



hotel cullera holiday

El lugar de los grandes eventos



• WWW.CULLERAHOLIDAY.COM



El lugar de los grandes eventos

¿Te imaginas celebrar tu boda en un hotel de cuatro estrellas, con vistas al mar, con una gastronomía tradicional con productos de proximidad y con un equipo profesional que se encargue de todo? El hotel Cullera Holiday, situado en la localidad de Cullera, te ofrece un servicio integral para la organización de tu boda, con una amplia variedad de espacios, menús y servicios personalizados. Podrás elegir entre salones con capacidad hasta 250 personas, terrazas con vistas al mar y la montaña además de salas de baile. Un lugar fantástico para organizar vuestro día tan especial. Dejaos cautivar por la magia de este hotel. El objetivo es sólo os preocupéis de disfrutar de vuestro gran día y que los invitados se lleven un recuerdo inolvidable.

CÁSATE CON NOSOTROS. MENÚ TODO INCLUIDO

Cóctel de Bienvenida Basic

Surtido de aperitivos artesanos con patatas chips

Aceitunas aliñadas

Encurtidos

Selección de frutos secos

Nuestra ensaladilla con encurtido

Dúo de croqueta de pato hoisin

Mini tartar de salmón

Refrescos, cervezas, bodega básica, aguas minerales y carro vermouth Vitorre.

Sorbete de Frutos Rojos

Centro de solomillo de cerdo con pasas y bacon

Tarta Nupcial

Bodega Basic

Vino Blanco Las dos Ces. Bodegas Chozas

Carrascal

Vino Tinto Las dos Ces. Bodegas Chozas

Carrascal

Refrescos, cervezas y aguas

Cava Roger de Flor

Café y Licores

69,00 €

IVA Incluido

INCLUYE:

2 horas de barra libre

Degustación de menú de bodas para 2 comensales

Mínimo 80 comensales. Menos de 80 comensales

consultar condiciones.

MENÚ 1

Cóctel de Bienvenida Basic

Surtido de aperitivos artesanos con patatas chips

Aceitunas aliñadas

Encurtidos

Selección de frutos secos

Nuestra ensaladilla con encurtido

Dúo de croqueta de pato hoisin

Mini tartar de salmón

Refrescos, cervezas, bodega básica, aguas minerales y carro vermouth Vitorre.

Sorbete de Maracuyá

Lubina con crema de coliflor

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Tarta Nupcial

Bodega Basic

Vino Blanco Las dos Ces. Bodegas Chozas

Carrascal

Vino Tinto Las dos Ces. Bodegas Chozas

Carrascal

Refrescos, cervezas y aguas

Cava Roger de Flor

Café y Licores

74,00 €

IVA Incluido

INCLUYE:

2 horas de barra libre

Degustación de menú de bodas para 2 comensales

Menos de 80 comensales consultar condiciones.

MENÚ 2

Cóctel Cullera Holiday

Gazpacho de albahaca y pimientos del piquillo

Titaina en llanda i tonyina de sorra con pan focaccia

Nuestra ensaladilla con encurtidos

Buñuelo de mar con all i oli de miel

Pintxo de gambón crujiente con mayo teriyaki

Mini mollete de rabo de toro

Encurtidos y mayo trufa

Refrescos, cervezas, bodega básica, aguas minerales y carro vermouth Vitore.

Sorbete de Gintonic

Carrillera de ternera con parmentier de calabaza y chocolate

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Tarta Nupcial

Bodega Basic

Vino Blanco Las dos Ces. Bodegas Chozas

Carrascal

Vino Tinto Las dos Ces. Bodegas Chozas

Carrascal

Refrescos, cervezas y aguas

Cava Roger de Flor

Café y Licores

79,00 €

IVA Incluido

INCLUYE:

2 horas de barra libre

Degustación de menú de bodas para 2 comensales

Menos de 80 comensales consultar condiciones.

MENÚ 3

Cóctel de Bienvenida Basic

Surtido de aperitivos artesanos con patatas chips

Aceitunas aliñadas,

Encurtidos y selección de frutos secos

Nuestra ensaladilla con encurtidos,

Dúo de croqueta de pato hoisin

Mini tartar de salmón

Refrescos, cervezas, bodega básica, aguas minerales y carro vermouth Vitorre.

