



*exe*  
LAS ADELFA  
★★★★

# *Dossier de bodas*

EUROSTARS  
HOTEL COMPANY  
· WEDDING ·

## *Nuestro hotel,*

En **Exe Las Adelfas 4\***, sabemos que el día de su enlace debe ser inolvidable. Por ello, nos complace ofrecerles todos los servicios necesarios para que junto con sus invitados disfruten de una gran celebración.

Desde las cocinas de **Exe Las Adelfas 4\***, nuestro equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestra chef María José Martínez. Asimismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones.

Igualmente, ofrecemos servicio de alojamiento a sus invitados y todos los servicios adicionales que puedan necesitar.

Esperamos que nuestras sugerencias sean de su agrado. Disfruten de nuestras diferentes propuestas... Nosotros nos encargaremos de todo lo demás.



## *Nuestro hotel,*

**Exe Las Adelfas** está situado en un entorno paradisíaco, en el selecto entorno de El Brillante con jardines sombreados, palmeras, y piscina exterior, convirtiéndolo en un lugar increíble para una boda inolvidable. A una distancia prudencial del ritmo y el bullicio del centro histórico, en este Hotel podrán celebrar la boda de sus sueños.

Disponemos de todos los elementos imprescindibles para recibir su nueva vida de casados con entrega y pasión. Podrán decorar el espacio a su gusto y estarán bien asesorados por el personal del lugar.



# Interiores,



Nuestro Hotel es un espacio inmejorable para celebrar su enlace. Disponemos de amplios salones dotados de todas las facilidades técnicas y acústicas.

Disponemos de cuatro grandes salones que podrán escoger para el banquete que cuentan con una funcional estructura panelable.

- **Salón Los Olivos:** es el más espacioso de todos. Su capacidad es de 120 comensales
- **Salón Albahaca:** con capacidad de 50 comensales
- **Salón Sierra Morena:** de hasta 80 personas podrán disfrutar de este magnífico salón
- **Salón Guadalquivir:** salón espacioso y con grandes ventanales con capacidad para 100 comensales

# Exteriores,



Para la celebración de la ceremonia civil, contamos con grandes espacios exteriores rodeados jardines.

Podrán disfrutar de las magníficas vistas a los jardines. Todo en un ambiente tranquilo y acogedor perfecto para una ocasión de tal importancia.

En los jardines encontrarán fantásticos rincones en los que realizar el cóctel de bienvenida, y otros de gran encanto que les servirán para celebrar esa ceremonia soñada.

También podrán celebrar el banquete al aire libre, bajo el cielo estrellado de Córdoba y disfrutando de su inmejorable temperatura.

**Disfruten de nuestro catálogo y sueñen con su boda perfecta, nosotros nos encargamos de hacerla realidad.**

## *Obsequios del hotel,*



Suite nupcial para noche de bodas con desayuno, botella de cava y bombones, con duración hasta las 15:00 h del día posterior al enlace.

- *Prueba de menú:*  
Mas de 100 pax : 6 personas  
Menos de 100 pax : 4 personas  
Menos de 60 pax : 2 personas
- *Minuta individualizada*
- *Adornos florales en mesa*
- *Mantelería*
- *Cena para su primer aniversario*
- *Precios especiales* en habitaciones del 10% para los invitados a la celebración. (Consultar precio según temporada sujeto a disponibilidad del hotel)

*\*Mínimo 80 invitados*

# *Nuestra propuesta gastronómica*

## *Diseñe su menú*

Os presentamos la opción que les permitirá elegir una selección de platos variados en base a sus gustos personales.

Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.

Les damos la opción de personalizar su menú. Podrán confeccionarlo a la carta si quieren.



