

Celebra tu Boda



Junto al Río



Espacios perfectos para el día más especial

En el Hotel Ribera de Triana, les ofrecemos una amplia variedad de espacios donde poder llevar a cabo ese día tan esperado.

Contamos con un maravilloso Jardín con vistas al Paseo de la O y al Río Guadalquivir.

Todos nuestros salones de celebraciones están orientados al Jardín y cuentan con luz natural, convirtiéndose así en espacios frescos y agradables para una bonita celebración.

Además de contar con un patio interior, deslumbramos por nuestra fantástica terraza exterior, desde donde se pueden disfrutar de las mejores vistas de Sevilla.



“Un sueño por cumplir”.. Ceremonias con encanto



En el Hotel Ribera de Triana,
también habilitamos nuestros
espacios para celebrar
Ceremonias Civiles.

En vuestro día... ¡TODO lo elegís
vosotros!

Nuestra oferta de menús consta de unos aperitivos de bienvenida, minuciosamente confeccionado por nuestro Jefe de Cocina, que serán servidos tipo cocktail y posteriormente el resto de platos pasarán a ser servidos en mesa.

Nadie mejor que vosotros conoce vuestros gustos y el de vuestros invitados, por ello el Hotel Ribera de Triana os ofrece una amplia selección de platos y os da el privilegio de poder confeccionaros vuestro **PROPIO MENÚ.**





COCKTAIL DE BIENVENIDA

Aperitivos Frios

Queso curado

Mini focaccia de queso de cabra y cebolla
caramelizada

Salmorejo con guarnición

Mini wraps de aguacate y salmón ahumado

Brochetita de tomate cherry y mozzarella perla
con aceite de albahaca

Mini pita de atún y pimientos del piquillo

Gambitas de Huelva

Aperitivos Calientes

Mini hamburguesas con salsa especial

Twister de langostinos

Brochetita de chipirones fritos

Mini burritos de pollo

Triángulos de berenjena con miel de caña

Mini rollitos de primavera

Tempura de gambas

Bebidas:

Cervezas, Refrescos, Vino blanco y Vino tinto
"Viña del Vero y Cava "Excellencia Freixinet"

Precio por persona: 22€ Iva Incluido 10%



MENU A LA CARTA: Confecciónese su propio menú.

ENTRANTES

- Mícuít de foie con coulís de mango tostadas y frambuesa liofilizada 16.50€
- Tímbal de aguacate, tomate y gambones con coulís de crustáceos y brotes frescos..... 13.50€
- Tartar de salmón marinado a los dos sésamos con aderezo de mascarpone y cebolla crujiente 13.50€
- Cremíta de gambas con langostinos tígres y guiso de mariscos 12.00€
- Crema de salmorejo con picadillo de gambas, verduritas, huevo y jamón 9.00€
- Tarta templada de pimientos asados, queso de cabra y caramelo de piñones..... 13.50€
- Arroz caldoso de gambones, calamares y vieiras con majado de almendras fritas 13.50€
- Arroz meloso de carrillada ibérica y setas con virutas de pata negra 13.50€

PESCADOS

- Lomos de dorada en su jugo anísado sobre guiso marinerero..... 13.00€
- Supremas de rodaballo con salsa de mortero sobre patatas a lo pobre.... 16.50€
- Lomo de merluza con salsa de manzanilla y berberechos sobre pisto casero 17.00€
- Lomo de Lubina sobre Juliana de verduritas al jengibre y salsa de Módena 13.50€

CARNES

- Escalopes de presa ibérica sobre huevo roto con jamón y vinagreta de ajetes 19.00€
- Carrillada de cerdo ibérico al oporto con spaghetti crujientes de patata 15.50€
- Cachete de ternera con guiso de setas sobre puré de calabaza al aroma de bosque 15.00€
- Solomillo de buey con salsa de boletus 21.00€



POSTRES

- Tarta de zanahoria y crema de queso5,00€
- Tarta de queso horneada con coulis de frutos rojos.....5,00€
- Brownie con chocolate caliente..... 5,00€
- Tarta de galleta de la abuela 5,00€
- Corte fresco de limón..... 5,00€



Si vosotros, o alguno de vuestros invitados tiene alguna alergia o intolerancia alimenticia, no duden en comunicárnoslo y ¡le adaptamos el menú!



BODEGA INCLUIDA:

- Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Vino blanco y vino tinto "Viña del Vero y Cava "Excellencia Freixinet"

A PETICIÓN DE NUESTROS CLIENTES:

- Cortador de Jamón: 150€/pieza (no incluye el Jamón)
- Surtido de Ibérico: 3€/persona (Centros en Mesa para cada 4 personas)
- Gambitas de Huelva: 3€ / persona (Centros de Mesa para cada 4 personas)
- Sorbete al cava de mandarina o limón (Por cortesía del Hotel)
- Buffet de quesos: Queso curado, de Cabra rulo, emmental, azul, isiazabal, povolone, acompañado de mermeladas y membrillo: 7€ / persona.



