



Fontecruz Avila

WEDDINGS & EVENTS

DOSSIER
2024-2025





FONTECRUZ ÁVILA
WEDDINGS & EVENTS





Estimados clientes:

LES AGRADECEMOS QUE HAYAN PENSANDO EN FONTECRUZ ÁVILA PARA CELEBRAR UN DÍA TAN SEÑALADO.

SABEMOS QUE CUALQUIER CELEBRACIÓN REQUIERE UNA CUIDADA ATENCIÓN, POR ELLO, ESTAMOS A SU DISPOSICIÓN PARA AYUDARLES Y ASESORARLES EN TODO LO REFERENTE A SU ENLACE.

LAS SUGERENCIAS DE MENÚ QUE LES PRESENTAMOS A CONTINUACIÓN SON UNA MUESTRA DE LAS MÚLTIPLES POSIBILIDADES QUE PODEMOS OFRECERLES, DENTRO DE LA OFERTA DE PLATOS SUELTOS Y BODEGA QUE ENCONTRARÁ DENTRO DEL DOSSIER. IGUALMENTE, ATENDEREMOS CUALQUIER SUGERENCIA QUE DESEEN REALIZARLOS.

SOLICITE MÁS INFORMACIÓN CONTACTANDO CON NOSOTROS:

TELÉFONO: 920 359 200

CORREO ELECTRÓNICO: COMERCIAL@FONTECRUZAVILA.COM

Fontecruz les ofrece

SALONES:

GRAN CAPACIDAD Y CONFORT DONDE PODRÉIS CELEBRAR ESE ACONTECIMIENTO TAN ESPECIAL.

MENÚS:

MENÚS BASADOS EN UNA AMPLIA SELECCIÓN GASTRONÓMICA, ELABORADA SOLO CON PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD. PLATOS VARIADOS Y PARA TODOS LOS PALADARES, QUE ADEMÁS PODÉIS COMBINAR A VUESTRO GUSTO PARA CONFECCIONAR VUESTRO MENÚ ACOMPAÑADO DE LOS VINOS DE NUESTRA BODEGA.

DEGUSTACIÓN DEL MENÚ

PODÉIS DEGUSTAR LAS PROPUESTAS O SUGERENCIAS QUE MÁS OS ATRAIGAN, VER SU PRESENTACIÓN Y APRECIAR SUS SABORES, LO QUE OS ASEGURARÁ EL ÉXITO DE VUESTRA ELECCIÓN. ESTA DEGUSTACIÓN ES GRATUITA PARA SEIS PERSONAS (BANQUETE MÍNIMO DE 150 INVITADOS), PARA CUATRO PERSONAS (BANQUETE DE 100 A 150 INVITADOS) Y PARA DOS PERSONAS (BANQUETE DE MENOS DE 100 INVITADOS).



Habitación especial

ESA NOCHE PODRÁS DISFRUTAR DE UNA
ESTUPENDA SUITE CON UN EXQUISITO DESAYUNO A
LA MAÑANA SIGUIENTE



Detalles con Gusto

MINUTAS:

MINUTAS PERSONALIZADAS DONDE QUEDARÁ IMPRESO VUESTRO MENÚ, ASÍ COMO VUESTROS NOMBRES Y LA FECHA DEL ENLACE PARA VUESTRO RECUERDO Y EL DE VUESTROS INVITADOS.

FLORES:

DECORACIÓN NATURAL EN MESA

HABITACIÓN DE INVITADOS:

PRECIO ESPECIAL DE ALOJAMIENTO PARA VUESTROS INVITADOS. SUJETO A LA DISPONIBILIDAD EXISTENTE EN EL HOTEL.

PARKING:

ZONA DE FÁCIL APARCAMIENTO PARA VOSOTROS Y VUESTROS INVITADOS

BODAS CIVILES

OS BRINDAMOS LA POSIBILIDAD DE CELEBRAR BODA CIVIL EN NUESTROS JARDINES

PORCHE ACRISTALADO

MAGNIFICO ESPACIO AMPLIO Y LUMINOSO ANEXO AL JARDÍN PARA CÓCTELES Y BARRAS LIBRES

CARPA PARA EVENTOS

ESPECTACULAR CARPA DE CRISTAL CLIMATIZADA EN NUESTROS JARDINES DONDE PODRÉIS CELEBRAR CÓCTELES, BARRA LIBRE E INCLUSO EL BANQUETE DE VUESTRO ENLACE.