# Aperitivos,

## Fríos

- Emulsión de salmorejo tradicional con jamón ibérico y picada de huevo
- Botellita de ajo blanco de almendras
- Botellita de gazpacho de remolacha
- Queso manchego de Oveja curado con nueces
- Surtido de chacinas ibéricas
- Brocheta queso cheddar membrillo y jamón de pato con caramelo de Oporto y rúcula
- Tataki de atún, sésamo y soja
- Mini ensalada capresse con pesto
- Profiterol relleno de mousse de gambas y huevas de trucha
- Crema de aguacate, tartar de salmón y wakame.
- Bombón de foie y almendras
- Trufa de queso de cabra lacado de nueces
- Bolita de morcilla sésamo y salsa de piquillo
- Brandada de bacalao con polvo de aceituna negra
- Cuchara de ensalada de cangrejo y lluvia de perejil
- Piruletas de chorizo, queso de cabra y membrillo
- Dado de pechuga de pavo con polvo de corn flakes y salsa de mostaza y miel





# Aperitivos,

## Calientes

- Latita de brandada de merluza y aceite de pimentón
- Langostino envuelto en hilo de patata y salsa agripicante
- Tortillita de camarones
- Cucurucho de adobo y boquerón a la andaluza
- Sticks de chorizo y morcilla
- Champiñón braseado relleno de torta de Zuheros
- Croquetas caseras de ave
- Croquetas de rabo de toro
- Perlititas de flamenquín
- Brocheta de solomillo y pimiento del padrón
- Crujiente de espárrago y bacon
- Gyoza de pollo, fungus con salsa teriyaki
- Rissotto de setas con parmesano





## *Ensaladas, cremas frías y calientes*

- Ensalada de mini lechuguitas , bacalao confitado, dados de naranja marinados y vinagreta de frambuesas
- Saquito de rape y pasas con langostinos
- Ensalada de langostinos brunoise de mango y vinagreta de granada
- Ensalada de atún marinado, tomatillos, brotes frescos y vinagreta cítrica oriental
- Salmorejo con jamón ibérico huevo y aove
- Salmorejo con bacalao ahumado y cebollino
- Crema de melón a la menta con crujientes de jamón, tomate cherrys y semillas
- Crema de puerros con carpaccio de pulpo y langostino en témpura
- Crema de marisco purrusalda de patata, huevo y gambitas salteadas
- Crema de calabaza asada verduritas y crujiente de naranja
- Milhoja de foie con queso de rulo de cabra, membrillo y manzana caramelizada



## *Pescados*

- Brick de lubina sobre flor de calabacín y salsa de marisco
- Lomo de bacalao confitado con pisto y aceite de perejil
- Lubina a la espalda, salsa velouté de crustáceos y verduras salteadas
- Suprema de salmón relleno de setas y muselina de tomate
- Merluza rellena de gambas, salsa bearnesa y espárragos trigueros



## Carnes

- Solomillo del valle de los pedroches al Px con patatas a lo pobre
- Solomillo relleno de jamón, salsa fina de pimienta rosa y milhoja de verduras con queso de cabra
- Miñonets de solomillo con patatas gratinadas y salsa de almendras
- Presa ibérica, salsa de hongos y crema de boniato
- Timbal de rabo de toro en su jugo sobre patatas machacás
- Lasaña de cordero y berenjenas, bechamel de tomillo y sofrito de tomate
- Confit de pato, manzana, patata y canela en salsa de naranja
- Terrina de cochinitillo en su jugo, setas y patatas al tomillo limón
- Tournedo de solomillo de ternera rosada, gajos de calabaza asada y salsa de foie
- Timbal de berenjenas, cordero y bechamel de tomillo y queso parmesano con sofrito de tomate



## *Sorbetes*

- Sorbete de hierbabuena
- Sorbete de limón al cava
- Sorbete de mandarina con Licor 43
- Sorbete de piña colada. Sorbete de mojito
- Sorbete de manzana verde



