

El Plantío
GOLF RESORT

Bodas 2018





El amor es la poesía de los sentidos

Honore Balzac

En un paraje inigualable, entre palmeras y lagos se encuentra nuestro pequeño oasis, un lugar diferente donde se crean recuerdos y momentos inolvidables...

Donde la belleza y el savoir faire se unen para hacer realidad un sueño único...

Bienvenidos a el Plantío Golf Resort

Nuestro Chef ejecutivo Álvaro Abad ha creado para el 2018 una propuesta innovadora y elegante, basada en los más altos estándares gastronómicos, cuidando platos, ideas y detalles...

Más allá de lo que hemos diseñado nuestro reto es dar una respuesta personalizada a cada ceremonia, cada banquete y cada momento... Hacer de este día algo irrepetible para vosotros y para cada uno de vuestros invitados.



Para vuestra tranquilidad...



Sabemos que la preparación de una boda requiere un tiempo del que los novios no disponen, por ello os ofrecemos la atención y el asesoramiento de nuestro equipo de expertos que os facilitará todos los servicios para la organización de vuestra boda... Contamos con un gran abanico de colaboradores que hacen de El Plantío Golf Resort una gran familia de profesionales para que la organización de vuestro enlace sea un gran éxito.

Fotógrafos, decoradores, pasteleros, cocteleros, músicos, Djs, maestro de ceremonias, sushi man, floristas, maquilladoras... Todo lo que imaginéis es posible...

“Los sueños son sumamente importantes, nada se hace sin que antes lo imagines”

Cóctel & Show Cooking

En todos los menús incluimos una selección de platos en miniatura para dar la bienvenida a vuestros invitados...



Cóctel de Bienvenida

El día de la prueba se elegirá 7 aperitivos de entre estos 10.

- Croqueta de plátano de canarias y bacon
- Chupito de mousse de puerro y mojama
- Brocheta de queso ahumado, Cherry y albahaca
- Mini coca de mollitas, tomate y sardina ahumada
- Cucharita de arroz a banda con alioli
- Vasito de pulpo a la gallega
- Crujiente de morcilla, manzana y yogurt
- Vasito de cebiche de langostino
- Gyozas de pato, piña, puerro y oporto
- Galleta oreo salada

Show Coocking (opcional)

- Mesa de arroces alicantinos.
- Mesa oriental
- Mesa de quesos del mundo, confituras y tostadas
- Cortador de jamón a partir de
- Mesa de embutidos de Pinoso, panes y aceites

***Mínimo 30 comensales**





Nuestras propuestas...

Todos los platos que conforman los menús están elaborados en nuestra cocina con los mejores ingredientes del mercado.

MENÚ 1

Ensalada de espárragos, queso, habitas y encurtidos
Salmon a la llama, cardamomo, azafrán, yogurt y almendra
Solomillo de cerdo confitado al oporto, graten de boniato y setas

Sorbete de limón verde con jengibre confitado

Tarta nupcial de trufa y yema

MENÚ 2

Carpaccio de buey, membrillo, vinagreta agridulce y mini brotes
Bacalao a baja temperatura sobre sus callos, crema ligera de puerros
Carrillera de cerdo, chutney de verduras y polvo de aceituna negra

Sorbete de fresa y albahaca

Bomba de chocolate blanco, maracuyá y virutas de cacao



MENÚ 3

Tomate, perdiz escabechada, ajo blanco y parmesano
Merluza, sopa de arroz venere, nabo y berza
Taco de cordero trufado, ras-el-hanout, puré de calabaza y pimentón crujiente

Sorbete de piña colada

Milhojas de crema caramelizada, vainilla y chocolate

MENÚ 4

Tataki de atún rojo, sopa de manzana verde, soja y jengibre
Lomo de lubina, baba ghanoush y agua de verduras asadas
Solomillo de ternera gallega, parmentier ahumado, mini verduras glaseadas

Sorbete de maracuyá imperial

Chocolate en texturas

MENÚ 5

Calamar de bahía, bizcocho de tinta, ponzu y ensalada de wakame y sésamo
Rodaballo asado, coliflor, ajo negro y gamba roja
Cochinillo en 2 cocciones, gel de tuétano, cous cous de trigo y salsa de manitas

Sorbete de yuzu

Pañuelo de yogurt, frambuesa y chocolate blanco



Todos los menús están compuestos de una entrada individual, un preplato individual, un plato principal, un sorbete y un postre nupcial individual.

Siempre disponemos de alternativa para las intolerancias alimenticias, vegetarianos....Solo tienen que consultarlo con los organizadores.



La Bodega de El Plantío Golf

En el Plantío disponemos de una gran bodega que ponemos a vuestra disposición para poder disfrutar del mejor maridaje con nuestros menús. Esta es la selección de nuestra sumillier...



PARA EL CÓCTEL Y BANQUETE

Cerveza

Agua

Refrescos

Los vinos serán seleccionados por vosotros entre diferentes opciones de primera calidad en una cata realizada dentro de la prueba de menú.

Cava artesano El Celleret. Brut Nature

MESA DE CERVEZAS (OPCIONAL)

Selección de cervezas nacionales e internacionales (trigo, negra...)

BARRA LIBRE

Todos los menús incluyen 3 h. de Barra libre

Servicios extra para una barra libre exclusiva (opcional)

Barra libre de Mojitos y Daiquiris.....a cotizar

Barra libre de Gintonics Premium.....a cotizar

Mesa e granizados y ortxata.....a cotizar

Fuente de chocolate.....a cotizar

Mesa dulce.....a cotizar

Resopón salado o dulce.....a cotizar

DJ y disco móvil..... a cotizar.

Creamos momentos diferentes... Servicios extra

Os ofrecemos un gran abanico de opciones para que vuestra boda sea perfecta e irrepetible. No dudéis en transmitirnos cada detalle que habéis imaginado y lo haremos realidad...

Ceremonia civil con maestro de ceremonias

Photocall personalizado

Disco móvil

Polaroid personalizada

Sitting creativo

Peluquería y maquillaje

Fotógrafos

Autobuses



GRACIAS...Por depositarnos vuestra confianza en un día tan importante. Queremos agradeceréroslo haciendo que os sintáis como en casa. Para ello dispondréis de una Suit Nunpcial el día del enlace y vuestros invitados podrán pasar la noche en nuestro resort, disfrutando de interesantes descuentos.

El Plantío GOLF RESORT

El Plantio Golf Resort - Ctra. Vieja Alicante - Elche Km.3 - C.P.03114 - Partida el Bacarot - Alicante
eventos@elplantiogolfresort.es Telf.+34 965115049 o +34 965101902