Asesoramiento servicios especiales

- FLORISTERÍA
- FOTÓGRAFO
- DETALLES DE REGALO DE BODAS
- SERVICIO DE AUTOBUSES
- COCHES ANTIGUOS
- SERVICIO DE WEDDING PLANNER
- PELUQUERÍA Y MAQUILLAJE
- CORTADOR DE JAMÓN
- MONITORES DE ENTRETENIMIENTO PARA LOS NIÑOS, CASTILLOS Y ANIMACIÓN
- CANDY BAR
- SERVICIO DE RECENAS EN BARRA LIBRE
- ALQUILER DE PANTALLA Y CAÑÓN PROYECTOR

FONTECRUZ ÁVILA
WEDDINGS & EVENTS





MENÚ 1

92€

COCKTAIL DE RECEPCIÓN Nº1

BROCHETA DE CHERRY CON MOZARELLA
TAQUITOS DE SALMÓN MARINADO Y SALSA DE SOJA
CUCHARITA DE PATATAS REVOLCONAS
LANGOSTINO CRUJIENTE CON SEMILLAS DE AMAPOLA Y SALSA
DE MOSTAZA Y REGALIZ
LA CROQUETA DE IBÉRICOS
BROCHETA DE POLLO MARINADO EN CÍTRICOS

DE PRIMERO

CHAMPIÑÓN PORTOBELLO CON AGUACATE Y
PAMESANO GRATINADO

DE SEGUNDO

SALMÓN RELLENO DE LANGOSTINOS Y GAMBAS CON SALSA
MARTINI
LOMO DE VACUNO DE ALTA MADURACIÓN CON SALSA DE
FRUTOS ROJOS Y PATATAS ARRUGADAS

POSTRE

TARTA NUPCIAL CON HELADO

BODEGA

BLANCO PAVINA WHITE, TINTO PAVINA SELECTO,
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL, CAVA SEGURA
VIUDAS, CAFÉ Y LICORES





MENÚ 2

99€

COCKTAIL DE RECEPCIÓN Nº1

BROCHETA DE CHERRY CON MOZARELLA
TAQUITOS DE SALMÓN MARINADO Y SALSAS DE SOJA
CUCHARITA DE PATATAS REVOLCONAS
LANGOSTINO CRUJIENTE CON SEMILLAS DE AMAPOLA Y SALSAS
DE MOSTAZA Y REGALIZ
LA CROQUETA DE IBÉRICOS
BROCHETA DE POLLO MARINADO EN CÍTRICOS

DE PRIMERO

CREMA FINA DE CARABINEROS Y LANGOSTINOS

DE SEGUNDO

LOMO DE MERLUZA RELLENO DE MARISCOS SOBRE
COMPOTA DE TOMATE AZAFRANADA
PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA CON GRATÉN DE
PATATA

POSTRE

TARTA NUPCIAL CON HELADO

BODEGA

BLANCO PAVINA WHITE, TINTO PAVINA SELECTO,
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL, CAVA SEGURA
VIUDAS, CAFÉ Y LICORES





MENÚ 3

109€

COCKTAIL DE RECEPCIÓN Nº1

BROCHETA DE CHERRY CON MOZARELLA
TAQUITOS DE SALMÓN MARINADO Y SALSA DE SOJA
CUCHARITA DE PATATAS REVOLCONAS
LANGOSTINO CRUJIENTE CON SEMILLAS DE AMAPOLA Y SALSA
DE MOSTAZA Y REGALIZ
LA CROQUETA DE IBÉRICOS
BROCHETA DE POLLO MARINADO EN CÍTRICOS

DE PRIMERO

ENSALADA DE SALPICÓN DE MARISCO EN
HOJAS DE LA TIERRA

DE SEGUNDO

SUPREMA DE MERLUZA RELLENA DE TXANGURRO EN SALSA
VERDE CON PATATAS ASADAS
SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE DE PATO Y SALSA DE
PIMIENTA CON DUO DE PATATA Y BONIATO

