

B
O
D
A
S

2026



BODAS EN HOTEL BONALBA ALICANTE

Donde cada historia de amor encuentra su escenario perfecto.

Les presentamos el nuevo dossier de Bodas 2026, creado para inspiraros y ayudaros a organizar una celebración inolvidable.



Sabemos que planificar una boda requiere tiempo, mimo y dedicación... y muchas veces, ¡los novios no tenéis ni un minuto libre!

Por eso, en Hotel Bonalba Alicante**** ponemos a vuestra disposición a nuestro equipo de expertos en eventos, que os acompañarán en cada paso.

Desde la decoración hasta el menú, los detalles personalizados, la música y mucho más.

Nuestro objetivo: Que viváis una boda mágica, sin estrés, y totalmente a vuestra medida.

¿Qué significa una BODA para nosotros?

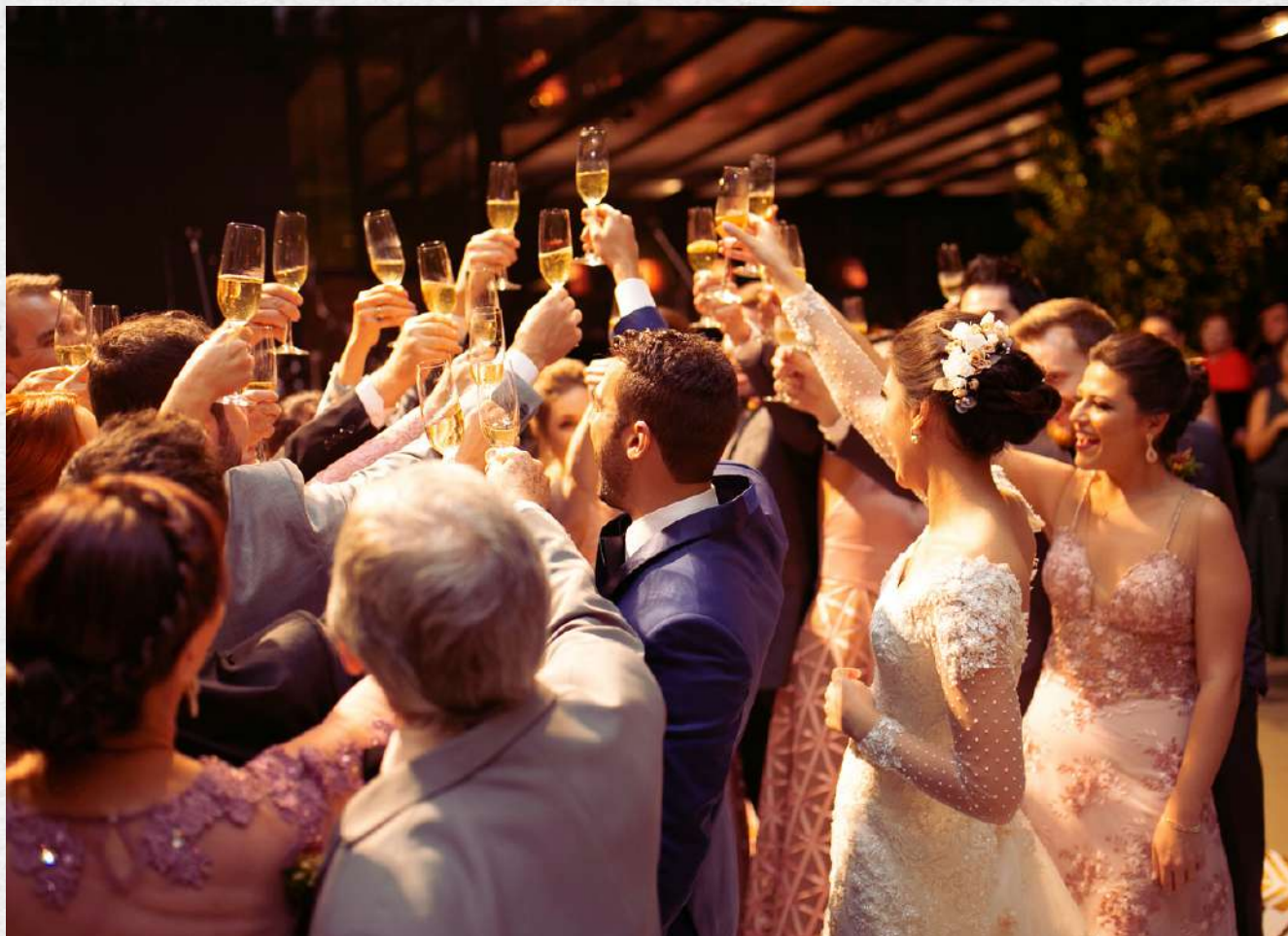


Para nosotros, una boda no es un evento.
Es una promesa, un sueño, un recuerdo que perdura.

En Hotel Bonalba Alicante**** creamos experiencias únicas, cuidando cada detalle, con pasión, mimo y profesionalidad.

Transformamos vuestra historia en una celebración inolvidable.

¿Por qué elegirnos?



Contamos con:

- Espacios versátiles rodeados de naturaleza
- Cocina propia con chefs expertos
- Acompañamiento 100% personalizado
- Ceremonias civiles mágicas al aire libre
- Gran experiencia en organización de bodas
- Hotel 4* con alojamiento para invitados
- ¡Y un equipo que lo da todo para que sea perfecto!

Nuestro distintivo



Sabemos que no hay dos bodas iguales y cada detalle cuenta.

En **Hotel Bonalba Alicante****** no solo celebramos bodas... creamos experiencias únicas, a medida.

Por eso ofrecemos:

- Una noche de bodas inolvidable en una SUITE con con desayuno incluido (a partir de 120 invitados confirmados).
- 1 plaza de parking gratuita
