



DOSSIER EVENTOS



Bienvenidos a Hotel Maya Eventos

En Hotel Maya encontraréis los mejores servicios para que vuestra boda se convierta en el mejor de vuestros sueños: celebración de ceremonias, música en directo, decoraciones personalizadas, elementos audiovisuales...

Sabemos que todos estos preparativos requieren un tiempo del que los novios no disponen. Por ello, nuestros profesionales os ayudarán y guiarán con todos los preparativos.

Contamos con una amplia gama de salones y espacios debidamente equipados y adaptados a vuestras necesidades, con capacidad para albergar desde 80 hasta 420 invitados.

Nuestros menús nupciales se confeccionan con materias primas de calidad y productos frescos, cumpliendo con la normativa vigente de tratamiento y procesado de alimentos.

Además, nuestro Chef os ofrecerá un asesoramiento personalizado sobre platos especiales que deseéis. También os ofrecemos la posibilidad de realizar platos especiales para celíacos, diabéticos, vegetarianos, y así, configurar un menú a medida tanto para vosotros como cada uno de vuestros invitados.



VUESTRA CEREMONIA

HOTEL
MAYA
ALICANTE

Hotel Maya Alicante os ofrece la posibilidad de hacer de vuestra ceremonia civil algo diferente y único en la terraza del ático rodeados de las espectaculares vistas del Mediterráneo y del Castillo de Santa Bárbara. Además, os ofrecemos los siguientes obsequios como cortersía por la contratación:

PARA VOSOTROS, LOS NOVIOS:

- Centros florales en todas las mesas del evento
- Salón, mantelería, fundas de sillas, minutas y sitting
- Suite Nupcial en vuestra noche de bodas
- Atenciones especiales en la habitación: cama y bombones
- Salida de la habitación al día siguiente hasta las 16:00 horas
- Estancia gratuita de una noche con motivo de vuestro primer aniversario de bodas (sujeto a disponibilidad)

PARA VUESTROS INVITADOS:

- 10% de descuento en alojamiento sobre nuestra mejor tarifa disponible en el momento de la reserva
- Prueba de menú:
 - A partir de 150 invitados, invitación para 6 personas
 - Desde 101 hasta 150 invitados, invitación para 4 personas
 - Desde 50 hasta 100 invitados, invitación para 2 personas
- Al precio del menú degustación no incluido en estas invitaciones, se le aplicará un 25% de descuento sobre el precio del menú elegido.

MONTAJE DE CEREMONIA

Decoración arco floral y en mesa de firmas

- Alfombra roja
- Sillas con funda
- Megafonía

600,00€

MAESTRA DE CEREMONIAS

Ponemos a vuestra disposición nuestra maestra de ceremonias que personalizará vuestra celebración para hacer de ese momento un recuerdo inolvidable.

Consultar precios.



ELECCIÓN DEL MENÚ

HOTEL
MAYA
ALICANTE

Presentamos la carta de platos 2017 donde tenéis todos los servicios incluidos para que vuestra boda sea todo un éxito.

Os ofrecemos un gran aperitivo que sorprenderá a vuestros invitados desde el primer bocado.

Para comenzar el banquete presentamos diez primeros platos ligeros con gran diversidad de productos: ensaladas, platos fríos y entrantes calientes.

Como platos principales os ofrecemos doce succulentas recetas todas con carne y pescado como protagonistas: ternera, cordero, cerdo ibérico, lubina, atún rojo, salmón y merluza.

Los mejores sorbetes y postres para acompañar un gran festín: chocolate, fruta, nata...

Recordad que si deseáis algún plato especial os ponemos en contacto con nuestro equipo de cocina, ellos os ayudaran y asesorarán.

Hemos confeccionado un listado con todos nuestros platos para que podáis elegir vuestro propio menú en 5 pasos. Este menú a la carta tiene que tener una composición mínima de 8 aperitivos en el cocktail de bienvenida (fríos o calientes), entrante, plato principal de carne y/o pescado, sorbete, postre y bodega.



