



HOTEL MAYA ALICANTE
BIENVENIDOS A VUESTRA BODA



¡Enhorabuena por vuestro próximo enlace!

Seguro que la cabeza os da vueltas con todo lo que os queda por hacer, elegir y contratar. Queremos que dediquéis estos meses previos a vivir la ilusión y no preocuparos por nada. Por ello os ofrecemos nuestra experiencia en gestión integral de eventos para que el día de vuestra boda sea uno de los mejores recuerdos de vuestras vidas.

¿Por qué elegir el Hotel Maya Alicante como el escenario de vuestra boda?

Tenemos exactamente lo que buscáis:

- espacios y salones que se adaptan a vosotros
- centros florales acordes a vuestro estilo de boda y preferencias
- menús adaptados y creados por nuestro chef Javier del Olmo
- equipo altamente cualificado con muchos años de experiencia para que vuestro día sea un éxito
- os regalamos la noche de bodas en una de nuestras suites con increíbles vistas para que podáis tener un descanso de lujo
- parking cerrado privado de tres plantas para vuestros invitados a mitad de precio y 3 plazas para vosotros sin coste
- noche de aniversario de boda en una habitación superior con desayuno incluido (para banquetes a partir de 80 invitados)
- servicios complementarios para poner vuestro toque personal a la celebración.

Enseguida os contamos más...



CEREMONIAS

Si deseáis celebrar vuestra boda civil en nuestras instalaciones os proponemos dos opciones:

CEREMONIA CIVIL MAYA

450 € IVA incl.

Elige cualquiera de nuestros espacios
(terraza del ático excluida)

Mesa Oficiante con un centro floral adaptado

Atril y megafonía

Sillas con fundas

(según la capacidad del espacio elegido)

Decoración floral y Arco

CEREMONIA CIVIL PRÉMIUM

650 € IVA incl.

Ceremonia en nuestra terraza del ático con increíbles
vistas al mar y al Castillo de Santa Bárbara

Mesa Oficiante con un centro floral adaptado

Atril y megafonía

Sillas con fundas

Alfombra para el pasillo

Decoración floral y Arco



Nuestros salones



**SALÓN
TABARCA**

Tamaño: 220 m²

Capacidad: 100 personas

**SALÓN
ALTEA**

Tamaño: 418 m²

Capacidad: 250 personas

**SALÓN
CALPE**

Tamaño: 120 m²

Capacidad: 60 personas



**SALÓN
ALICANTE**

Tamaño: 250 m²

Capacidad: 150 personas

**TERRAZA
ÁTICO**

Capacidad: 85 personas



Menús

Menú de recepción

(INCLUIDO EN EL PRECIO DEL MENÚ)

APERITIVOS FRIOS

5 APERITIVOS FRIOS A ELEGIR

VASITO DE PARMENTIER Y PULPO A FEIRA

CANUTITOS DE CECINA CON FOIE Y MEMBRILLO

VASITO DE CREMA DE QUESO Y SALMÓN AHUMADO

VASITO DE CEVICHE

VASITO DE TARTAR DE ATÚN

PIRULETA DE QUESO BRIE Y CONFITURA DE FRAMBUESA

CUCHARITA DE GUACAMOLE Y ANCHOA DEL CANTÁBRICO

VASITO DE SALMOREJO CORDOBÉS CON VIRUTAS DE PARMESANO

VASITO DE SALMOREJO DE REMOLACHA CON VENTRESCA DE ATÚN Y HUEVO

CHUPITO DE GAZPACHO ANDALUZ

CHUPITO DE AJO BLANCO CON UVA

CUCHARITA DE VINAGRETA DE PULPO

CUCHARITA DE ESCALIVADA CON CAPELLÁN

CUCHARITA DE NARANJA CON BACALAO AHUMADO

MINI COCA ALICANTINA

SURTIDO VARIADO DE CANAPÉS Y TARTALETAS

BOMBÓN DE QUESO Y MERMELADA DE MANZANA

BOMBÓN DE QUESO DE CABRA CON CONFITURA DE TOMATE Y ALBAHACA

REDONDITOS DE FOIE Y CHOCOLATE

APERITIVOS CALIENTES

4 APERITIVOS CALIENTES A ELEGIR

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

CROQUETA DE RABO DE TORO

CROQUETA DE BACALAO Y PISTO

CROQUETA DE GAMBA AL AJILLO

BERENJENAS A LA MIEL

BROCHETA DE SOLOMILLO Y QUESO CABRALES

ENVUELTOS EN PASTA FILO

BROCHETA DE POLLO TERIYAKI

CARTUCHITO DE FRITURA ANDALUZA

CUCHARITA DE MORCILLA DE ARROZ CON PIMIENTOS ASADOS

TWISTER DE LANGOSTINOS CON SALSA ROMESCU

BUÑUELOS DE BACALAO

VASITO DE CREMA DE MORCILLA CON CHURRO DE PATATA

BROCHETA DE GAMBA AL AJILLO

DELICIAS DE CAZÓN EN ADOBO

Mesas Degustación

CORTADOR DE JAMÓN **220 €**
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA **440 €**
JAMÓN DE CEBO IBÉRICO **220 €**

MESA DE QUESOS

SELECCIÓN DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES ACOMPAÑADOS DE FRUTOS SECOS, CONFITURAS, OREJONES Y DÁTILES
7€ POR PERSONA

