

*¡Sí,
quiero!*

**FOR
SINGULAR
MOMENTS
&
SINGULAR
PLACES**

SH VILLA GADEA
RESORT + THALASSO

Altea

**SINGULAR
HOTELS**



sh-hoteles.com

BIENVENIDOS

SH VILLA GADEA

RESORT + THALASSO

Altea

“Hay momentos en la vida que son especiales por sí solos... compartirlos con las personas que quieres en el lugar adecuado, los convierte en momentos inolvidables”

Estimados amigos,

En nombre de todo el equipo, nos gustaría darles la enhorabuena y agradecerles la confianza depositada en nuestro establecimiento para la celebración de su boda. En un día tan especial como este, queremos ayudarles a conseguir que su experiencia sea única.

Calificada como una de las localidades más bonitas de la Costa Blanca, el pueblo de Altea fue declarado la capital cultural de la Comunidad Valenciana. El hotel SH Villa Gadea se encuentra localizado a la salida del pueblo, en un enclave privilegiado con vistas al mar Mediterráneo. Sus espectaculares piscinas y terrazas y sus fachadas blancas hacen del hotel un lugar muy especial. Asimismo, si desearan celebrar su boda en un espacio cubierto, estamos seguros de que el hotel satisfará sus expectativas. Con más de diez años de experiencia en celebraciones de boda, nuestro personal estará encantado de satisfacer todas sus necesidades y de cuidar hasta el más mínimo detalle: decoración, ambientación, protocolo... Conseguiremos que el día de la boda ustedes solo tengan que disfrutar.

Para hacerles más fácil el camino, hemos desarrollado un producto todo incluido, nuestro paquete Boda de Ensueño. Un paquete en el que tendrán incluido el servicio de cocktail, menú y tres horas de barra libre. No obstante disponemos de una gran variedad de opciones, por lo que nos adaptamos a cualquier tipo de boda y servicio que ustedes puedan solicitar. Tanto el Chef, el Jefe de Banquetes como yo misma estaremos encantados de esforzarnos al máximo para satisfacer todas sus peticiones. Esperamos poder verles muy pronto y ayudarles a que su día sea realmente inolvidable.

Cordialmente les saluda,
Nuria Pascual
Responsable de Eventos



ÍNDICE

SH VILLA GADEA

RESORT + THALASSO

Altea

RESUMEN DE LAS TARIFAS

CELEBRACIÓN DE BODAS CIVILES

COCKTAIL

OPCIONES EXTRA PARA COCKTAIL

BANQUETE

ADULTOS

NIÑOS

MENÚS ESPECIALES

BARRA LIBRE

OPCIONES EXTRA PARA BARRA LIBRE

DESCUENTOS Y GRATUIDADES

INFORMACIÓN ADICIONAL

CONDICIONES



RESUMEN DE LAS TARIFAS

- **Ceremonia civil** desde 850€
 - **Maestro de ceremonia** desde 350€
 - **Menú infantil SH Villa Gadea** 35€
 - **Menú adulto Boda de Ensueño** 120€
- Incluye:
- Cocktail 45 minutos
 - Menú
 - Barra libre 3 horas
 - Ampliación de barra libre 6€/persona*/hora
 - Suplemento Premium 12€/persona
 - Barra libre de coctelería 16€/persona*
 - Gin Experience 22€/persona*
-
- **Paquete básico de audiovisuales** durante todo el evento (ceremonia, cocktail, banquete y discoteca móvil) desde 800€
 - **Paquete premium de audiovisuales** durante todo el evento (ceremonia, cocktail, banquete y discoteca móvil) desde 1.370€
 - **Saxofonista o similar** durante el cocktail desde 375€

Todos los precios detallados son en euros y con el IVA incluido.

* Precio por persona adulta confirmada.



CELEBRACIÓN DE BODAS CIVILES

En las inmediaciones de nuestro hotel y con entrada directa desde el mismo, se encuentra la antigua casa de Villa Gadea, situada en un paraje natural rodeado de pinos que proporcionan agradables sombras en los meses de verano y con unas maravillosas vistas a la bahía de Altea, todo lo cual, convierte el lugar en el escenario perfecto para una ceremonia de ensueño.

Nuestro paquete básico de ceremonia incluye los siguientes servicios:

- Elección de colores para la decoración.
- Pabellón decorado.
- 50 sillas blancas.
- Alfombra a elegir color, con dimensiones 10 x 1 m.
- Decoración floral (flor de temporada).
- Centro de mesa para mesa de ceremonias.
- Sillas de novios decoradas.