## Postres

- **Burbuja de turrón** Mousse de turrón de Jijona, núcleo de bavaroise de crema sobre pasta sablée
- **Gota de la pasión** Mousse de chocolate blanco, núcleo de fruta de la pasión con bizcocho de almendras, sobre una base de pasta sablée
- **Vainilla** Mousse de chocolate blanco, núcleo cremoso de vainilla, bizcocho de almendras
- **Oreo** Mousse suave de queso mascarpone con galleta oreo.
- **Ferrero** Mousse de chocolate con leche y cobertura de chocolate con avellanas
- **Frutos rojos** Cremoso de queso, jalea de frutos rojos con bizcocho Rel Velvet
- **Pastel cordobés** Mousse de pastel cordobés y glaseado de sidra
- **Bambú y lima** Mousse de lima y crema con menta
- **Lingote de chocolate** Mousse de chocolate Satongo y bizcocho Sacher
- **Ovalado de avellana** Mousse de avellanas con glaseado de chocolate con leche
- **Pistacho** Cremoso de pistacho y glaseado de chocolate blanco
- **Semifrio de turrolate** Crema de turrón sobre pasta sablée.
- **Lemonpie** Tartaleta de crema de limón, merengue dorado y frambuesas
- **Tres chocolates** Mousse de chocolate blanco, chocolate con leche y chocolate negro
- **Macaroon de frambuesa y trufa** Macaroon de frambuesa relleno de trufa y frambuesa



# *Copas de bienvenida*

## *Albahaca*

A elegir 4 aperitivos fríos + 4 aperitivos calientes  
Tablas de queso de oveja curado con nueces y regañás.

**Precio: 12.00€ Iva incluido**

## *Sierra Morena*

A elegir 5 aperitivos fríos + 5 aperitivos calientes  
Tablas de queso de oveja curado y chacinas ibéricas.

**Precio: 18.00€ Iva incluido**

## *Olivos*

A elegir 5 aperitivos fríos + 5 aperitivos calientes  
Estación de queso de oveja curado y chacinas ibéricas.

**Precio: 25.00€ Iva incluido**

*Puede ir aumentando aperitivos extras. 2.00€ /unidad.*



## Menú 1

- Crema de calabaza asada, mousse de verduritas y crujiente de naranja
- Sorbete de limón al cava
- Solomillo del valle de los pedroches al Pedro Ximénez con patatas a lo pobre
- Mousse suave de queso mascarpone con galleta Oreo
- Barra libre 3 horas

**Precio: 68,00€**





## Menú 2

- Crema de puerros con carpaccio de pulpo y langostino en tempura
- Sorbete de piña colada
- Miñonetes de solomillo con patatas gratinadas y salsa de almendras
- Crema de turrón sobre pasta sablée
- Barra libre 3 horas

**Precio: 70,00€**



## Menú 3

- Ensalada de mini lechuguitas, bacalao confitado, dados de naranja confitados y vinagreta de frambuesas
- Sorbete de manzana verde
- Timbal de rabo de toro en su jugo sobre patatas cremosas
- Mousse de chocolate blanco, fruta de la pasión y bizcocho de almendras
- Barra libre 3 horas

**Precio: 72,00€**



## Menú 4

- Suprema de salmón rellena de setas y muselina de tomate
- Sorbete de mandarina con Licor 43
- Lasaña de cordero y berenjenas, bechamel de tomillo y sofrito de tomate
- Mousse de chocolate blanco, núcleo cremoso de vainilla y bizcocho de almendras
- Barra libre 3 horas

**Precio: 74,00€**



## Menú 5

- Lubina a la espalda, salsa velouté de crustáceos y verduras salteadas
- Sorbete de Mojito
- Confit de pato, manzana, patata y canela en salsa de naranja
- Cremoso de queso, jalea de frutos rojos con bizcocho Red Velvet
- Barra libre 3 horas

**Precio: 79,50€**



## Menú 6

- Crema de melón a la menta con crujientes de jamón, tomates cherry y semillas
- Lomo de bacalao confitado con pisto y aceite de perejil
- Sorbete de hierbabuena
- Tournedó de solomillo de ternera rosada, gajos de calabaza y salsa de foie
- Mousse de lima y crema con menta.
- Barra libre 3 horas