POSTRE

TARTA NUPCIAL CON HELADO

BODEGA

BLANCO PAVINA WHITE, TINTO PAVINA SELECTO,
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL, CAVA SEGURA
VIUDAS, CAFÉ Y LICORES






CREA TU PROPIO MENÚ DE BODA

COCKTAIL- COMPLEMENTOS APERITIVO

FRIOS

- JAMÓN IBÉRICO (CONSULTAR)
- DELICATHESSEN DE PIMIENTOS CHERRY Y QUESO (2.10€)
- TAQUITO DE SALMÓN MARINADO EN SALSA DE SOJA (2.60€)
- DÚO DE QUESOS (2,80€)
- TACOS DE QUESO CON PICOS DE PAN Y ACEITE (3,30€)
- BROCHETAS DE CHERRY CON MOZZARELLA (2,20€)
- BINOMIO DE GAZPACHOS (TRADICIONAL Y CEREZA NEGRA) (1,90€)
- TARTALETAS DE QUESO DE CABRA CON TOMATE CONFITADO (2,80€)
- LATITA DE MEJILLONES EN SALSA MARINERA (2.50€)
- TOSTA DE SALMÓN CON SALSA TÁRTARA (2,70€)
- CUCHARITA DE PULPO CON CREMOSO DE PATATA Y ACEITE ROJO (2,70€)

CALIENTES

- CUCHARITA DE PATATAS REVOLCONAS (2.20€)
 - BROCHETA DE POLLO MARINADO EN CÍTRICOS (2.00€)
 - LA CROQUETA DE IBÉRICOS (2.20€)
 - LANGOSTINO CRUJIENTE CON SEMILLAS DE AMAPOLA Y SALSA DE MOSTAZA Y REGALIZ (2,50€)
 - VOLAVÁN DE MORCILLA CON PERA Y PIQUILLO CON SALSA DE QUESO (2.90€)
 - BLINIS CON TOMATE Y QUESO HORNEADO (2.10€)
 - BRICK DE QUESO DE CABRA CON MIEL (2,80€)
 - TEMPURA DE CALAMAR (2,70€)
 - HOGAZA DE CHISTORRA AL CAVA (2,50€)
 - BROCHETA DE LOMO Y CHORIZO DE OLLA (2,70€)
 - CANASTILLA DE MOLLEJAS (2,95€)
 - TEMPURA DE VERDURAS (2.50€)
 - TOSTADA BRIOCHE CON GULAS , GAMBA Y MAHONESA DE AJO DE LAS PEDROÑERAS (2.50€)
- 



CREA TU PROPIO MENÚ DE BODA

ENTRANTES

- TXANGURRO DE BUEY DE MAR (17,50€)
- ENSALADA DE SALPICÓN DE MARISCO EN HOJAS DE LA TIERRA (18.50€)
- ENSALADA DE AHUMADOS CON VINAGRETA DE MIEL Y MANZANA ESCARCHADA (18,50€)
- ENSALADA DE DE BROTES TIERNOS CON LANGOSTINOS, GAMBAS Y RAPE (19€)

- ENSALADA DE QUESO DE CABRA, PANCETA Y VINAGRETA DE MIEL Y LIMA (16,00€)
- ENSALADA DE PATATA SOBRE SALMOREJO Y JAMÓN IBÉRICO (16,00€)
- ROLLITOS DE SALMÓN Y ESPÁRRAGOS CON SALSA DE MANGO (20.00€)
- SURTIDO DE GAMBA BLANCA Y LANGOSTINOS (50GrS+100GrS) (19,00€)
- CHAMPIÑÓN PORTOBELLO CON AGUACATE Y PARMESANO GRATINADO(18.50€)
- SALPICÓN DE MARISCO CON VINAGRETA DE NARANJA (19,50€)
- CREMA DE BOLETUS CON AROMA DE TRUFA (16,00€)
- GAZPACHO DE FRESA (12,00€)
- VICHYSOISE DE PERAS (12,00€)
- CREMA DE SALMOREJO CON HUEVO DE CODORNIZ Y LARDONES IBÉRICOS (16,00€)
- CREMA FINA DE CARABINEROS CON LANGOSTINO Y ACEITE DE CILANTRO (19,00€)
- CREMA DE NÉCORAS Y ARMAÑAC Y SALPICADO DE MARISCO (20,00€)
- CREMA DE ESPÁRRAGOS, SALMÓN AHUMADO Y QUESO DE CABRA (15,00€)





