Dados de Cazón en Adobo sevillano

Puntillitas al Limón

Tortillitas de Camarones

Patafitas 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

Precio: 25€ por persona IVA incluido



TRH MOTILLA EVENTOS A LA CARTA 2018

ENTRANTES

Nuestra Terrina de Paté de Ave al Oloroso viejo	15.00€
Tartar de Hortalizas frescas y cornete de Salmón a la Naranja	8.50€
Caviar de Berenjenas a la Albahaca con tostaditas y Jamón	7.50€
Timbal de Verduritas asadas con Langostinos de Sanlúcar	17.50€
El Salmorejo cordobés a la Naranja	6.00€
Crema de Mariscos de la bahía al Brandy de Jerez	7.50€
Crema de Calabaza con Caviar	6.50€
Gazpacho de Fresas con viruta de Jamón	7.00€
Góndola de Piña con Langostinos y Salsa de Cocktail	11.50€
Ensalada Gourmet con Queso Feta, Nueces y vinagreta de Trufas	10.50€
Pastel de Merluza con salsa de Cocktail y mexclum de Escarolas	8.00€

IVA INCLUIDO

**PLATOS PRINCIPALES**

Tournedó de Cerdo al Romero con Reinetas	13.00€
Confit de Pato con anises y Salsa de Pasas	15.00€
Carré de cerdo asado con Higos y Salsa de Miel	10.50€
Solomillo relleno de Jamón y Piquillos	15.00€
Entrecot de Cebón parrillado con Patatas Gratén	25.50€
Carré de Corderito asado con Patatas parisienne y Crema de Ajos y Tomillo	30.25€
Paletilla de Cordero rellena y asada con Patatas panaderas	34.00€
Filét mignón a la perigeux	23.50€
Escalopines de Cerdo Ibérico a la Sevillana	12.00€
Lomo de Ternera lechal con Mantequilla balsámica y Cebollitas caramelizadas	24.00€
Merluza de pincho guisada con Mejillones a la flor de Azafrán	19.00€
Gratén de Bacalao sobre trinchado de Patatas a la crema	12.50€
Tacos de Atún rojo sobre Pimientos asados y Cebollitas caramelizadas	11.50€

IVA INCLUIDO

TRH EVENTOS

Comparte con nosotros tus mejores momentos



TRH MOTILLA EVENTOS A LA CARTA 2018

POSTRES

Mousse de Chocolate blanco con cremoso de pistacho decorado con Brownie

Bavarois de Fruta de la pasión con Cereales y aroma de Frambuesa sobre Brownie de Chocolate negro

Bombón de Chocolate blanco con mouse de Cerezas silvestres y Bizcocho de Frambuesa

Ganache de Chocolate maya con praliné de Avellanas y Chocolate con leche

Tarta (a elegir: San Marcos, Selva Negra o de Nata y Nueces)

Tulipa de Almendra y Caramelo

Ganache de Chocolate blanco con cremoso de Yogurt griego y fruta de la pasión

Mousse de Chocolate azteca y praliné de Almendras

Pirámide de praliné de Avellanas con centro de semifluido de Chocolate y pistoleado con Dulce de Leche

Mouse de Arroz con Leche y Limón con crema de canela

Cremoso de Manzana verde con centro de praliné de Galletas y Mermelada antigua de Frambuesa

Bavarois de Chocolate al Cointreau con Biscuit de Vainilla

Precio: todos los postres: 6.20€ (unidad)

IVA INCLUIDO



NUESTROS RINCONES

QUESOS

Queso Manchego de Oveja

Queso Cheddar

Queso Azul

Queso al Pimentón

Queso Fresco artesano

Queso de Cabra semicurado

Queso Emmental

Queso al Romero

Queso Mozzarella y Sésamo

Queso Gouda

Acompañados de:

Carne Membrillo, Orejones, Higos secos,

Ciruelas Pasas, Mini Tomatitos, Selección

de Mermeladas

Precio por persona: 10€ iva incluido,

Mínimo: 50 comensales

BOTELLINES

Selección de 1/5 de Cruzcampo

Precio por unidad: 1€ iva incluido

Mínimo: 100 unidades

ANDALUZ

Montaditos de Pringá casera

Montaditos de Carne Mechada y Aceite de Oliva

Chicharrones

Cartuchitos de Camarones

Encurtidos

Tostas de Jamón ibérico y Tomate

Precio por persona: 9€ iva incluido

Mínimo: 50 Comensales

JAPONES

Maki Sushi de Salmón

Maki Sushi de Atún

Maki Sushi de Aguacate

Uramaki Sushi de Atún y Aguacate

Nigiri Sushi de Salmón

Nigiri Sushi de Langostino Fresco

Nigiri Sushi de Langostino Cocido

Nigiri Sushi de Boquerón

Sashimi de Salmón

Sashimi de Atún

Aderezos del Sashimi:

Salsa de Soja, Wasabi, Daikon Encurtido

Precio por persona: 10€ iva incluido

Mínimo: 50 comensales



OTROS RINCONES..