LAS MESAS DE QUESOS Y EL CORTADOR DE JAMÓN SIEMPRE IRÁN ACOMPAÑADOS CON DIFERENTES PANES ARTESANOS Y ACEITES PARA LA DEGUSTACIÓN DE AMBAS

MESA CAPRICHOS ALICANTINOS

SELECCIÓN DE SALAZONES ALICANTINOS, COCAS Y PRODUCTOS DE LA TERRETA
8 € POR PERSONA

MESA DULCE

SELECCIÓN DE MINI BOLLERÍA, GOMINOLAS, PETIT FOUR
7 € POR PERSONA

FONDUE DE CHOCOLATE Y FRUTA

DOS FUENTES DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO CON FRUTA VARIADA, CORTADA, PROFITEROLES, GOMINOLAS
8 € POR PERSONA

RESOPÓN

RUEDA DE MONTADOS, SALADITOS Y PETIT FOUR
7 € POR PERSONA

SORBETES

LIMÓN VERDE
GROSELLA NEGRA CON BAYAS
MANDARINA DE SICILIA
COCO
MARACUYÁ
PUERTO DE INDIAS CON FRESAS
MOJITO CON MANZANA VERDE
GIN TONIC
CUBALIBRE
PONCHE
GUINDA
6 € POR PERSONA

Menú 1

PRIMER PLATO

Ensalada templada de vieiras y escalivada
con toques ahumados

SEGUNDO PLATO

Bacalao confitado con huevo a 65° y crema de
patata revolcona, acompañado de carpaccio
de torrezno de Soria.

POSTRE

Secreto de chocolate nougat o tarta nupcial

62 €

Menú 2

PRIMER PLATO

Ensalada de tartar de salmón con aroma de
trufa agregada con crema de queso payoyo

SEGUNDO PLATO

Codillo de cordero confitado en su jugo con
crema de patata y chips de alcachofa

POSTRE

Choux de caramelo o tarta nupcial

64 €

Menú 3

PRIMER PLATO

Huevo a 65° y crema de patata revolcona,
acompañado de carpaccio de torrezno de
Soria.

SEGUNDO PLATO

Lomo de merluza al horno con crema de
marisco y verduritas al vapor

POSTRE

Sorpresa de tres chocolates o tarta nupcial

66€

Menú 4

PRIMER PLATO

Lámina crujiente de coca con bacalao dorado
con toques de mousse de pimientos de
piquillo

SEGUNDO PLATO

Carrillada de ternera al vino con crema de
patatas y hongos

POSTRE

Bizcocho Dacquoise de almendras, gelatina
de bergamota y glaseado de chocolate o tarta
nupcial

68€

Menú 5

PRIMER PLATO

Ensalada de bogavante y mango con
vinagreta de la pasión

SEGUNDO PLATO

Carrillada de cerdo ibérico a las 3 mostazas
sobre un lecho de patatas y verduras

POSTRE

Milhoja de vainilla caramelizada con infusión
de vaina de bourbon o tarta nupcial

72€

PRUEBA MENÚ

Hasta un mes antes del banquete se podrá realizar la prueba del menú elegido. Esta comida/cena será para un máximo de 6 personas y será a modo degustación al centro de mesa. Se elegirán con anterioridad los platos y aperitivos que se deseen probar.

MENÚS ESPECIALES

Disponemos de menús adaptados para vegetarianos, veganos o cualquier alergia.

SABORES TARTA NUPCIAL

CLÁSICA

CUBIERTA DE NATA Y RELLENO A ELEGIR

RED VELVET

FRESAS CON NATA

SAN MARCOS

LAZO

CUBIERTA DE FONDANT Y RELLENO DE CREMA DE VAINILLA

NAKED CAKE

3 CHOCOLATES



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

36€



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.

BODEGA BANQUETE

Incluido en el menú

VINO BLANCO

Alcanta

D.O. Alicante

VINO TINTO

Alcanta

D.O. Alicante

CAVA

Roger de Flor

BEBIDAS

Refrescos

Agua mineral

Cervezas

Café o infusiones

Si deseáis otra D.O. la presupuestamos sin ningún compromiso

COPAS Y MÚSICA

Barra libre estándar 18,00€ /pax

- 3 horas desde el inicio del baile
- Suplemento por hora adicional 5€ / persona
- A partir de la 4ª hora se cobrará solo el 75% de los comensales adultos.

Barra libre por botella 79,00€ / botella

- 3 horas desde el inicio del baile
- 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

Animación musical

- DJ durante la barra libre 350 €.
- DJ durante la barra libre con iluminación 390 €.

La fiesta para los banquetes de día finalizará a las 20:00 h.

La fiesta para los banquetes de noche finalizará a las 3:00 h.



INFORMACIÓN GENERAL

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.
- El menú definitivo se comunicará por escrito tras la prueba del menú realizada.
- 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 7 días 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 definitivo se entregará 7 días antes del evento.

- El hotel considera como lista definitiva de invitados, la realizada 7 días 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 el 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).
- El Hotel Maya Alicante 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@hotelalicantemaya.com
- Se aplicará un 5% de descuento en celebraciones que se celebren un viernes o un domingo.
- **Los eventos servidos en el ático tendrán un suplemento de 5€ por persona.**



H O T E L
M A Y A
A L I C A N T E

C/. Canónigo M.L. Penalva nº2-03002 ALICANTE

T. 965 26 12 11

comercial@hotelalicantamaya.com

www.hotelalicantemaya.com