



Como siempre habías soñado

En Fuerte Hoteles somos especialistas en crear momentos inolvidables.

Nuestra oferta se basa en el servicio personalizado con el que cuidamos hasta el más mínimo detalle. Sabemos que cada cliente necesita una atención especial para hacer que su evento sea como siempre imaginó.

Juntos encontraremos respuestas para todas sus dudas. Le proporcionaremos ideas, consejos y toda la información que necesite para garantizar el éxito de su celebración.

A continuación le invitamos a conocer la selección de platos que nuestro Chef les propone para que confeccionen su propio menú.

Gracias por el interés y la confianza depositada en Fuerte el Rompido.

Confíe en Fuerte Hoteles, le ofrecemos ideas y consejos para que no tenga que preocuparse por nada.

¿POR QUÉ CON FUERTE HOTELES?

- **Habitación gratis** la noche de bodas en régimen de alojamiento y desayuno, con salida de la habitación hasta las 15:00 h sin suplemento (sujeto a disponibilidad).
- Comienza o prolonga tu **luna de miel** con Fuerte Hoteles. Te obsequiamos con un cheque regalo de 2 noches en habitación con vistas al mar o a la sierra, en régimen de alojamiento y desayuno, con una cena para dos personas en uno de nuestros hoteles (sujeto a disponibilidad).
- **Atención personalizada** con nuestros coordinadores de eventos.
- **Excelente servicio.**
- Posibilidad de confeccionar su **propio menú.**
- **Precios especiales** en las habitaciones de sus invitados.
- Una **habitación gratis** para tus invitados, por cada 15 habitaciones.
- Posibilidad de **aperitivo y ceremonia civil al aire libre.**
- **Asesoramiento** en la contratación de fotógrafos, actuaciones, Dj, solistas, photocall, animación, candy bar.
- Todas las mesas llevan **centro de mesas y menú impreso** con el motivo del evento.
- Le ofrecemos una **degustación gratuita** para 2 comensales del menú elegido, siempre que el banquete supere los 60 invitados. A partir de 100 invitados la degustación gratuita será para 4 comensales y a partir de 150 invitados la degustación gratuita será para 6 comensales.

Coordinadora de Eventos y Atención al Cliente: pr.fer@fuertehoteles.com

MENÚ N°1**COPA DE ENCUENTRO**
(Sin aperitivos. Duración: 15 minutos)

Vino blanco y tinto, Jerez, manzanilla, cava, cerveza, refrescos, zumos, agua mineral
Patatas fritas, frutos secos y aceitunas

ENTRANTES A COMPARTIR

Surtido ibérico
(Jamón, caña de lomo, queso y morcón)
Frito variado
(Chocos fritos, adobo y croquetas de cocido)

PLATO PRINCIPAL

Carrillera de ibérico guisada sobre muselina de patata y cremoso de calabaza

POSTRES

Mousse de avellana con corazón de trufa

CAFÉ Y CAVA**BODEGA Y OTROS**

Cerveza, refrescos, vino blanco y tinto de la casa, agua mineral, zumos

Precio menú: **41€** / persona

MÍNIMO 30 PERSONAS

MENÚ Nº2**COPA DE ENCUENTRO CON APERITIVOS****(Duración: 30 minutos)**

Vino blanco y tinto, Jerez, manzanilla, cava, cerveza, refrescos, zumos, agua mineral
Patatas fritas, frutos secos y aceitunas
Brandada de bacalao
Tartar de salmón
Boquerones en vinagre sobre lecho de crema de pimientos de piquillo
Buñuelo de bacalao al alioli de miel

ENTRANTES A COMPARTIR

Cucharilla de pulpo sobre muselina de patata
Surtido ibérico
(Jamón, caña de lomo, queso y morcón)
Gambas blancas de la Costa de Huelva

PLATO PRINCIPAL

Solomillo ibérico con pastel de queso y reducción de vino dulce

POSTRES

Milhoja de frambuesa y crema inglesa

CAFÉ Y CAVA**BODEGA Y OTROS**

Cerveza, refrescos, vino blanco y tinto de la casa, agua mineral, zumos

Precio menú: **47€** / persona

MÍNIMO 30 PERSONAS

¡Pidanos presupuesto!

