

exe
· WEDDING ·



exe

SEVILLA MACARENA
★★★★



Bienvenidos al
SEVILLA
MACARENA 4*



BIENVENIDOS,

En el **Hotel Exe Sevilla Macarena** ponemos a vuestra disposición los espacios y servicios para que podáis disfrutar de una boda inolvidable.

Desde el equipo de cocinas del hotel Exe Sevilla Macarena, os presentamos nuestras propuestas culinarias. No obstante, el espíritu de nuestro catálogo es abierto, interactivo y atento a vuestras sugerencias, sueños y peticiones.

Estaremos junto a vosotros para escuchar, aconsejar y ayudar en todo lo que nos sea posible.

Puesto que nuestro compromiso es ofreceros el mejor servicio y atención, nuestro equipo estará a su disposición para proporcionar la atención más personalizada durante el día de vuestro enlace.

Esperamos que nuestras sugerencias sean de vuestro agrado. Disfrutad de nuestro dossier y sueñen con un día perfecto... nosotros nos encargaremos de hacerlo realidad.

Atentamente,
Departamento del Exe Sevilla Macarena 4*.



NUESTRO HOTEL,

El barrio de la Macarena encarna el espíritu de la Sevilla más auténtica. Nuestro hotel Sevilla Macarena bebe de este espíritu y os ofrece un espacio lleno de luz, arte e historia.

Ponemos a vuestra disposición este mágico rincón situado en pleno centro histórico para que celebréis una boda con sabor y color propio. Recorred el camino hasta el día más especial de vuestras vidas de la mano de nuestro equipo de profesionales, que sabrán captar vuestra esencia y reflejarla en una celebración personal y única.

La belleza sevillana más tradicional se fusiona con la sofisticación en nuestros elegantes salones, ideales para celebrar todo tipo de eventos. Los espacios de los que disponemos permiten acoger hasta 500 invitados, que disfrutarán de la distinción de unas estancias iluminadas con luz natural.

El hotel se distribuye alrededor de un tradicional patio andaluz, el lugar ideal para que recibáis a vuestros invitados con un cóctel y comencéis a paladear el inicio de la fiesta.



OBSEQUIOS DEL HOTEL,

Bodas de más de 80 invitados

- Suite con desayuno, atenciones románticas en la noche de bodas y Late check out hasta las 15h.
- Degustación del menú escogido para 6 personas.
- Brindis de bienvenida con cava.
- Minutas personalizadas del menú escogido.
- Centros básicos de flores en mesa.
- 1 hora de barra libre por cortesía, incluida en el menú.
- 1 plaza de parking para los novios el día del enlace.
- Precio especial en habitaciones para invitados.

Todo esto por cortesía del hotel si finalmente deciden celebrar este evento tan importante con nosotros.

A close-up photograph of a chef's hand garnishing a dish. The chef is wearing a white uniform. The dish consists of a piece of roasted meat, possibly pork, topped with a small green herb leaf. The meat is served on a bed of golden-brown, fried plantain slices. The background is blurred, showing a white plate and a dark surface.

Nuestra
**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**



DISEÑE SU MENÚ,

Esta opción os permitirá elegir vuestro menú especial, de entre una amplia selección de platos variados en base a vuestros gustos personales.

Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.

La oferta gastronómica incluye:

- Menú seleccionado.
- Menús especiales adaptados para veganos, celíacos...
(Consultar con el hotel)
- Minutas personalizadas.



BIENVENIDA EXTRA,

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES

Queso curado de oveja, queso Payoyo , queso mahonés, queso azul y queso Brie acompañado de aceites y panes de la tierra y confituras caseras .

JAMÓN CON CORTADOR Y PANES DE LA TIERRA

Ibérico de cebo (7,5 a 8 kg)

Jamón ibérico de bellota (6 a 7 Kg)

EMBUTIDOS IBÉRICOS CON ACEITES Y PANES DE LA TIERRA

Caña de lomo, salchichón ibérico y chorizo ibérico

AHUMADOS

Boquerón en vinagre, salmón y bacalao ahumado, mejillón en escabeche y mojama de Atún, acompañado de sus tostas, aceites y salsa.



APERITIVOS DE BIENVENIDA,

APERITIVOS FRÍOS

- Jamón de los Pedroches.
- Salchichón ibérico.
- Queso manchego curado D.O.
- Mini cucurucho de mousse de salmón.
- Mini cucurucho de brandada de bacalao.
- Cuchara de steak tartar de ternera.
- Cuchara de tartar de atún.
- Canapé de ensaladilla de anchoas con tapenade.
- Bombón de foie con granulado de almendra y cebolla caramelizada.
- Chupito de gazpacho mentolado.
- Chupito de frutos rojos.
- Chupito de ajo blanco.
- Cazuelita de parmentier de patata con pulpo.
- Tosta de guacamole con boquerón en vinagre.
- Chicarrón de atún.
- Tosta de salmorejo con chicharrón de Cádiz.