RECENA DULCE

Brochetitas de Fruta del tiempo

Croissant

Napolitanas de Chocolate

Mini Muffins variados

Donuts de Azúcar

Donuts de Chocolate

Palmeritas

Berlinas de Crema

Precio por persona: 8€

Iva incluido

Minimo: 50 comensales

RECENA SALADA

Montaditos de Pringá

Mini Sándwiches variados

Caldito del Puchero con Hierbabuena

Montaditos de Carne Mechada y Aceite de oliva

Hojaldre relleno de Salchicha frankfurt

Flauta con Aceite, Jamón y Tomate

Precio por persona: 9€

Iva incluido

Minimo: 50 comensales



PARA LOS MÁS PEQUES..

MENU INFANTIL 1

Escalopin de pollo

Patatas Fritas

Croquetas de la Abuela

Pizza

Postre

Copa de Helado bañado con
Chocolate y Barquillo

Bebidas

Refrescos, Zumos y Agua Mineral

Precio: 20€ iva incluido

MENU INFANTIL 2

Delicias de Pollo

Patatas fritas

Salchichas Frankfurt

Croquetas de la Abuela

Mini San Jacobo casero

Postre

Copa de Helado bañado con
Chocolate y Barquillo

Bebidas

Refrescos, Zumos y Agua Mineral

Precio: 21€ iva incluido



Para hacer de vuestro banquete algo único...

- Carta de Platos: vosotros mismos podéis confeccionaros vuestro propio menú sin tener que ceñiros a los propuestos, pero 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 8,50 euros por persona (IVA incluido)

(otros vinos consultar precio)



TRH MOTILLA EVENTOS A LA CARTA 2018

BARRA LIBRE

Precio por persona:

Marcas: Whisky: (White Label, Passport, Four Rouses y similares), Ron: (Cacique, Doramas, Brugal, Barcelo, legendario y similares), Ginebra: (Puerto de Indias, Tanqueray, Beefeater, Bombay, Rives y similares), Vodka, Licores, Refrescos..

Para marcas superiores, premium o reservas consultar precios.

DURACIÓN 2 HORAS.....13,00€/Persona (mínimo 50 adultos)

DURACION 3 HORAS17.00€/Persona

HORAS ADICIONALES.....3,50 €/Persona

IVA incluido

El servicio de barra libre estará servido por un camarero. Pagarán todos los invitados (incluyendo los niños).



TRH MOTILLA EVENTOS 2018

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 (Cava, bombones y fruta)
- Si la boda se celebra en viernes o domingo se hará un 10% de descuento en el precio del menú.
- Si el importe del banquete es superior a 5000€ os regalamos **1 noche** de hotel en uno de nuestros Hoteles TRH (Mijas o Baeza) en régimen de alojamiento y desayuno.
- 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.
- Copa de bienvenida durante media hora 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 adultos:

- **Noche de bodas en la Suite Nupcial** con Jacuzzi y con el desayuno incluido.
- **Atenciones románticas**
- 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** durante media hora 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 básico de **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 y Baeza).
 Sujeto a disponibilidad y validez de 12 meses después de la fecha del enlace).
 - Si el importe del banquete es superior a 6.500€ os regalamos **2 noches** en uno de nuestros Hoteles TRH en régimen de alojamiento y desayuno.
 - Si el importe del banquete es superior a 9.000€ os regalamos **4 noches** en uno de nuestros Hoteles TRH en régimen de alojamiento y desayuno.
 - Si el importe del banquete es superior a 10.500€ 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**
- **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 adultos:

- **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** durante media hora 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 y Baeza).
 Sujeto a disponibilidad y validez de 12 meses después de la fecha del enlace).
 - Si el importe del banquete es superior a 6500€, os regalamos **2 noches** en uno de nuestros Hoteles TRH en régimen de alojamiento y desayuno.
 - Si el importe del banquete es superior a 9.500€ os regalamos **4 noches** en uno de nuestros Hoteles TRH en régimen de alojamiento y desayuno.
 - Si el importe del banquete es superior a 10.500€ os regalamos **6 noches** en uno de nuestros Hoteles TRH en régimen de alojamiento y desayuno.

- La noche antes de la boda **cena para 6 personas**
- Por la contratación de la barra libre regalaremos el **DJ** mientras dure ésta.
- **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
- **Recena** durante la barra libre (montaditos y sándwiches variados)



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

1. Para considerar una reserva en firme, solicitamos la entrega del **25% del total** como **depósito** mediante transferencia o tarjeta de crédito. **El resto** del importe de la factura será abonado de la siguiente manera: un 25% a los 60 días de la fecha de contratación, otro 25% a los 90 días y el resto 10 días antes de la fecha de la boda. 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. Para bodas pequeñas y en el caso de que el número de personas disminuyese por debajo de 50 comensales, se tendrá que **pagar un mínimo de 50 menús de adultos**.
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.
8. En el caso del menú a la carta, elaborado directamente por los novios, el menú tendrá que tener un importe mínimo de 55€.