- 2 habitaciones de regalo para vuestros invitados el día de la boda (a partir de 120 invitados confirmados).
- Tarifas especiales de alojamiento para familiares y amigos

Nuestros menús incluyen:

- * Cóctel de bienvenida
- * Centros de mesa florales
- * Minuta personalizada
- * Degustación menú incluida:
 - 4 personas (a partir de 120 invitados)
 - 6 personas (a partir de 140 comensales)
- * Seating plan
- * Corte de tarta y muñecos nupcial tarta



CEREMONIA CIVIL

Diseña la
ceremonia civil
soñada a partir de
550€
(IVA incluido).

Consultar para
realizar el evento
personalizado.



Ceremonia Civil con estilo Bonalba



- * Montaje completo con megafonía incluida
- * Mesa para el oficiante decorada con centro floral
- * Atril elegante para lecturas y discursos
- * Alfombra roja hacia vuestro "Sí, quiero"
- * Sillas vestidas
- * Decoración floral armoniosa y cuidada

Creamos un ambiente romántico y elegante, listo para emocionar.

Todos nuestros menús comienzan con Cocktail de bienvenida



Cocktail de Bienvenida

Aperitivos fríos

Foie micuit sobre cremoso de calabaza y quicos.

Vasito de salmorejo con jamón ibérico.

Mini brocheta de tomate cherry con mozzarella de bufala y anchoas.

Hojaldrito de verduras asadas y ventresca de atún con crema de vinagre balsámico.

Mejillón en escabeche sobre patata frita y salsa de yogurt griego.

Mini tartar de atún rojo con aguacate y mango.

Aperitivos calientes

Mini croquetas de cabrales sobre confitura de tomate.

Mini voolavant de pisto, zarangollo y morcilla de verano.

Pulpo sobre cremoso de patata y pimentón de la Vera.

Wuanton de gamba roja y salsa agridulce.

Mini Quiche de beicon y puerros.

Mini hamburguesa con mostaza.

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Cerveza, refrescos y agua mineral

*Consultar para confeccionar menús personalizados.