Merluza con ajos y puerros

Sorbete de Gintonic

Solomillo de cerdo con pasas y bacon

Coulant con cobertura de chocolate crujiente

Tarta Nupcial

Bodega Basic

Vino Blanco Las dos Ces. Bodegas Chozas

Carrascal

Vino Tinto Las dos Ces. Bodegas Chozas

Carrascal

Refrescos, cervezas y aguas

Cava Roger de Flor

Café y Licores

84,00 €

IVA Incluido

INCLUYE:

2 horas de barra libre

Degustación de menú de bodas para 2 comensales

Menos de 80 comensales consultar condiciones.

MENÚ 4

Cóctel Cullera Holiday

Gazpacho de albahaca y pimientos del piquillo

Titaina en llanda i tonyina de sorra con pan focaccia

Nuestra ensaladilla con encurtidos

Buñuelo de mar con all i oli de miel

Pintxo de gambón crujiente con mayo teriyaki

Mini mollete de rabo de toro

Encurtidos y mayo trufa

Refrescos, cervezas, bodega básica, aguas minerales y carro vermouth Vitore.

Bacalao con almejas y salsa de miso

Sorbete de Gintonic

Carrillera de cerdo al vino tinto

Milhojas de chocolate

Tarta Nupcial

Bodega Bassic

Vino Blanco Las dos Ces. Bodegas Chozas

Carrascal

Vino Tinto Las dos Ces. Bodegas Chozas

Carrascal

Refrescos, cervezas y aguas

Cava Roger de Flor

Café y Licores

92,00 €

IVA Incluido

INCLUYE:

2 horas de barra libre

Degustación de menú de bodas para 2 comensales

Menos de 80 comensales consultar condiciones.

MENÚ PARA LOS MÁS PEQUES

Entrante individual

Mini pizzas de jamón y queso
Finguers de mozzarella
Croquetas de jamón

Principal a elegir

Paella de pollo deshuesada con verduras
Tiras de pollo crujientes con patatas
Hamburguesa con patatas

Postre

Helado de vainilla y chocolate

25,00 €

IVA Incluido

> CÓCTEL DE BIENVENIDA CLASSIC

Surtido de aperitivos artesanos con patatas chips
Aceitunas aliñadas, encurtidos y selección de frutos secos
Nuestra ensaladilla con encurtidos
Dúo de croqueta de pato hoisin
Mini tartar de salmón
Refrescos, cervezas, bodega básica, aguas minerales y carro vermouth
Vitorre.

Precio por persona
12,00 € (IVA incluido)

> CÓCTEL CULLERA HOLIDAY

Gazpacho de albahaca y pimientos del piquillo
Titaina en llanda i tonyina de sorra con pan focaccia
Nuestra ensaladilla con encurtidos
Buñuelo de mar con all i oli de miel
Pintxo de gambón crujiente con mayo teriyaki
Mini mollete de rabo de toro, encurtidos y mayo trufa
Refrescos, cervezas, bodega básica, aguas minerales y carro vermouth
Vitore.

Precio por persona
18,00 € (IVA incluido)

> CÓCTEL UTOPIA

Gazpacho de albahaca y pimientos del piquillo
Titaina en llanda i tonyina de sorra con pan focaccia
Nuestra ensaladilla con encurtidos
Sepia con mayonesa Kimchee
Pintxo de gambón crujiente con mayo teriyaki
Mini mollete de rabo de toro, encurtidos y mayo trufa
Buñuelo de mar con all i oli de miel
Croqueta de pato con mayo hoisin
Pan bao con carrillera a baja temperatura, rúcula y mayonesa de lima
Guiso de albondigas
Refrescos, cervezas, bodega básica, aguas minerales y carro vermouth
Vitore.

Precio por persona
24,00 € (IVA incluido)

BUFFET DE QUESOS

Queso curado de oveja de leche cruda
Queso curado de vaca.
Queso de cabra
Queso gouda al pesto rojo
Acompañado de confituras variadas, picos, panes y tomate AOVE

Precio por persona 7,00€

CORTADOR DE JAMÓN

Jamón de Bellota Ibérico Señoría de Montanera

600€ (para 100 comensales)

RINCÓN DE CERVEZAS

4 tipos para un total de 1 por comensal
Amstel Oro, Estrella Galicia, Turia y Alhambra

Precio por persona 8,00€

RESOPÓN

Brioche de Jamón Serrano
Brioche de Sobrasada y Queso
Mini chapata de Blanco y Negro con Habas
Mini chapata Lomo con Pisto

Precio por persona 8,00€ (IVA incluido)

*El resopón podrá con tratarse para el número de comensales deseado
(mín. 40 personas)

Con relación a nuestros servicios gastronómicos: Les informamos que, en virtud de la Legislación Vigente y con el objeto de garantizar la trazabilidad de los alimentos, así como controlar exhaustivamente el control de alérgenos, este establecimiento no admite ningún tipo de alimentos ni bebidas aportado por nuestros clientes para ser elaborados por nosotros o consumidos a través de nuestros servicios.