MENÚ INFANTIL

A elegir entre:

Macarrones a la Boloñesa // Tortilla de Patatas

&&&

Filete de Pollo Empanado con Patatas Fritas //
Hamburguesa con Patatas

&&&

Helados variados

Bebidas: Agua Mineral, Zumos y Refrescos

Precio por Niño..... 24€

Todos los precios que aparecen tienen incluido el
10% de I.V.A



¡BARRA LIBRE!

OPCIONES:

Por Botella: 60€

Por persona: 13€ durante las 2 primeras horas.
3ª hora 9,50€ por el 75% de los asistentes.
4ª hora 9,50€ por el 50% de los asistentes.



*Marcas Incluidas: Befeater, Bombay Original, Larios, Barceló, Brugal, Cacique, Ron Miel, Bacardi, Havana 5 años Ballantines, JB, White Label, Cutty Sark, Malibu, Bailays, Licores Rives sin alcohol, Pacaharan.

En las Marcas:

Legendario, Bacardi 8 años, Havana 7 años, Bombay Sapphire, Jameson: 75€/botella

Cardhu, Chivas, Knockando: 100€/botella

RECENAS:

- Montaditos de Jamón, de Queso, de pringá, y porciones de pizzas 10€
- Bandeja de Pastelería Francesa 18€
- Caldito de la Abuela 2,50€
- Buffet de Chuches Por Cortesía del Hotel



Desde el Hotel
Ribera de Triana,
os hacemos
vuestros
**¡PRIMEROS
REGALOS!**

- Noche de bodas en Habitaciones superiores con Vistas al Río con Botella de Cava
- Decoración Floral de las Mesas.
- Minutas Personalizadas.
- Tarifas especiales para los invitados que quieran alojarse en el Hotel
- Parking Gratuito para el Coche Nupcial.

*Valido para un mínimo de 100 comensales.
Si se trata de una boda mas reducida,
consulte con el Departamento Comercial.



Además...

*Se les obsequiará a los novios con un fin de semana en régimen de Alojamiento y Desayuno en el Hotel Londres de Inglaterra en San Sebastián, si la facturación alcanzase al menos 12.000€
¡Y un fin de semana en el mismo régimen en otros destinos nacionales si la facturación alcanzase a 18.000€ !*



PARA AYUDAR A ORGANIZAR CON ÉXITO TODOS LOS DETALLES DE SU BANQUETE DE BODAS, DE FORMA QUE TODO SALGA PERFECTO EN ESTE DÍA TAN IMPORTANTE, LE INFORMAMOS DE ALGUNOS DETALLES;

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN 2019/2020:

- En el momento de la Confirmación de la Reserva se realizará un depósito de 600€. Solo en el caso de anulación de la Reserva dentro de los 15 días posteriores a la confirmación de la Reserva se devolverá el depósito.
- Invitación a la Prueba de Menú de 6 personas (para banquetes con un mínimo de 100 comensales). Dicha prueba debe realizarse como muy tarde un mes antes de la celebración del Banquete.
- Duración máxima del cocktail de Bienvenida es de 1 hora.
- El hecho de celebrar el Aperitivo en la Terraza supondrá un suplemento extra de 450€.
- El hecho de celebrar el Aperitivo en el Jardín Trasero del hotel supondrá un suplemento extra de 250€
- La confirmación exacta del número de comensales deberá realizarse con al menos 7 días de antelación a la celebración del Banquete. Dicho número confirmado será el finalmente facturado en el caso de que sean menos los comensales. En el caso de que sean más, será facturado el real de los asistentes.
- El horario de Finalización del Baile será:
 - *En Bodas de almuerzo hasta las 23:00h,
 - *En Bodas de Cena, será hasta las 3:00h de la mañana.
- Antes de la Celebración del Banquete de Bodas deberá ser abonado al menos un 80% de la factura total del mismo.
- La contratación de la música se efectuará directamente por los novios para su fiesta privada. Eximiendo al hotel de su uso y funcionamiento.
- El Hotel Ribera de Triana pone a su disposición una serie de servicios adicionales no incluidos en el precio, como Disc Jockey, Trío musical, Grupo de Flamenquito, Actores que amenizan la celebración, etc,... Consulte con nuestro Departamento Comercial.
- La realización de espectáculos o actuaciones deberán ser autorizadas por el Hotel.
- La contratación del Banquete de Boda, implicará la aceptación de dichas condiciones

NO OLVIDÉIS CONTACTAR CON: comercial@hr triana.com o llamar al 954 26 80 00.