*Precios y productos sujetos a condiciones de mercado

Variedad de menús adaptados a cada pareja



MENU

Sentado en mesa

Ensalada de contrastes con queso de cabra y salmón ahumado
aderazado de vinagreta de pipas, nueces y caviar de mújol.

Lomo de dorada sobre lecho de espinacas y
caldo corto de piñones y eneldo.

Solomillo de cerdo ibérico con salsa al Pedro Ximénez y
manzana y guarnición de pastel de patatas.

Entrante al postre

Sopa de frutas al aroma de vainilla

Broche nupcial

Bombón tres chocolates con salsa de crema inglesa y
frutos del bosque

Café e infusiones

Bodega

Vino blanco D.O Rueda Vino

Vino tinto D.O. Rioja Cza

Cava

Cerveza, refrescos y agua mineral

PRECIO: 77€ (IVA INCLUIDO)

*Consultar para confeccionar menús personalizados.

*Precios y productos sujetos a condiciones de mercado

MENU 2

Sentado en Mesa

Rollito de salmón ahumado relleno de ensaladilla y aceite de huevas de mujol.

Bacalao rebozado con gratinado de alioli sobre pisto murciano y emulsión de ajo y perejil.

Presa de cerdo ibérico con salsa de ajetes tiernos sobre cremoso de patata trufado.

Entrante al postre

Sorbete de mojito

Broche nupcial

Chou de caramelo y salsa de chocolate

Café e infusiones

Bodega

Vino blanco D.O Rueda Vino

Vino tinto D.O. Rioja Cza

Cava

Cerveza, refrescos y agua mineral

PRECIO: 85€ (IVA INCLUIDO)

*Consultar para confeccionar menús personalizados.

*Precios y productos sujetos a condiciones de mercado

WENU 3

Sentado en Mesa

Pastel de verduras con gratinado de alioli y salsa de piquillos.

Suprema de lubina en salsa de azafrán y gambas con fricase de verduritas.

Lingote de cordero asado a baja temperatura con su acompañado de puré de limón

Entrante al postre

Sorbete de frambuesa con salsa de yogurt griego

Broche nupcial

Chocolate, vainilla y crujiente de macadamia con salsa de mango

Café e infusiones

Bodega

Vino blanco D.O Rueda Vino

Vino tinto D.O. Rioja Cza

Cava

Cerveza, refrescos y agua mineral

PRECIO: 110€ (IVA INCLUIDO)

*Consultar para confeccionar menús personalizados.

*Precios y productos sujetos a condiciones de mercado

MENU 4

Sentado en Mesa

Bogavante con salsa tártara y buque de ensalada mézclum y vinagreta de tomate.

Rodaballo a la parrilla con salsa de vino blanco y acompañado de blini de patata.

Solomillo de ternera blanca con salsa demiglass con verduritas y boniato asado.

Entrante al postre

Sorbete de mandarina y frutas de temporada.

Broche nupcial

Coulant de chocolate y salsa de frutos rojos.
Café e infusiones

Bodega

Vino blanco D.O Rueda Vino

Vino tinto D.O. Rioja Cza

Cava

Cerveza, refrescos y agua mineral

PRECIO: 148€ (IVA INCLUIDO)

*Consultar para confeccionar menús personalizados.

*Precios y productos sujetos a condiciones de mercado

MENÚ INFANTIL

Para comenzar

Jamón serrano y queso manchego.

Croquetas caseras.

Calamares a la romana.

Plato Principal

Arroz A banda

O

Pechuga empanada con patatas fritas.

O

Hamburguesa completa con patatas fritas.

Postres

Helado.

Bebidas

Refrescos y agua mineral

PRECIO: 27,50€ (IVA INCLUIDO)

HASTA 12 AÑOS

*Consultar para confeccionar menús personalizados.

*Precios y productos sujetos a condiciones de mercado

Servicios Extra

Barra Libre

3 horas de duración.