MENÚ Nº3 (MENÚ RECOMENDADO)**COPA DE ENCUENTRO CON APERITIVOS****(Duración: 60 minutos)**

Vino blanco y tinto, Jerez, manzanilla, cava, cerveza, refrescos, zumos, agua mineral
Patatas fritas, frutos secos y aceitunas
Chupito de gazpacho, pulpo encebollado al estilo andaluz
Cucharilla de guacamole y langostino en vinagreta de tomate
Cucharilla de salmorejo con ventresca de atún confitado
Tartar de salmón
Albóndigas de choco con salsa verde
Huevos de codorniz rebozado
Bocaditos de queso brie con miel
Chocos fritos, Tortillitas de camarones, Gambas rebozadas con salsa chili
Brochetas de solomillo al Pedro Ximénez

ENTRANTES A COMPARTIR

Gambas blancas de la Costa de Huelva

ENTRADA INDIVIDUAL

Ensalada malagueña de bacalao, patatas y vinagreta de naranja

PAUSA FRÍA

Sorbete de manzana

PLATO PRINCIPAL

Milhoja de presa ibérica rellena de puerros y setas con dulce de membrillo

POSTRE

Pastel de frutas

CAFÉ Y CAVA**BODEGA Y OTROS**

Cerveza, refrescos, vino blanco y tinto de la casa, agua mineral, zumos

Precio menú: **60,45€** / persona**MÍNIMO 30 PERSONAS**

**MENÚ NIÑOS
(MENORES DE 12 AÑOS)**

OPCIÓN 1

Cajita de minis variados
(Minipizza, minihamburguesa y miniperrito con patatas fritas)

POSTRE

Tarta de galletas de chocolate y brocheta de frutas

Precio menú: **18€** / niño

OPCIÓN 2

A COMPARTIR

Plato de chacina y queso de la tierra
Croquetas

PLATO INDIVIDUAL

Pasta a elegir con salsa boloñesa

POSTRE

Tarta de galletas de chocolate y brocheta de frutas

Precio menú: **22€** / niño



MENÚ GENERAL
(Precios por persona)

CONFECCIONE SU COPA DE ENCUENTRO
ELIJA A SU GUSTO

(Todos los canapés son a 1€)

Si desea incluir comida en la copa de encuentro,
deberá elegir entre estas opciones, dependiendo de la duración:

30 min.: **De 3 a 6 aperitivos**

1 hora: **De 7 a 12 aperitivos**

Bebidas durante cóctel: **2€** / persona

CANAPÉS FRÍOS

Gazpacho andaluz
Gazpacho de fresas
Salmorejo artesano con taquitos de jamón ibérico
Ensaladilla rusa
Ensaladilla de gambas de Huelva
Pulpo encebollado al estilo andaluz
Nuestras patatas bravas
Muselina y pulpo con aceite de pimentón
Brandada de bacalao
Pipirrana de gambas
Salmorejo con ventresca confitada
Guacamole con langostinos
Mojama en aceite
Salmón con mango
Tomate con mozzarella y aceite de albahaca
Atún marinado con cheddar
Grissini con jamón ibérico
Tostas de pringá con queso brie
Tostas de mozzarella y tomate
Tostas de jamón ibérico y tomate
Tostas de anchoa con aguacate y tomate
Rollito de crema de queso y sobrasada
Brocheta de salmón ahumado
con mantequilla de cítricos
Bocaditos de jamón, queso manchego,
pera y rúcula
Tartar de salmón

CANAPÉS CALIENTES

Minicroquetas de puchero
Minicroquetas de bacalao
Minicroquetas de ibérico
Minicroquetas de setas
Albóndigas de choco en salsa verde
Envoltini de morcilla y miel
Brochetas de langostinos
Brochetas de solomillo ibérico al Pedro Ximénez
Tortilla de camarones
Choco frito
Adobito de pescado a la andaluza
Buñuelos de bacalao al alioli de miel
Calamares fritos
Bocaditos de brie con miel
Gambas rebozadas con salsa chili
Huevo de codorniz rebozado

CANAPÉS DULCES

Trufas de chocolate
Bocadito de churro con chocolate
Yemas de Ronda
Chupito de fresas con nada
Degustación de minidulces variados
Minibrownie de chocolate
Bizcocho de la abuela con helado de vainilla

MENÚ GENERAL

(Precios por persona)

ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO

Plato de jamón ibérico	5,75€
Plato de queso curado de oveja	3,55€
Plato de cigalas.....	4,64€
Plato de gambas de Huelva	5,96€
Plato de langostinos de la lonja.....	4,19€

ENTRANTES INDIVIDUALES

Plato individual de gambas (125 gr.).....	7€
Salmorejo con reducción de albahaca, huevo de codorniz y jamón	6€
Gazpacho andaluz	6€
Ensalada malagueña.....	7€
Ensalada de pimientos asados y ventresca de atún.....	8€
Ensalada de bogavante con vinagreta de cítricos	27€
Ensalada de jamón ibérico, queso viejo, hojas tiernas y tomate confitado.....	8€
Ensalada de fresas de Huelva perfumada con aroma de mango	8€
Escalivada con melva de Huelva y cebollas rojas confitadas	8€
Ensalada de brotes tiernos con queso de cabra y aderezo de frutos rojos	8€
Ensalada de paté de mariscos con brotes frescos, tomates y polvo de yema de huevo	8€
Ensalada de ahumados y marinados	8€
Ensalada de jamón ibérico, queso viejo y tomate seco	8€
Biscuit de pato con sus tostas	18€