Si desean incluir o modificar algún servicio,
por favor siéntanse libres de solicitar presupuesto
sin compromiso.



COCKTAIL

“Boda de Ensueño”

SH Villa Gadea les invita a dejarse deleitar con los siguientes aperitivos para el Cocktail de Bienvenida. Personalice el suyo propio eligiendo cuatro aperitivos fríos y cuatro aperitivos calientes. Además, con un mínimo de 100 adultos invitados, el hotel proveerá un jamón ibérico de bellota y cortador durante el cocktail.

APERITIVOS FRÍOS

Ajoblanco con codorniz en escabeche y esferas de papaya
Sopa fría de coco y puerro con mejillón gallego en escabeche
Taquito de atún marinado con gazpacho de fresas y tomate
Gamba roja con gremolata de cítricos y vinagreta de alcaparras y olivas
Tartar de carrillada curada con mayonesa de tuétano
Brandada de rodaballo con crocante de polenta
Vieira marinada envuelta en lardo, citronella, hinojo y reducción de granada
Gravlax a la remolacha, pan de centeno y yogurt
Piruleta de foie y manzana, reducción de Ximénez
Bombón de foie gras, pistacho y jalea de naranja

APERITIVOS CALIENTES

Vieiras gratinadas en hierbas y parmesano, ragú de tomates y olivas negras
Provolone frito con sirope de arce, ensaladita de naranja y brotes
Manitas de cerdo a la romana con salsa brava
Muslo de codorniz confitado a la crema de apio bola trufado
Croquetas de chipirones en su tinta con alioli de cítricos
Croquetas de rabo de toro con mayonesa de ponzu
Crocante de arroz negro de Burgos con alioli de pera
Panceta a baja temperatura crocante con crema de membrillo
Pincho de atún en barbacoa oriental con brotes picantes
Pulpo a la brasa ahumado al romero con crema de fabada
Taquitos de lubina a la plancha con tapenade de tomates secos y olivas verdes
Solomillo de cerdo envuelto en bacon ahumado, crema de roquefort y ciruelas
Lolli pops de cordero tikka, raita
Dumpling crocante de bogavante, cilantro fresco y ralladura de lima

Añada un toque diferente, ampliando el servicio del cocktail con nuestros Buffets temáticos:

EXTRAS DURANTE EL COCKTAIL:

- **Puesto de Ostras**
 - Ostra Gallega, 3€/ud
 - Ostra francesa Gillaudeau, 4.50€/ud
 - Abridor de ostras, 200€
- **Jamón al corte**, (si no se llega a 100 adultos) 600€/ud
 - Cortador de jamón (si no se llega a 100 adultos), 200€
- **Sushi by Kitsume**, 0,80€/ud
- **Quesos**, 6€/persona
 - Quesos: queso Idiazábal, Mahón, queso azul envuelto en hoja de parra, queso manchego al romero, Ardiola ahumado, queso de cabra.
 - Guarniciones: selección de frutos secos y frutas de temporada, miel de azahar y de romero, mermeladas de damasco, tomate e higos, cebolla caramelizada, aceites infusionados.
 - Panes: pan de cristal, tostadas de pan de pueblo, grissini, focaccia, ciabatta de tomates secos y de olivas negras.
- **Degustación de arroces**, 5€/persona
- **Selección de embutidos y patés nacionales servidos con una selección de panes artesanales, tomates, encurtidos y salsas**, 3,50€/persona*
- **Salazones de la tierra**, 2€/persona
 - Bacalao, atún ahumado, salmón curado, mojama, esgarraet, aspencat, anchoas cantábricas en tomate.

- **Vinoteca**, 4€/persona*
 - Vinos blancos:
 - Fruto Noble, Sauvignon Blanc (D.O. Alicante)
 - Nodus, Chardonnay (D.O. Valencia)
 - Kentia, Albariño (D.O. Rías Baixas)
 - Verdeo, Verdejo (D.O. Rueda)
 - Vinos tintos:
 - Nodus de Autor, Coupage (D.O. Valencia)
 - El Niño, Tempranillo (D.O. Rioja)
 - Carmelo Rodero, Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)
 - Tarima Hill, Monastrell (D.O. Alicante)
- **Cervezas artesanales**, 5€/persona*
 - Althaia
 - Vipa
 - Tres Palmeras
 - Llaüt doble malta
- **Vermutería**, 4€/persona*
 - Vermouth de Xaló
 - Vermouth El Bandarra
 - Vermouth Vermell
 - Vermouth Miró reserva
 - Vermouth Petroni
 - Aperol
 - Campari
 - Seagram's

* Mínimo de 100 adultos. Si quisieran contratar para menos invitados, por favor consúltenos tarifa.