> PESCADOS

·Merluza con ajos y puerros	13€
·Lubina con crema de coliflor	15€
·Bacalao con almejas y salsa miso	15€
·Salmón con salsa de setas	15€
·Dorada con cous cous	15€

> CARNES

·Solomillo de cerdo con pasas y bacon	13€
·Carrillera de cerdo al vino tinto	15€
·Carrillera de ternera con parmentier de calabaza y chocolate	16€
·Presa Ibérica con puré de chirivías y chimichurri	17€
·Confit de pato	22€

LISTADO DE PRINCIPALES



> ARROCES

·Paella de solomillo de cerdo con calabaza y boletus	14€
·Arroz del senyoret	17€
·Fideuà de Gandía	17€
·Arroz con pato y foie	20€

POSTRES



·Nuestra versión de cheseecake	6€
·Brownie de chocolate con helado de vainilla	6€
·Milhojas de chocolate	6€
·Coulant de chocolate	6€
·Brochetas de fruta con helado de vainilla	6€

TARTA NUPCIAL



·Red Velvet	6€
·Tres chocolates	6€
·Tarta de chocolate con leche	6€
·Tarta turrón	6€
·Carrot Cake	6€

BODEGAS



> BODEGAS BASSIC

Vino Blanco Las dos Ces. Bodegas Chozas Carrascal
Vino Tinto Las dos Ces. Bodegas Chozas Carrascal
Refrescos, cervezas y aguas
Cava Roger de Flor
Café y Licores

Precio por persona 12,00€ (IVA incluido)

> BODEGAS PREMIUM

Vino Blanco Anma. Bodegas Chozas Carrascal
Vino Tinto Anma. Bodegas Chozas Carrascal
Refrescos, cervezas y aguas
Cava Roxanne
Café y Licores

Precio por persona 15,00€ (IVA incluido)

SERVICIOS INCLUIDOS

>>

- > Minutas Personalizadas
- > Centros florales para las mesas (tarros de cristal con paniculata, eucalipto y flor de temporada)
- > Seating plan invitados
- > Parking gratuito, hasta completar plazas
- > Alojamiento en Junior Suite o Garden Deluxe con decoración romántica y desayuno la noche de bodas.
- > Degustación de menú de boda para los novios (mínimo 80 personas). 4 degustaciones de menú a partir de 120 personas. 6 degustaciones de menú a partir de 150 personas.
- > Carta de platos para confeccionar vuestro propio menú con opciones para niños.
- > Menús vegetarianos, veganos y adaptados a cualquier necesidad alimentaria.

Pregúntanos por nuestros precios especiales para alojar a tus invitados

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

>>

> CEREMONIA CIVIL

Servicios incluidos:

Montaje de sillas, alfombra, atril para ceremoniante, banco de los novios, arco de flores y decoración floral.

Precio: 500 €

> AMENIZACIÓN MUSICAL

DJ 2 horas: 800 €

DJ 3 horas: 850 €

Cánon SGAE y AGEDI incluido. IVA Incluido

> ANIMACIÓN INFANTIL

1 animador durante 1h 30 min 100 €

1 animador durante 2h 30 min 150 €

1 animador cada 15 niños

> CANDY BAR

Precio a consultar con proveedor según elección

> DECORACIÓN FLORAL

Precio a consultar con proveedor según elección

> ANIMACIÓN PHOTOCALL, VIDEOMATON 360

Precio a consultar con proveedor según elección

FORMA DE PAGO



- Para la reserva del salón se realiza una entrega a cuenta mínima de 500 €
- Tras la prueba y elección del menú, se efectuará un pago a cuenta del 40 % del importe de la factura prevista.
- 10 días antes de la celebración del evento, será necesaria la confirmación del número de comensales, y se entregará otro 40 % del importe de la factura prevista.
- 3 días antes del evento no se podrá reducir el número de comensales.
- Ejemplo: Boda en sábado, plazo máximo, miércoles hasta las 12: 00h. A partir de esa fecha, se abonarán todo el importe que quede pendiente de pago.
- Modos de pago: Tarjeta de crédito, transferencia bancaria, pasarela de pago o efectivo (hasta 1000 €).
- Precios válidos para las bodas celebradas durante 2024.

Concierta una cita con nuestro equipo para tener atención personalizada.

Teléfono: 96 173 15 55

Whatsapp: 722 68 93 95

Email: eventos@culleraholiday.com