



hotel cullera holiday

El lugar de los grandes eventos



• WWW.CULLERAHOLIDAY.COM



El lugar de los grandes eventos

¿Te imaginas celebrar tu comunión 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 comunión, 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.



MENÚ 1

Entrantes centro de mesa

Ensalada de ventresca y mojama

Buñuelos de mar con all-i-oli de miel

Titaina en llanda i tonyina de sorra con pan focaccia

Sorbete de frutos rojos

Principal

Centros de solomillo de cerdo con pasas y bacon

Postre

Milhojas de chocolate

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

40,00 €

IVA Incluido



MENÚ 2

Entrantes centro de mesa

Tartar de Salmón

Croquetas de pato hoisin

Pan bao con carrillera a baja temperatura, rúcula y mayonesa de lima

Brocheta de Gambón crujiente

Sorbete de mango

Principal

Bacalao con almejas y salsa miso

Postre

Brownie de chocolate con helado de vainilla

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

44,00 €

IVA Incluido

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 y mini tartar de salmón

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

Sorbete de gintonic

Principal

Arroz del Senyoret

Postre

Coulant de chocolate

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

49,00 €

IVA Incluido

MENÚ 4

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 y mini tartar de salmón

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

Principales

Merluza con ajos y puerros

Sorbete de Gintonic

Solomillo de cerdo con pasas y bacon

Postre

Coulant con cobertura de chocolate crujiente

Tarta comunión

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

54,00 €

IVA Incluido

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 COMUNIÓN

>>

·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
- 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

>>

> 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 300 €
- 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