BANQUETE

“Boda de Ensueño”

Nuestro menú consta de entrante individual, pescado, sorbete, carne y postre. A continuación les damos las opciones de cada uno de los platos para que elijan a su gusto.

ENTRANTE

Brotos tiernos de la huerta con rulo crocante de queso de cabra, chutney de mango y menta

Vichyssoise de coco, frutos del mar marinados, pepino encurtido, brotes picantes

Salmón con 12 horas de curación a la remolacha y vodka, eneldo, pimienta rosa y vinagreta de yogurt

Ceviche de rodaballo, con salsa de mango, crudités y ensaladita de brotes y granada

Medallón de foie mi-cuit con brioche de frutos secos, higos caramelizados, Pedro Ximénez

PESCADO

Lomo de merluza cocinado a baja temperatura con parmentier de olivas y alcaparras con ajos tiernos y salsa de almejas

Salmón en costra de hierbas, patata confit, emulsión de espárragos verdes crudos

Bacalao islandés, trinchat de patata, olivas negras y tomates secos, salsa de crustáceos

Corvina a la plancha sobre gambas curadas en sal y cítricos, arroz venere y caldo espeso de mariscos

Lomo de lubina en lima y jengibre con arroz negro de marisco, salsa de cilantro y ajo negro

SORBETE

Limón verde y jengibre confitado

Cactus y limón verde

Lima y albahaca

Mojito

Mandarina de Sicilia

Pera Williams

CARNE

Lomo de ternera lechal, salteado de setas y espinacas, jugo de chalotas al tomillo

Muslo de pato confitado con gnocchi y queso de cabra, pistacho, higos y reducción de jerez infusionado con naranja

Carré de cordero asado, puré de calabaza a la vainilla, reducción de Ximénez

Solomillo de vaca con espárragos trufados, chips de patatas y salsa de costillar asado

Rulo de rabo de toro, patata gratinada, mini legumbres grilladas, jugo de sus huesos

POSTRE

Lingote de texturas de chocolate con praliné de avellanas

Mousse de Cassis con cremoso de pera y vainilla, crujiente de chocolate blanco

Mousse de chocolate con leche al caramelo, cremoso de maracuyá y mermelada de mango y haba tonka

Milhojas de crema con frutos del bosque y reducción de frambuesa

Cremoso de avellana y stracciatella de chocolate negro

Sopa de coco con frutas tropicales y hierbabuena

Si desearan incluir tarta nupcial, estaremos encantados de asesorarles para que encuentren la opción que mejor se adapte a sus gustos

BODEGA “SELECCIÓN SH”

Vino blanco Fruto Noble, Sauvignon Blanc, D.O. Alicante

Vino tinto Nodus de Autor, D.O. Utiel Requena

Agua mineral, refrescos y cervezas

Cava Nodus

Cafés e infusiones

Disponemos de una amplia variedad de bodega para adaptarnos a sus gustos. Consúltenos sin compromiso.



MENÚ INFANTIL

Para que los más pequeños disfruten también de una comida deliciosa, hemos desarrollado un menú especial para ellos: a elegir un entrante, un principal y un postre entre:

ENTRANTE

Ensalada César con solomillitos de pollo empanado

Entremeses variados con ensaladilla rusa

Croquetas de jamón con salsa tártara

PRINCIPAL

San Jacobo de pollo con ensalada coleslaw y patatas fritas

Hamburguesa de ternera con queso y patatas rústicas

Penne pasta con salsa bolognesa o de tomate

Mini pizza margarita

POSTRE

Tarta de chocolate

Macedonia de frutas

Helado

MENÚS ESPECIALES

De igual manera, para aquellos que no deseen comer carne o pescado, contamos con opciones especiales para vegetarianos. A elegir un entrante, dos platos principales y un postre:

ENTRANTE

Ensalada de palmito, tubérculos crocantes, pepino,
alioli de trufa, reducción de remolacha

Brotos tiernos de la huerta con rulo crocante de queso de cabra,
chutney de mango y menta

Ensalada de quinoa, frutos secos y gajos de cítricos

Sopa de espárragos con tartar de hinojo y aceite de anís

Ensalada de setas y escamas de Comté fundido al tomillo

DOS PRINCIPALES

Lasaña en trío de verduras con bechamel de trufa

Berenjena a la parmesana

Verduras a la plancha y reducción de balsámico

Curry de coliflor sobre arroz basmati

Cous cous de verduras con cebolla caramelizada y almendras

POSTRE

Plato de frutas de temporada con coulis de mango

Panna cotta de leche de soja a la vainilla y mermelada de fresa

Copa de frutos del bosque con yogurt y muesli



BARRA LIBRE

“Boda de Ensueño”