CREA TU PROPIO MENÚ DE BODA

PESCADOS

- LOMO DE BACALAO GLASEADO CON TEMPURADE VERDURITAS AL NERO DI SEPIA (22,50€)
- LOMO DE BACALAO EN PERSILLE CON SALSA MARINERA (22,50€)
- DORADA AL HORNO CON VERDURITAS E INFUSIÓN DE LIMÓN Y TOMILLO (21,50€)
- LOMO DE LUBINA CON SALSA BILBAINA CON FLOR DE CONELLE (23,50€)
- LUBINA EN HOJALDRE CON ESPINACAS, SETAS Y MUSELINA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO (24,00€)
- LOMO DE MERLUZA RELLENO DE MARISCOS SOBRE COMPOTA DE TOMATE AZAFRANADA (26.00€)
- SUPREMA DE MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS Y LANGOSTINOS (26,00€)
- MEDALLONES DE RAPE CON SALSA AMERICANA Y ALI OLI CON BROTES DE AZAFRÁN Y TOMATE CHERRY HORNEADOS (27.00€)
- SALMÓN RELLENO DE GAMBAS CON SALSA MARTINI (23,50€)

SELECCIÓN DE SORBETES

- SORBETE DE LIMÓN AL CAVA (7,00€)
- SORBETE DE MANDARINA (7,00€)
- SORBETE DE MOJITO (7,00€)
- SORBETE DE MANZANA VERDE (7,00€)





CREA TU PROPIO MENÚ DE BODA

CARNES

- SUPREMA DE PULARADA RELLENA DE FOIE CON MILHOJAS DE PATATAS A LA CREMA (25,50€)
- CONFIT DE PATO ASADO CON PATATAS CONFITADAS Y JUGO DE MANDARINA (25,50€)
- SOLOMILLO IBÉRICO CON CON MILHOJAS DE VERDURITAS Y SALSA DE UVAS (24,50€)
- COCHINILLO ASADO CON PATATAS PANADERAS (25€)
- CARRILLERA DE IBÉRICO CON POLENTA Y SALSA DE OPORTO (22€)
- SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE DE PATO Y SALSA DE PIMIENTA CON DUO DE PATATA Y BONIATO (27,50€)
- PALETILLA DE CORDERO LECHAL CONFITADA CON PATATAS PANADERAS (29.00€)
- SOLOMILLO DE TERNERA ESTILO ROSSINI CON SALSA DEMIGLACE Y PATATAS PANADERAS (32,00€)
- LOMO DE VACUNO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y PATATAS ARRUGADAS (24,00€)
- CHULETÓN DE AVILEÑA CON CACHELOS DE PATATAS Y PIMIENTOS AHUMADOS (32,00€)





CREA TU PROPIO MENÚ DE BODA

POSTRES CON HELADO

- TARTA NUPCIAL DE HOJALDRE Y NATA (9.00€)
- TARTA NUPCIAL TRES CHOCOLATES (9.00€)
- TARTA NUPCIAL MOUSSE DE CARAMELO (9.00€)
- TARTA NUPCIAL SAN MARCOS (9.00€)
- POSTRE INDIVIDUAL ESPECIAL DE CHOCOLATE (9.00€)
- COULANT CREMOSO DE CHOCOLATE (9.00€)

- HELADOS DE ACOMPAÑAMIENTO:
 - COOKIES
 - CHEESE CAKE CON FRESA
 - MASCARPONE CON MELOCOTÓN
 - STRACCIATELLA
 - YOGURT FRESA DEL BOSQUE





MENÚ INFANTIL

HASTA 12 AÑOS

26€

**PUEDEN CONFIGURAR A SU GUSTO EL MISMO MENÚ PARA
TODOS LOS NIÑOS IGUAL A ELEGIR ENTRE:**

DE PRIMERO

TALLARINES CON SALSA DE TOMATE
SURTIDO DE IBÉRICOS CON CROQUETAS, MINI PIZZAS Y
CALAMARES
ARROZ TRES DELICIAS

DE SEGUNDO

PEQUEÑOS ESCALOPINES DE POLLO EMPANADOS CON PATATAS
FRITAS
FLAMENQUINES DE JAMÓN Y QUESO CON PATATAS FRITAS
PERRITO CALIENTE CON PATATAS FRITAS