CREMAS

Bisquet de marisco con medallones de rape y aceite de sésamo	10€
Crema de ave con lascas de queso parmesano y jamón ibérico	7€
Crema de verduras con daditos de langostino crocanti	7€
Crema fría de aguacate, cangrejo y jamón ibérico	7€

SORBETES

Sorbete de manzana.....	2,50€
Sorbete de mojito	2,50€
Sorbete de piña.....	2,50€
Sorbete de limón al cava	2,50€
Sorbete de fambuesa.....	2,50€
Sorbete de mandarina	2,50€

MENÚ GENERAL

(Precios por persona)

PESCADOS

Lomos de dorada a la parrilla con salteado de verduras y brotes de berros.....	15€
Pargo horneado con setas de temporada y crema de azafrán.....	20€
Rodaballo con patatas confitadas y alioli de miel.....	20€
Rollito de lubina relleno de marisco sobre muselina de guisante	18€
Rape asado sobre crema de patatas y aceite de pimentón	20€
Atún al horno con aroma de monte y julianas de verduras en escabeche	23€

CARNES

Milhoja de presa ibérica rellena con setas, puerro y dulce de membrillo con pastel de patatas y atadillo de espárragos con bacon	15€
Carilleras de cerdo sobre puré ligero de patatas y cremoso de calabaza	10€
Solomillo de cebón, setas con salsa de foie y ajetes	20€
Solomillo ibérico con pastel de queso brie y reducción de vino dulce.....	12€

POSTRES

Milhojas de frambuesa.....	6€
Armonía de frutos rojos	6€
Trilogía de chocolate.....	6€
Tarta mousse de turrón con crema de yogur y aroma de lima.....	6€
Pastel de frutas con quenefa de helado.....	6€
Bavarois de pera y vainilla.....	6€
Trufa de chocolate con tocino de cielo	6€
Dulce de yogur	6€
Mousse de fruta de la pasión.....	6€
Mousse de chocolate fondant	6€

ESTACIONES

Chacinas ibéricas (morcón, caña lomo, jamón, chorizo y salchichón).....	5€
Quesos (curado de oveja, brie, cheddar, rulo de cabra, de arándanos, de frambuesas, roquefort, tetilla y gouda de nueces).....	5€
Marisco (gambas, langostinos, cigalas, pechos, cañaillas, camarones y gambones)	15€
Arroces (negro, rissoto de setas, caldoso de marisco, fideuá).....	5€
Minipastelería	5€

BODEGA

Paquete de bebida: vinos de la casa tinto y blanco, cervezas, refrescos y agua mineral:

10€ / persona

En el caso de querer cambiar los vinos de nuestro paquete de bebida,
tenga en cuenta los suplementos detallados:

VINOS BLANCOS

Miro - D.O. Condado de Huelva (vino de la casa)	
Juan Jaime - D.O. Condado de Huelva (vino de la casa)	
Chivite Chardonnay - D.O. Navarra (vino de la casa)	
Viña Barretero 100% Zalema - D.O. Condado de Huelva	1€
Cuatro Rayas Verdejo - D.O. Rueda	1€
Cuatro Rayas Sauvignon Blanc - D.O. Rueda	1€
Martín Códax Albariño - D.O. Rías Baixas.....	1€
Finca La Colina Sauvignon Blanc - D.O. Rueda	1€

VINOS ROSADOS

Gran Feudo Rosado - D.O. Navarra (vino de la casa)	
Ramón Bilbao Garnacha - D.O. Rioja.....	1€

VINOS TINTOS

Gran Feudo Reserva - D.O. Navarra (vino de la casa)	
Beronia Crianza – D.O. Rioja (vino de la casa)	
Oliveros Roble - D.O. Condado de Huelva (vino de la casa)	
Vallehondo Huelva	2€
Delea a Marca Villablanca Merlot (copa).....	3€
Semele - D.O. Ribera del Duero.....	3€
Cepa 21 - D.O. Ribera del Duero	8€

CAVAS

Cava Brut	
Cava Lumé Brut D. O. Rociana del Condado.....	4€
Espumoso Don Infante Brut Nature D.o. La Palma del Condado.....	4€
Sumarroca Brut Reserva - D.O. Cava	8€
Taittinger Brut Reserve	20€