Disfruten de una fiesta con primeras marcas durante 3 horas (refrescos incluidos):

BARRA LIBRE ESTÁNDAR (incluida en el Paquete)

- J&B
- Ballantine's
- Dewar's White Label
- Bacardi
- Barceló
- Brugal
- Santa Teresa
- Smirnoff
- Beefeater
- Tanqueray
- Seagram's
- Baileys
- Licores sin alcohol

BARRA LIBRE PREMIUM (suplemento 12€/persona)

Todas las bebidas incluidas en el paquete estándar, más:

- Jack Daniel's
- Cardhu
- Havana Club 7
- Matusalem
- Absolut
- Puerto de Indias
- Master's
- Hendrick's
- Martin Miller's

BARRAS TEMÁTICAS* (suplemento 16€/persona)

- Barra de mojitos y caipirinhas
- Barra clásica y de autor
- Barra frozen

BARRA GIN EXPERIENCE* (suplemento 22€/persona)

EXTRAS DURANTE LA BARRA LIBRE

Fuente de chocolate servida con brochetas de fruta y nubes 165€

Mesa dulce: 495€

Surtido de macarons, cupcakes, mini tartaletas surtidas y chuches.

Resopón: 8€/persona

Mini bocadillos de jamón, queso y embutidos, cocas farcidas, surtido de saladitos, frutos secos, brochetas de fruta.

* Barra paralela a otra barra libre.



DESCUENTOS Y GRATUIDADES

- El hotel ofrecerá un descuento especial para aquellos invitados que deseen disfrutar de nuestras instalaciones. Proveremos un código de descuento aplicable en la web, donde contarán con un 10% de descuento.
- Asimismo, si deciden celebrar su boda cualquier día de la semana entre domingo y jueves, se aplicará un descuento de un 10% sobre el precio del paquete (excepto festivo o víspera de festivo).
- Prueba de menú gratuita para dos personas (a partir de 25 adultos).
- Centros de flores, incluida la nupcial.
- Minutas.
- Salux Thalasso Spa: benefíciense usted mismo y sorprenda a sus invitados con las siguientes ofertas:
 - Circuito termal: oferta especial 2x1
 - Tratamientos generales: descuento del 10%

Las siguientes gratuidades aplicables a partir de 100 adultos invitados:

- Prueba de menú para los novios y cuatro acompañantes.
- Jamón de bellota y cortador durante el cocktail de bienvenida.
- Noche de bodas en nuestra Suite Nupcial con desayuno incluido en la habitación la mañana siguiente.
- Programa en nuestro centro de talasoterapia (a escoger uno de los dos).
 - Opción 1: Circuito Termal y masaje anti estrés aromático.
 - Opción 2: Envoltura en chocolate y masaje de cacao.

INFORMACIÓN ADICIONAL

MONTAJE ESTÁNDAR DE BANQUETE:

El montaje estándar es en mesas redondas, con mantelería a elegir entre gris marengo o color arena, con caídas largas y sillas vestidas en blanco. Para cualquier otra opción dentro del montaje de su banquete, rogamos solicite presupuesto personalizado.

DIETAS ESPECIALES:

En caso de que alguno de sus invitados cuente con una dieta especial (celiaquía, alergias, intolerancias), nuestro equipo de cocina se esforzará en hacer que disfrute de una comida igual de excelente. Por favor, consulte con nuestro departamento de banquetes.

CÓMO LLEGAR:

El hotel SH Villa Gadea está situado a 3 km del centro de Altea. De muy rápido acceso desde la salida 64 de la AP-7, los alrededores del hotel disponen de una amplia zona de aparcamiento para que sus invitados puedan dejar el coche y disfrutar de la velada, además de parking interior. El Hotel está situado en el km 160.5 de la Carretera Nacional 332, dirección Norte.

CONDICIONES

Reserva y política de depósitos:

Depósito de reserva de 1.500€

Entrega del 25% en la prueba de menú

Entrega del importe restante cinco días antes de la fecha del enlace

Horario de salones:

Almuerzos hasta las 19:00 horas

Cenas hasta las 04:30 horas

Para bodas inferiores a 25 invitados, por favor consúltenos.



SH VILLA GADEA
RESORT + THALASSO

Altea

Partida Villa Gadea_03599 Altea, Alicante, España
eventos.villa.gadea@sh-hoteles.com
Tel: +34 966 81 71 00

Nuria Pascual