
BIENVENIDOS

Enhorabuena y bienvenidos al Cortijo San Antonio.

Si estáis leyendo estas palabras es porque habéis decidido comenzar una nueva etapa en vuestra relación y casaros. Es un placer atenderos y para ello contaréis con nuestro gran equipo de profesionales. Estaremos encantados de ocuparnos de todo para que disfrutéis al máximo de vuestra boda. En nuestro Cortijo recibiréis dedicación, profesionalidad y cariño.

Somos una empresa con experiencia de más de 40 años en el sector, que nos permite ofrecer las mejores soluciones ajustándonos siempre a las necesidades de nuestros clientes.

CORTIJO SAN ANTONIO



Todos los precios con IVA incluido



BODA CIVIL

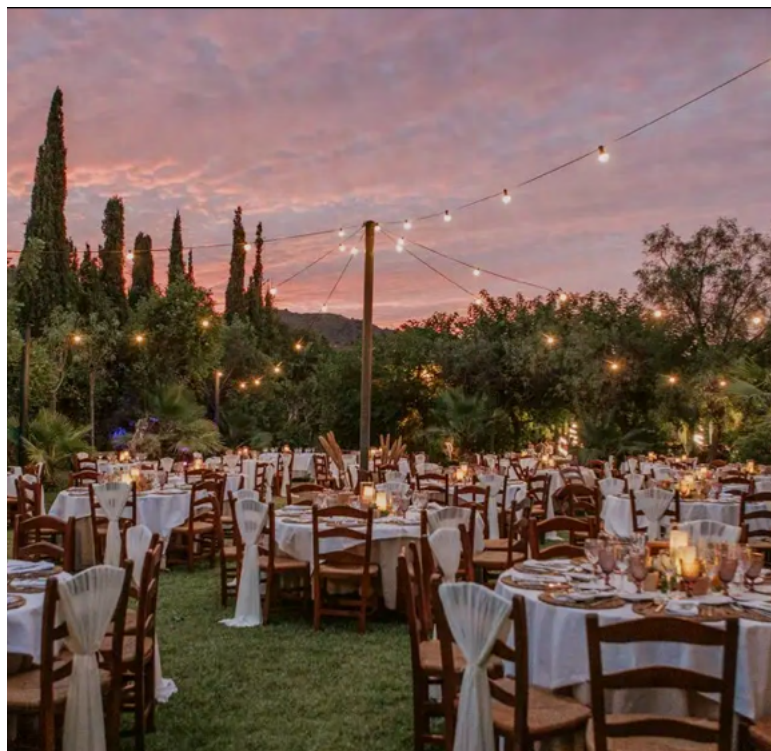


CEREMONIA

Celebración de ceremonia civil en exterior con o sin orador. Incluye cenador con velos, 70 unidades de sillas vintage, adornos florales, ornamentación, alfombra a elegir y una mesa para el orador.



FINCA EN EXCLUSIVA



GARANTIZAMOS

Exclusividad de la finca completa a partir de las 12 de la mañana de día del evento hasta las 12 de la mañana del día siguiente.



MENÚ

*Cocina gerenciada por el premiado
Restaurante Casa Paco de Coín*

CÓCTEL

Vinos de Nuestra Bodega, Tinto D.O. Ribera del
Duero Roble "Avan Ok", Rosado Garnacha,
Blanco Verdejo y Fino, Cerveza Con y Sin
Alcohol, Refrescos y Agua

CANAPÉS

Nuestra ensaladilla rusa
Brocheta de tomate y mozzarella
Macaron de foie
Cucharita de pipirrana
Tartar de atún sobre totopo con salsa kinchi
Crujiente base con pato Pekín
Crujiente base con tataki de atún y alga wakame
Samosa de verduras al curry con Sweet Chili
Crujiente base con guacamole y cochinita pibil
Langostino en pasta filo con salsa kimchi
Croquetas de setas
Rollito crujiente de queso
Croissant de tartar de salchichón
Tortillita de camarones
Gyozas de langostinos con pepino y salsa Teriyaki
Empanada de carne al estilo mexicano
Pincho de cerdo al estilo moruno
Pescado en adobo
Boquerones vitorianos
Gamba blanca





MENÚ

PRIMER PLATO

Burrata de búfala con pesto de cilantro,
alcachofa confitada y almendra tostada

Ajoblanco de almendras y leche de coco con
uvas negras y helado de aguacate

Ceviche de pulpo con mango y aguacate

Ensalada de queso de cabra caramelizado,
frutos secos, membrillo, tomate cherry y
vinagreta de mostaza y miel

Peregrina tostada con dados de
merluza, langostinos y salsa kimchi

Lomo de bacalao con gambón y salsa de cava

Lomo de merluza con gambón y crema de mariscos

SEGUNDO PLATO

Codillo de cerdo ibérico con su jugo, manzana al
horno y pastel de patatas

Meloso de cerdo ibérico en su jugo con parmentier de
patata, cebolla encurtida y zanahoria

Lingote de cordero en su jugo con cous-cous

Rabo de toro deshuesado estofado con zanahoria
baby y parmentier de patata

Entrecot de ternera con pastel de patata y
verdura de temporada

Presa ibérica a la sal de carbón con patatas
campesinas y tomate cherry

Solomillo de ternera con parmentier de patata

Solomillo de ternera con Foie y salsa de vino Málaga
con parmentier de patata



MENÚ



POSTRE

Tarta Nupcial Artesanal
Mousses o Helados

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Roble
"Avan Ok", Rosado Garnacha, Blanco
Frizzante, Cerveza con y sin alcohol,
Refrescos, Agua y Cava

INFANTIL

Cóctel de Bienvenida
Filete de pollo empanado,
pizza y patatas fritas
Helado o tarta
Refrescos y agua



BARRA LIBRE

Barra Libre con duración de 3 horas

Barra Libre con duración de 4 horas

Botella de alcohol adicional* + Refrescos correspondientes

DJ amenizando la Ceremonia, Cóctel, Almuerzo/Cena y Barra Libre – Su precio variará en función del pack elegido (DJ GAMEZ SOUND)



La hora de finalización máxima de la Barra Libre para bodas de DÍA será a la 01:00 y para bodas de NOCHE a las 06:00.