APERITIVOS DE BIENVENIDA,

APERITIVOS CALIENTES

- Brocheta Yakitori.
- Brocheta de verduras con aceite de albahaca.
- Cazón en adobo.
- Choco Frito.
- Croquetas de setas.
- Croquetas de cola de toro.
- Tortillita de camarones.
- Mini bolitas de flamenquín casero.
- Gyoza de pollo.
- Chupa chups de codorniz.
- Langostinos envueltos con salsa tártara.
- Mini hamburguesa de ternera con cebollita caramelizada.
- Cazuelita de arroz meloso de ibéricos.
- Chupito de consomé de ave..
- Crujiente de morcilla con compota de tomate.
- Buñuelos de bacalao al carbón.



ENTRANTES,

- Ensalada de langostinos, mango y aguacate con vinagreta de cítricos.
- Salmorejo cordobés con virutas de jamón, huevo rallado y aceite de albahaca.
- Arroz meloso de carabinero (suplemento 4€).

PESCADOS,

- Merluza de pincho en nido de verduras bañado en salsa marinera.
- Lomo de bacalao gratinado con crema de espinacas y piñones tostados.
- Lubina con cama panaderas y bilbaína de cherry.

CARNES,

- Solomillo de vaca con gratén de patatas y salteado de setas.
- Carrillada de cerdo ibérico al vino tinto con parmentier de patatas y chip de verduras.
- Lingote de cochinillo en su jugo con naranja y mostaza con puré de apionabo y manzana.



DIGESTIVOS,

- Sorbete de mandarina.
- Sorbete de mojito.
- Sorbete de fruta de la pasión.

POSTRES,

- Secreto de chocolate, frutos secos y crujiente de nougat.
- Namelaka de mousse de cacahuete cubierta de caramelo con galleta de chocolate.
- Cúpula de fresa y vainilla con crujiente de peladillas.
- Huevo de chocolate blanco con yema de mango.
- Cereza de cherie sobre galleta de avellanas.



MENÚ INFANTIL,

APERITIVOS

- Salchichón ibérico.
- Queso curado.
- Croquetas variadas.
- Langostinos envueltos.

MENÚ

- Plato combinado de mini hamburguesa de ternera, patatas fritas y pizza.
- Milanesa de pollo con patatas fritas.

MENÚ

- Helado o tarta (a elegir).

BEBIDAS

- Refrescos.
- Zumos variados.
- Agua mineral.



BODEGA,

TINTOS

- Solar Viejo / Crianza (D.O Rioja).
- Monólogo / Crianza (D.O Rioja).
- Valdubón / Crianza (D.O Ribera del Duero).
- Valdubón Roble (D.O Ribera del Duero).

BLANCOS

- Valdubón Verdejo (D.O Rueda)..
- Valdubón Verdejo Roble (D.O Rueda).
- Monólogo Verdejo (D.O. Rueda)
- You&Me Albariño (D.O Rías Baixas).

CAVAS

- Castellblanch Extra Brut.
- Freixenet Elyssia Gran Cuvée.



BARRA LIBRE,

¡Al celebrar vuestra boda con nosotros, os regalamos la segunda hora de barra libre!

ESTÁNDAR

- 1ª hora 6,50€ por total de comensales adultos.
- 3ª hora 5,50€ por el total de comensales adultos.
- 4ª y 5ª hora 5,50€/h por un mínimo garantizado del 60% del total de adultos iniciales.

Marcas: Barceló, Legendario, Brugal, Smirnoff, Ballantines, White Label, J&B, Beefeater, Tanqueray, Larios 12, Bombay, Baileys, Zoco, Rives sin alcohol.

PREMIUM

- 1ª hora 9,50€ por total de comensales adultos.
- 3ª hora 8,00€ por el total de comensales adultos.
- 4ª y 5ª hora 7,50€/h por un mínimo garantizado del 60% del total de adultos iniciales.

Marcas: Barceló, Legendario, Brugal Extraviejo, Stolichnaya, Absolut, Red Label, Jameson, Red Label, J&B, Beefeater, Tanqueray, Larios 12, Bombay Sapphire, Puerto de Indias, Zoco, Baileys, Rives sin alcohol.



RECENA DULCE O SALADA...,

RECENA

- Mini montaditos de lomo en su salsa.
- Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada.
- Empanada de atún.
- Taquito de tortilla y muselina de mostaza.
- Mini pastelería surtida.





ALOJAMIENTO,

Nuestro regalo:

Disfrutad de una romántica noche en una de nuestras Suite Nupcial con detalles románticos en la habitación, desayuno del día siguiente y late check out hasta las 15h00 por cortesía del hotel.



exe

SEVILLA MACARENA

★ ★ ★ ★

reservas@exesevillamacarena.com

maitre@exesevillamacarena.com

Tel: (+34) 954 375 700

www.exesevillamacarena.com