1- COCKTAIL DE BIENVENIDA



APERITIVOS FRÍOS

1,90€
(precio por unidad/ persona)

- Virutas de jamón ibérico
- Ruschetta con higos, queso de cabra y cebolla caramelizada
- Shooters de gazpacho de pepino y mango
- Canutitos de cecina con foie y membrillo
- Shooters de crema de queso y salmón
- Piruletas de camembert y frambuesa
- Capuccino de patata morada y gorgonzola
- Cucharita de guacamole y anchoa
- Shooters de salmorejo cordobés y virutas de queso negro
- Chupito de salmorejo de remolacha con atún y huevo
- Chupito de salmorejo de aguacate con lascas de parmesano
- Cucharita de vinagreta de pulpo
- Cucharita de naranja con toques de bacalao
- Mini delicias de coca alicantina
- Surtido de canapés y tartaletas variadas

APERITIVOS CALIENTES

2,10€
(precio por unidad/ persona)

- Crujiente de pato y calabaza
- Crujiente de rabo de toro
- Virutas de berenjenas a la miel
- Brochetitas de solomillo al cabrales envuelto en pasta filo
- Mini brochetas de pollo teriyaki
- Espárragos trigueros en tempura con salsa romescu
- Saquitos de habitas con longaniza
- Degustación de mini cocas alicantinas
- Cartuchito del mar (friturita de pescado)
- Cucharita de morcilla de arroz con pimientos del piquillo
- Cucharita de revuelto del chef
- Langostinos en tempura

APERITIVOS ALTERNATIVOS PARA AGREGAR AL COCKTAIL NUPCIAL

- Jamón ibérico de bellota (cortador de jamón)
- Jamón ibérico de recebo (cortador de jamón)
- Barra de sushis

La duración del cocktail es de 30 minutos aproximadamente

BODEGA

5,00€
(precio por persona)

vinos, cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

- Mini hamburguesa con cebolla confitada y sus aderezos 6,00€
- Migas con uva y longaniza 10,00€
- Degustación alicantina de de arroces 6,50€
- Mini hamburguesa con cebolla confitada y sus aderezos 2,00€
- Migas con uva y longaniza 2,00€
- Degustación alicantina de de arroces 2,00€

(precio por unidad/ persona)

2 - MENÚ NUPCIAL



ENTRANTES INDIVIDUALES

<input type="checkbox"/> Ensalada de mango, aguacate y langostinos con toques de granada y vinagreta de cítricos	12,50€
<input type="checkbox"/> Ensalada de rulo de cabra templado a las hierbas sobre núcula y chutney de piña	12,00€
<input type="checkbox"/> Milhoja de verduras del terreno asadas con salmón y queso de cabra guarnecida con salsa de Azafrán	9,00€
<input type="checkbox"/> Revuelto de huevos camperos con mousse de foie, rúcula y crema de turrón	10,00€
<input type="checkbox"/> Mariscada de la bahía. Bajo petición y precio según mercado	S/M

SORBETES

<input type="checkbox"/> Sorbete de Agua de Valencia	4,00€
<input type="checkbox"/> Sorbete de Piña	4,00€
<input type="checkbox"/> Sorbete de Rebujito	4,00€
<input type="checkbox"/> Sorbete de tequila con Guindas	4,00€

PESCADOS

<input type="checkbox"/> Lubina a la plancha con gulas y tomate confitado	17,00€
<input type="checkbox"/> Tataki de atún rojo con ajo blanco	23,00€
<input type="checkbox"/> Bacalao confitado con salmorejo de mejillones en escabeche	19,00€
<input type="checkbox"/> Salmón a la mostaza con tempura de verduras	18,50€
<input type="checkbox"/> Lomo de merluza en salsa de almendras y zarzuela de verduritas	19,00€