BARRA LIBRE**OPCIÓN 1**
POR COPAS

En el caso de superar las 30 copas se cobrarán a **5€** / copa

Licores sin alcohol: **3€**

Refrescos, zumos, cafés e infusiones: **2€**

El precio del servicio es de **23€** hora / camarero

OPCIÓN 2

Precio por personas confirmadas en banquete

Para poder contratar la hora extra debe haber un mínimo de 30 personas

BARRA LIBRE ESTÁNDAR

2 horas: **15€** / persona ♦ 3 horas: **18€** / persona ♦ 1 hora extra: **6€** / persona

Brandy: Magno

Ginebra: Gordons / Larios / Beefeater

Ron: Bacardí cb / Cacique/ Brugal Añejo/ Barceló

Vodka: Eristoff

Whisky: Dewar's White Label / Ballantine's

Licores: Manzana / Baileys / Pacharán

Aperitivos: Martini Blanco

Refrescos: Coca-Cola Light, Sprite, Fanta Naranja, Fanta Limón, Tónica Nordic, Ginger Ale, Soda

Cerveza: San Miguel con y sin alcohol

Agua mineral con y sin gas

BARRA LIBRE PREMIUM

2 horas: **20€** / persona ♦ 3 horas: **26€** / persona ♦ 1 hora extra: **8€** / persona

Todos los productos de la barra estándar y además:

Brandy: Torres 10

Whisky: Johnnie Walker etiqueta negra / Jack Daniel's

Ron: Bacardí 8 años / Havana 7

Ginebra: Hendrick's

Vodka: Belvedere / Absolut

Cervezas: Carlsberg / Alhambra 1925

¡Pidanos presupuesto!

¿CÓMO HAGO EL MENÚ?

La información de la izquierda corresponde a la variedad de platos y la de la derecha a sus precios por persona.

Elija los platos según desee, por ejemplo:

COPA DE ENCUENTRO 30 MINUTOS:

Bebidas cóctel.....	2€
Cucharilla brandada de bacalao.....	1€
Cucharilla de salmorejo con ventresca confitada	1€
Cucharilla de guacamole con langostino	1€

A COMPARTIR

Gambas de Huelva.....	5,96€
-----------------------	-------

ENTRANTES INDIVIDUAL

Salmorejo con reducción de albahaca, huevo de codorniz y jamón	6€
--	----

PLATO PRINCIPAL

Carrillera de cerdo	10€
---------------------------	-----

POSTRE

Trilogía de chocolate.....	6€
----------------------------	----

PAQUETE DE BEBIDAS.....	10€
--------------------------------	------------

TOTAL	42,96€
--------------------	---------------



¡Pidanos presupuesto!

CONDICIONES GENERALES

- ▶ Menú de adultos: contratación mínimo 30 personas.
- ▶ Los entrantes a compartir son raciones para cada 4 personas.
- ▶ Si tiene algún invitado con intolerancia alimenticia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro equipo. Adaptaremos el menú a sus necesidades.
- ▶ El servicio de cortador de jamón profesional será de 120€/pieza a la vista y de 80€/pieza en cocina.
*Nota: este servicio no incluye la pieza de jamón. Calidades y piezas: consultar precio.
- ▶ En caso de que el cliente aporte el marisco, se añadirá un coste adicional de 1€/persona.
- ▶ Suplemento de 3,45€ por persona en caso de retraso de más de 30 minutos sobre el horario acordado de celebración.
- ▶ El cliente se responsabilizará de cualquier desperfecto, rotura u otros daños que pudieran producirse en el restaurante o demás instalaciones causados por él o alguno de sus invitados.
- ▶ Las barras libres no podrán exceder de las 05.00h. Consultar otras opciones.
- ▶ 600€ como garantía de la reserva.
- ▶ 60% 20 días antes de la celebración.
- ▶ Diferencia restante, a la finalización del evento.

CANCELACIÓN DEL EVENTO:

- ▶ Si la cancelación se produce 3 meses antes de la celebración del banquete, el hotel conservará el depósito de 300€ en concepto de daños y perjuicios por el bloqueo de la fecha.
- ▶ Si la cancelación se produce 15 días anteriores al evento, el hotel conservará los depósitos recibidos en conceptos de daños y perjuicios por el bloqueo de la fecha.

CANCELACIÓN PARCIAL O REDUCCIÓN DEL NÚMERO DE PERSONAS GARANTIZADAS:

- ▶ 10 días antes de la fecha del banquete se debe confirmar al hotel el número de comensales.
- ▶ **Dentro de los 10 días anteriores al evento**, se permitirá una reducción de hasta el 10% sin penalización. En caso de aumento de número de comensales, el hotel garantiza así mismo un 10% más de los comensales contratados (el hotel podrá alterar el menú si fuera necesario para este aumento).
- ▶ El cliente podrá, si lo desea, hacer un recuento de los comensales el día del evento acompañado del maître. De no hacerlo así, aceptará como correcto el número indicado por el maître.