18€ por adulto y 9 € por niño (IVA INCLUIDO)
Se abonará el total de adultos y niños del evento

* Precio por persona por hora extra 9 €.
En este caso, se abonará el 65% del total de adultos.

DJ

**Durante el cocktail, almuerzo o cena y
3 horas de barra libre**

550€ IVA INCLUIDO

* Precio por cada hora extra.... 130 € IVA INCLUIDO

SGAE no incluido

Animación Infantil

120€ (IVA INCLUIDO)

4 horas de duración.

180€ (IVA INCLUIDO)

8 horas de duración.

*Tarifa por cada animador

Servicios Extra

SORPRENDE A TUS INVITADOS

Jamón Ibérico al corte

Jamón ibérico de cebo de Guijuelo D.O.
Servicio de corte realizado por un maestro cortador.
De hasta 100 personas, por 1 jamón.

550€ (IVA INCLUIDO)

Degustación de patés

Paté de campaña casero.
Paté de cerdo con pistachos, con costras.
Mousse de hígado a las finas hierbas.
Acompañado de una selección de panes y mermeladas
5,50€ por persona (IVA INCLUIDO)

Farandola de crudités

Zanahorias, apio, daikon, pepino, hinojo, rábanos, etc.
Acompañados de salsas variadas

1,50€ por persona (IVA INCLUIDO)

*Precios y productos sujetos a condiciones de mercado

Servicios Extra

SORPRENDE A TUS INVITADOS

Degustación de quesos

Emmental

Brie

Queso de cabra

Queso curado al romero

Queso Grana Padano A.O.C.

Queso Azul

Gran Bavares

Queso Tetilla

Paté de campaña casero.

Acompañada de una selección de panes, tostas, aceites,
frutos secos y mermeladas

8€ por persona (IVA INCLUIDO)

El sabor de Japón

Selección de sushis, makis y california rolls
(2,5 piezas por persona)

9€ por persona (IVA INCLUIDO)

*Precios y productos sujetos a condiciones de mercado

Servicios Extra

SORPRENDE A TUS INVITADOS

Degustación de ahumados

Salmón ahumado

Bacalao ahumado

Hueva y mojama de atún

Acompañado de tomates trinchados y almendras fritas

10€ por persona (IVA INCLUIDO)

Degustación de arroces

Precio por una ración de degustación.

Arroz a Banda	3,00€
Arroz de magro y verduras	3,00€
Arroz con secreto, habitas baby y ajos tiernos ..	3,50€
Arroz con conejo y caracoles	3,50€
Arroz negro	3,00
Fideua de marisco	3,00€
Arroz con bogavante	4,50€

(IVA INCLUIDO)

*Precios y productos sujetos a condiciones de mercado

Fuente de Chocolate

Sabor a elección

Chocolate blanco o negro.

Servicio 160 € (IVA INCLUIDO)

Acompañamientos

Brocheta de fruta).....1,50€

Bollería dulce.....1,20 €

Profiteroles con nata0,60 €

Precios por unidad

IVA INCLUIDO

*Precios y productos sujetos a condiciones de mercado

Resopón

Montadito de salchichón y chorizo ibérico...1,80€

Montadito de lomo con tomate... 1,80€

Montadito de queso manchego... 1,80€

Mini Pizza York..... 0.70€

Mini Pizza Bacon..... 0.70€

Mini Pizza Cuatro Quesos..... 0.70€

Pulga de Perrito Caliente.....2,00€

Pulga de queso brie con compota de tomate.....2,00€

Precios por unidad

IVA INCLUIDO

*Consultar para confeccionar menús personalizados.

*Precios y productos sujetos a condiciones de mercado



HOTEL BONALBA ****

ALICANTE

Golf & Convention

C/ VESPRE, 10
03110 MUTXAMEL
(ALICANTE)

B
O
D
A
S

2026



CUALQUIER DUDA

Estaremos encantados de concretar una cita para darle el trato personalizado que se merecen

TL. 965 95 95 95 / 673 32 54 04

eventos@hotelbonalba.com

www.hotelbonalba.com