CARNES

<input type="checkbox"/> Carrillada ibérica al vino con toque de chocolate y patatitas al horno	17,00€
<input type="checkbox"/> Solomillo ibérico con foie y reducción de PX	18,00€
<input type="checkbox"/> Solomillo de ternera al Oporto y gratén de patatas	20,50€
<input type="checkbox"/> Entrecot de ternera con cebolla caramelizada y patatas marinadas al estilo canario	20,00€
<input type="checkbox"/> Deconstrucción de rabo de toro sobre cama de patatas al romero	18,00€
<input type="checkbox"/> Solomillo ibérico con reducción de PX y patatas al ajo perejil	17,00€
<input type="checkbox"/> Codillo de cordero lechal al horno en su jugo con espárragos verdes	19,00€

POSTRES

<input type="checkbox"/> Mousse de guianduja con avellana y crujiente de crepe	6,00€
<input type="checkbox"/> Pastel Arabic. Mousse de coco, piña y chocolate blanco	6,00€
<input type="checkbox"/> Pastel Rubí. Mousse de chocolate blanco y cremoso de frambuesa	5,50€
<input type="checkbox"/> Pastel Brûle de mousse de chocolate con cremoso de vainilla	6,00€
<input type="checkbox"/> Tarta nupcial Trilogía de chocolates	5,00€
<input type="checkbox"/> Pastel de tres chocolates con rejilla de choco caramelizado	6,00€
<input type="checkbox"/> Milhojas de avellanas	6,00€
<input type="checkbox"/> Pastel de queso y violetas	6,00€
<input type="checkbox"/> Couland de chocolate templado con helado vainilla caramelizado	5,50€

3 - MENÚ INFANTIL

PARA COMPARTIR

- Jamón Serrano y queso
- Croquetas de jamón
- Calamares a la Romana

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Hamburguesa de ternera a la parrilla con patatas fritas
- Escalope de pollo con patatas fritas
- Merluza rebozada con patatas fritas

POSTRE

- Helado
- Tarta nupcial

BEBIDAS

- Refrescos
- Agua mineral

30€ / niño

Las edades en las que se incluye el MENÚ Infantil abarcan desde los 2 años hasta los 12 años, siempre que el niño ocupe un asiento en la mesa (no se incluyen niños en carritos, tronas, etc.).

En el caso de que haya adolescentes se podrá elaborar un MENÚ para ellos basado en el MENÚ de adultos.

Cuando los niños estén juntos en una Mesa de Niños, podrá elaborarse un MENÚ a su gusto.



4 - BODEGA BANQUETE

HOTEL
MAYA
ALICANTE

VINO DE LA TIERRA

Vino blanco
VALL DE XALÓ
D.O. Alicante

Vino tinto
VALL DE XALÓ
D.O. Alicante

Cava
ROGER DE FLOR BRUT

Agua mineral
Cervezas
Refrescos

Café o Infusiones

12€ / pp

RIBERA DEL DUERO

Vino blanco verdejo
CANTARRANAS
D.O. Rueda

Vino tinto
HACIENDA ZORITA
D.O. Ribera del Duero

Cava
ROGER DE FLOR BRUT

Agua mineral
Cervezas
Refrescos

Café o Infusiones

14€ / pp

RIOJA

Vino blanco verdejo
SOLAR DE LA VEGA
D.O. Rueda

Vino tinto crianza
VIÑA MARTÍN
D.O. Rioja

Cava
1551 CODORNIU BRUT

Agua mineral
Cervezas
Refrescos

Café o Infusiones

16€ / pp



5 - COPAS & MÚSICA

HOTEL
MAYA
ALICANTE

BARRA LIBRE ESTANDARD **13,00€** (COMENSAL ADULTO)

- 3 Horas desde el inicio del baile
- Suplemento por hora adicional de 4€ / persona

BARRA SOLO REFRESCOS **9,00€** (COMENSAL ADULTO)

- 3 Horas desde el inicio del baile
- Suplemento por hora adicional de 3€ / persona

BARRA LIBRE POR BOTELLA **70,00€** (BOTELLA)

- 3 Horas desde el inicio del baile
- Hora extra 150€/hora
- Incluye refrescos y zumos.