**Precio: 94,00€**

# Menú infantil

Menú: 30€ por niño *\*Iva incluida*

*Elegir una de las opciones*

## Opción 1

- Penne rigate con boloñesa
- Filete de pollo a la plancha con patatas fritas
- Taza de helado

## Opción 2

- Jamón, caña de lomo y queso de oveja
- Hamburguesa con queso
- Taza de helado

## Bebida

- Agua
- Zumos
- Refrescos



# *Bodega,*

- Vino blanco ETC DO Rueda
- Vino blanco Valdubón DO Rueda
- Vino tinto Solar Viejo Crianza DO Rioja
- Vino tinto Valdubón Roble DO Ribera del Duero
- Cava Brut Aria
- Zumos, refrescos, agua, cerveza, cerveza sin alcohol, etc
- Café





## *Barra libre,*

Prorrogable a 8,50€/hora por adulto (IVA incluido)

### *Ron*

Bacardi, Legendario, Barceló, Cacique, Santa Teresa.

### *Ginebras*

Larios, Puerto de Indias, Beefeater, Larios Rose

### *Wiskys*

Ballantine's, Johnnie Walker, Cutty Sark, JB.

### *Vodka*

Smirnof/Eristoff.

### *Licores varios*

Malibú, Bayleys, Ponche, Lima Limón, Licor de manzana con/sin alcohol.

### *Bebidas sin alcohol*

- Aguas minerales.
- Zumos
- Refrescos.
- Cervezas.





## *Servicios extras,*

- Cortador de jamón (jamón no incluido) *200,00€*
- Disc jockey barra libre (3h servicio) *400,00€*
- Animación *200.00€/2hora*
- Tarta *150.00€/2hora*
- Ceremonia civil *250.00€/hora*  
Incluye montaje con 50 sillas de palillería,  
alfombra y arco  
ceremonia decorado
- Estación de cerveza *4.50€ /persona*
- Estación de quesos *Consultar precios*
- Estación de ibéricos *Consultar precios*

*\*\* (IVA incluido en todos los precios)*

# Montaje ceremonia civil,

Disfruta de nuestros exteriores para realizar tu ceremonia civil.

## *Incluye:*

- Alfombra
- Sillas palillería para 50 personas
- Alfombra roja
- Arco de ceremonia

## *Realiza el montaje a tu gusto:*

- Silla palillería *2,50 €/unidad*
- Silla con funda *1,50 €/unidad*
- Centro mesa presidencial *50,00 €*

*\*\* Todos los precios son con IVA incluido*



## *Arreglos florales,*

Trabajamos con los mejores profesionales que facilitan arreglos florales atractivos y armoniosos, conocen los principios de las flores y los diseños más novedosos que encajan con el gusto de los novios.

Influidos por el gusto, los detalles y la arquitectura del Hotel combinamos colores, texturas y formas con la decoración interior de los salones, siempre ajustándose a su decisión final.

Mediante un seguimiento personalizado, lograrán el arreglo floral perfecto para su boda.

Les mostraremos todos los diseños que tenemos para su centro de mesa que están incluidos en el precio de su menú.





## *Disfrutad de nuestro hotel*

### *Alojamiento,*

Disponemos en el Hotel de 101 habitaciones de las cuales 5 son Junior Suite.

Podemos ofrecerles tarifas especiales con un 10% de descuento para sus invitados además de la suite Nupcial para la noche del enlace, con cava, bombones y desayuno incluido.



*exe*  
LAS ADELFA  
★★★★

Av. de la Arruzafa, Nte. Sierra,  
14012 Córdoba  
[comercial@exelasadelfas.com](mailto:comercial@exelasadelfas.com)

Tel: (+34) 95 727 74 20  
Móvil: 744 72 12 72

[www.exehotels.com](http://www.exehotels.com)