En caso de que el DJ sea contratado de fuera se aplicará un canon por el SGAE.

*No se incluyen bebidas Premium





EXTRAS

*Un cóctel inolvidable con el
complemento ideal para vuestra boda*

ESTACIONES

Limónada y Agua durante Ceremonia

Cervezas (200 unidades – 50 de 4 tipos)

Mojito (100 unidades)

Encurtidos, Vermut y Aperol

Caviar (100 comensales) y
Cava Juvé & Camps (5 botellas)

Jamón (1 Jamón de bodega + Servicio de
cortador especializado)

Quesos (5 tipos para 100 comensales)

Vinos (Vino fino de Jerez + Servicio de
venenciador especializado)

Ostras (3 cajas de ostras + 2 cajas de
mejillones + ostrero especializado)

Precio según mercado

Sushi (200 piezas y sushero especializado)
Precio según mercado



EXTRAS

Sorbete (imón, naranja, mandarina, fresa,
manzana verde, piña, piña colada,
tropical o mojito)

Café

Recena (60 unidades de mini hamburguesas,
mini perritos, mini bocadillos de filetitos o mini
bocadillos surtidos)

Donuts (100 unidades)

Fuente de Chocolate
(Mínimo 100 personas)

Candy Bar/Mesa Dulce (Chuches y Frutos
Secos)

Carro de Palomitas (palomitas y palomitero
especializado durante 2 horas)



ANIMACIÓN INFANTIL

Personas especializadas
con experiencia durante
el tiempo de la comida
+3,5 horas de animación
infantil. Se contará con 1
animador por cada 10
niños. El precio variará
en función de la
animación elegida.



HOTEL

*Incluimos habitación doble
para los novios
con desayuno incluido **



15 HABITACIONES

Las habitaciones gozan de buena iluminación natural, el mobiliario es rústico, al igual que los techos que son de madera vista, completamente renovada.

Habitación doble con desayuno
incluido

Cama supletoria con servicio de
toallas y desayuno

*siempre que se reserve un mínimo de 10 habitaciones.

INCLUIDO



Espacios y salones exclusivos para vuestra boda.

Cocina propia con productos de primera calidad.

Degustación del menú para los novios con bodas de más de 100 personas.

Adaptación del menu por alérgenos.

Montaje del salón en mesas redondas con elección de mantelería y sus sillas correspondientes.

Servicio de un camarero para cada 15 personas, personal de cocina y Metre.

Minutas especificando el menú para las mesas y listas de invitados para la recepción de los comensales.

Equipo multimedia con proyector y pantalla gigante en el interior del salón.

Aparcamiento amplio privado.

Habitación doble para los novios con desayuno incluido, siempre que se reserve un mínimo de 10 habitaciones.

Asesoramiento en protocolo y organización.

Tratamiento exclusivo de cada boda.



INFORMACIÓN

Si los contrayentes desean que alguna persona ajena a nuestra empresa preste sus servicios durante el evento para algún detalle concreto, primero lo debe comunicar a la dirección (LOLI, Tlf.: 639.03.54.14) para que esta decida si se le permite y si es así deberá entregar justificante del alta laboral que le permite realizar dicha actividad.

No se podrán introducir en el recinto donde se celebrará el evento productos alimenticios y tampoco bebidas provenientes del exterior.

La decoración añadida que se quiera poner, o bien el montaje de la estación de candy-bar o mesa dulce, pasará a ser responsabilidad suya, se le permitiría realizarla según disponibilidad horaria y de espacio. También ofrecemos el servicio para que así puedan desentenderse de tal cargo.

Debido a la ubicación del recinto en una reserva natural y por eco-sostenibilidad solidaria queda totalmente prohibido lanzar cohetes, globos, confeti etc. penalizando por dicha acción a los contrayentes.

Para reservar la fecha elegida para el evento se realizará como garantía de reserva, alquiler del recinto y en concepto de daños y perjuicios (dicha cantidad no será reembolsada bajo ningún concepto). Se podrán ir haciendo ingresos, como entregas a cuenta del importe total del evento a través del siguiente nº de cuenta bancario: ES44 3023 0408 4256 3007 1701 de la Caja Rural de Granada

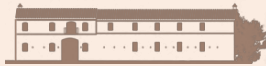
El número de asistentes se comunicará como máximo siete días antes de la celebración del evento, dándose la cifra lo más exacta posible.

Las listas de invitados serán entregadas como muy tarde 10 días antes del evento. A partir de ahí se podrá incrementar el número de invitados, pero no reducirse.

El importe restante será abonado el mismo día una vez finalizada la celebración.



CORTIJO
SAN ANTONIO



*Encontrarás un marco único
para el momento más especial de tu vida.*



CONTÁCTANOS

Ctra Málaga-Campillos, km 32,5, 29566 Casarabonela

Tlf. 639 305 414

hotelcortijosanantonio.com

 [cortijosanantonio](https://www.instagram.com/cortijosanantonio)

 [Cortijo San Antonio](https://www.facebook.com/CortijoSanAntonio)