CONTRATACIÓN MÍNIMA:

- Desde 50 personas 10 botellas
- Desde 100 personas 18 botellas
- Desde 150 personas 26 botellas
- Desde 200 personas 34 botellas

** En el almuerzo finalizará a las 19:00 horas y en la cena a las 03:00 horas. La hora máxima de finalización de la barra libre serán las 5:00 a.m.*

** A partir de la 4ª hora se cobrará solo el 75% de los comensales adultos.*

RESOPÓN DE MADRUGADA

- Surtido de saladitos variados **7,00€**
- Surtido de chapatas minis (3 unidades por persona) **8,00€**
- 2 Fuentes (grande y pequeña) de chocolate, golosinas y fruta (2 horas) **600€**
- 2 Fuentes (pequeñas) de chocolate, golosinas y fruta (2 horas) **500€**
- Candy bar **desde 220€**
- Churros con chocolate **8€/ persona. Mín, 50 personas.**

ANIMACIÓN MUSICAL

Discoteca para después de vuestro banquete, con coste de 500€.

En el almuerzo finalizará a las 19:00 horas y en la cena, a las 03:00 horas máximo.

La hora adicional de música tendrá un coste de 100€.

Si la música la proporcionan los novios, el coste es de 150€.



SERVICIOS EXTRA

HOTEL
MAYA
ALICANTE

El Hotel Maya pone a vuestra disposición una completa gama de servicios extra. Contadnos vuestras ideas y os ofreceremos un presupuesto personalizado para que el día de vuestra boda sea un recuerdo único:

- Fotografía
- Vehículo para novios
- Iluminación
- Floristería
- Animación infantil
- Música ambiental en directo
- Guardería y servicios para niños: Posibilidad de contratar animación infantil, castillos hinchables, etc.
- Decoración Floral personalizada
- Mantelería personalizada
- Cristalería y Vajilla personalizada
- Menús para vegetarianos y celíacos



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- La reserva de la sala se efectuará mediante un pago en efectivo de 1.000 € en concepto de pago y señal que se deducirá del total de la factura final del evento.
- En la prueba del menú se definirá el precio final con suplementos y se firmará el contrato de formalización de eventos.
- El resto de la factura se abonará de la siguiente forma:
El 50% del total de los servicios contratados se hará efectivo un mes antes del enlace.
- El 90% de la cantidad pendiente de pago, una vez descontados los depósitos entregados anteriormente, se efectuará 5 días laborables antes de la celebración del evento.
La cantidad restante se pagará el día antes del evento.
- En caso de cancelación de la reserva por causa imputable a la parte contratante no habrá devolución alguna de la cantidad abonada como paga y señal, utilizada por el hotel para efectuar las tramitaciones previas al evento.
- El plano de distribución de mesas y número de invitados se entregará siete días antes del evento.
- El listado de invitados definitivo se entregará al menos 72 horas antes de la celebración del banquete.

□ El hotel considera como lista definitiva de invitados, la realizada 72 horas antes del evento, por lo cual la factura se emitirá siempre según la citada lista, nunca en número inferior.

□ Todo el género que se sirva en el banquete contratado lo suministrará Hotel Maya, no permitiendo por tanto traer ningún alimento o bebida.

OTROS

□ Todos los precios contenidos en el presente dossier incluyen IVA (10% restauración y 21% servicios adicionales).

□ Hotel Maya se reserva el derecho, en caso necesario, de modificar los menús y sus respectivos precios sin previo aviso, exceptuando aquellos banquetes que ya estén formalmente contratados.

□ Para contactar con nosotros podéis hacerlo a través del teléfono 965261211 o vía email comercial@hotelmayalicante.com

□ Se aplicará un 5% de descuento en celebraciones que se realicen los viernes o domingos.

□ Los eventos servidos en el ático tendrán un coste suplementario de 5€ por persona.



HOTEL MAYA ALICANTE ***
Canónigo Manuel Penalva N.º 2 , 03002 Alicante (Spain)
Tel.: + 34 965 261 211 Fax: +34 965 261 976 Email:
maya@hotelalicantemaya.com
www.hotelalicantemaya.com



Compromiso | Commitment
de Calidad Turística | de Tourism Quality