POSTRE

TARTA Y HELADO





NUESTRA BODEGA

11.50€

AGUA, REFRESCO, CAFÉ E INFUSIONES
VINO BLANCO Y PAVINA WHITE
VINO TINTO PAVINA SELECTO
CAVA SEGURA VIUDAS

**SUPLEMENTO BEBIDA GRATUITO EN BODAS DE MÁS DE 100 INVITADOS*

**CONSÚLTANOS SI DESEAS CONOCER OTRAS REFERENCIAS DE VINOS O CAVAS*

BARRA LIBRE

CON TODOS NUESTROS MENÚS LA PRIMERA HORA GRATUITA (*)
LAS DOS HORAS SIGUIENTES 18€ POR ADULTO ASISTENTE
AMPLIACIONES POR ADULTO RECONTADO MÍNIMO DE 50
PERSONAS (12€ POR ADULTO Y HORA)

**CONTRATANDO A PARTE MÍNIMO OTRA HORA DE BARRA LIBRE CON NOSOTROS.
MÁXIMO CUATRO HORAS DE BARRA LIBRE.
CONSÚLTENOS CONDICIONES*

+GRATUITA PARA BODAS DE MÍNIMO 80 PERSONAS Y MENÚ CONFIGURADO

DISCOTECA CON DJ

DURACIÓN 1-3 HORAS (650€)

POSIBLES AMPLIACIONES: 155€ POR HORA



Ceremonia Civil en nuestros jardines

MONTAJE DEL MOBILIARIO CORRESPONDIENTE SEGÚN CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS (MESA OFICIANTE, BUTACONES PARA LOS NOVIOS, COLOCACIÓN DE LAS SILLAS PARA LOS INVITADOS, MOQUETA PASILLO CENTRAL, DECORACIÓN NATURAL DE OFICIO).

AMBIENTACIÓN MUSICAL DE LA CEREMONIA PERSONALIZADA CON LAS CANCIONES QUE DESEEN LOS NOVIOS EN CADA MOMENTO SIGNIFICATIVO.

MEGAFONÍA INALÁMBRICA PARA EL OFICIANTE Y PARA LAS LECTURAS

450€

FONTE ÁVILA
WEDDINGS & EVENTS





CORNES

JAMÓN
SUSHI
MADRILEÑO
MEXICANO
ARROCES
CERVEZAS ARTESANAS
QUESOS
AMERICANO
PATATAS REVOLCONAS O MIGAS
BARRA MOJITOS





RECENAS 2023

- MINI CHAPATITAS VARIADAS DE: JAMÓN SERRANO CON TOMATE, CHORIZO IBÉRICO, SALCHICHÓN IBÉRICO Y TORTILLA DE PATATA
- EMPANADA DE ATÚN
- EMPANADA DE LOMO CON PIMIENTOS
- EMPAREDADOS VARIADOS DE: ATÚN, VEGATALES, POLLO EMPARRILLADO Y ENSALADILLA
- MINI HAMBURGUESITAS
- WRAP DE POLLO
- OPCIÓN DULCE: PROFITEROLES

TRES VARIEDADES (A ELEGIR A SU GUSTO)

7.50€ (LAS TRES VARIEDADES)

CADA VARIEDAD ADICIONAL 1€



Condiciones de Pago

1. Únicamente mediante ingreso de un 1er depósito de 600 euros, se garantiza la reserva del salón y de la fecha elegida.

2. Segundo pago de 1800€, 6 meses antes de la boda.

3. Tercer depósito del 30% de la factura restante el día de la degustación antes de la boda.

4. El cuarto y último pago, por el importe restante, deberá abonarse el día después de la celebración de la boda.

FONTECRUZ ÁVILA
WEDDINGS & EVENTS





Contáctanos

CARRETERA ANTIGUA DE CEBREROS KM 3,
05196 ÁVILA

TEL (+34) 920 35 92 00

COMERCIAL@FONTECRUZAVILA.COM

WWW.FONTECRUZHOTELS.COM

