

HOTEL TAMISA GOLF



Bodas 2025

Carretera de Coin km 3,3
29650 MIJAS / T: +34 952 07 00 25 / www.hoteltamisa.com

Estimada pareja.

Muchas gracias por pensar en el Hotel Tamisa como una de vuestras opciones para celebrar vuestra boda.

Sabemos que vuestra boda es un día muy especial y todo tiene que salir perfecto y por eso en el Hotel Tamisa nos hemos esforzado en definir un conjunto de detalles que os ayudaran a disfrutar de un día muy especial con todo lujo de detalles.

Nuestra experiencia a lo largo de los años nos permite conocer la gran importancia de los pequeños detalles.

Desde el primer momento ponemos a vuestra disposición un asesor único y de plena confianza que os podrá guiar y aconsejar en todo lo referente a vuestro gran día.

En cuanto a la gastronomía, tenemos el placer de contar con uno de los mejores chefs de la cocina actual.

Además como parte de vuestro gran día os obsequiamos con vuestra Noche de Bodas y algunos regalos que os harán sentir realmente especiales en vuestro gran día.

No dejéis de venir a visitarnos para poder enseñaros nuestros grandes espacios tanto al aire libre como interiores para vuestra boda, montajes, ceremonia civil, decoración floral, papelería y todo aquello que podáis necesitar.

Carretera de Coin km 3,3

29650 MIJAS / T: +34 952 07 00 25 / www.hoteltamisa.com



Incluido en el menú

- *Noche de bodas en nuestra suite con cava y atenciones especiales*
- *Decoración floral y diseño de papelería (seating y minutas de nuestra galería) para cambios consultar tarifas*
- *Tarta nupcial para corte y fotos*
- *Degustación de 6 personas en bodas de más de 100 invitados para bodas inferiores consultar. Para bodas de 50 a 99 pax 4 personas para degustación de boda.*
- *Noche y cena de aniversario en nuestro restaurante El Mirador del golf.*
- *Precio especial en las habitaciones para vuestros invitados*

** **140€** habitación doble con desayuno incluido y late check out a las **13:00H**
(del 1 octubre a 1 junio)*

** **175€** habitación doble con desayuno incluido y late check out a las **13:00H**
(del 1 de junio a 30 septiembre)*

Precios válidos hasta 30 días antes del evento.

Las reservas de habitaciones con dichas tarifas se realizarán hasta 3 semanas antes del evento.

- *Y además.....*
- *Os organizamos la fiesta preboda, comida postboda y todo lo que hayáis imaginado para vuestro día.*

Para bodas inferiores a 50 pax adultos consultar condiciones.....



Coctel

Surtido de ibéricos

Ceviche de corvina y crujiente de boniato

Salpicón de pulpo con sus verduritas

Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada

Bombón de foie con crocante de almendra y mermelada

Gazpacho tradicional

Ajo blanco

Tosta de pastel de changurro

Tosta de foie con mermelada de tomates

Vol au vent de salmón ahumado, queso crema y eneldo

Chupa-chups de ternera retinta con salsa agridulce

Brochetas de pollo crunchi de maíz

Nuestro Torrezno de cerdo ibérico

Bacalao en tempura con mermelada de tomates

Brocheta de pluma ibérica con salsa

Cola de langostino frito y copos de panco

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de salchichón ibérico

Croquetas de bacalao

Sepia en tempura de tinta con alioli verde

BODEGA



Menú 1

Coctel de bienvenida

(60 minutos y 14 aperitivos a elegir)

*Gazpacho de fresas con lazos de langostino y crujiente
de jamón ibérico con perlas de albahaca*

*Bacalao confitado a baja temperatura
con fritada de pimientos y tomates*

Sorbete a elegir

*Carrillera de cerdo glaseada con puré rustico
y verduritas de temporada*

Brownie de chocolate y nueces con helado Tamisa

Nuestras pequeñas locuras

*Bodega DO Rioja o Ribera del Duero, blanco, aguas,
refrescos , cerveza, café y Cava*

100€ IVA incluido

****También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.**



Menú 2

Coctel de bienvenida

(75 minutos)

Nuestro salpicón de mariscos con espuma marina

Lomo de merluza en salsa verde con almejas y gambón

Sorbete a elegir

*Solomillo ibérico de cerdo relleno de cebolla caramelizada ,
manzana y gorgonzola con patatas rústicas al romero*

Cúpula de mousse de chocolate con helado de pistacho

Nuestras pequeñas locuras

*Bodega DO Rioja o Ribera del Duero, blanco, aguas,
refrescos , cerveza, café y Cava*

120€ IVA incluido

****También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.**



Menú 3

Coctel de bienvenida

(75 minutos)

Carpaccio de bacalao con aceite picual, polvo de aceitunas negras, alcaparras y ralladura de lima con flores

Crujiente de pasta brick con setas y langostinos sobre crema de gambas

Sorbete a elegir

Pluma ibérica a la brasa, salteado de verduras y reducción de vino tinto con patatas confitadas

Timbal de mousse de limón con merengue, galleta lotus y helado de pistacho

Bodega DO Rioja o Ribera del Duero, blanco DO Rueda, aguas, refrescos, cerveza, café y Cava Brut Nature.

130€ IVA incluido

****También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.**



Menú 4

*Coctel de bienvenida
(75 minutos)*

Concha de vieira gratinada rellena de setas y langostinos

Lubina estero con cous cous de verduras y espuma de coliflor

Sorbete a elegir

*Lingote de ternera charra con reducción de Pedro Ximenez
patatas asadas con mojo serrano*

*Semifrío de frutos rojos sobre galleta de mantequilla de almendras,
virutas de chocolate y polvo de pistacho con helado*

Nuestras pequeñas locuras

*Bodega DO Rioja o Ribera del Duero, blanco DO Rueda, aguas,
refrescos , cerveza, café y Cava Brut Nature.*

145€ IVA incluido

****También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.**



Menú todo incluido

Coctel de bienvenida (75 min)

Pescado (a elegir)

- Bacalao confitado a baja temperatura con fritada de pimientos y tomates
 - Lomo de merluza relleno de carne de centollo, infusión de carabineros, cebolla confitada y Gambón parrillero
- Lubina estero con cous cous de verduras y espuma de coliflor

Sorbete a elegir

Carne (a elegir)

- Solomillo ibérico de cerdo relleno de cebolla caramelizada , manzana y gorgonzola con patatas rústicas al romero
- Pluma ibérica a la brasa, salteado de verduras y reducción de vino tinto con patatas confitadas
- Lingote de ternera charra con reducción de Pedro Ximenez patatas asadas con mojo serrano

Postre (a elegir)

- Semifrío de frutos rojos sobre galleta de mantequilla de almendras, virutas de chocolate y polvo de pistacho con helado
 - Timbal de mousse de limón con merengue, galleta lotus y helado
 - Cúpula de mousse de chocolate con helado de pistacho

Bodega DO Rioja o Ribera del Duero, blanco DO Rueda, aguas, refrescos , cerveza, café y Cava

Además del coctel y el menú que más os guste os ofrecemos...

Mesa de jamón durante el coctel con nuestro maestro cortador,
Mesa de quesos, 2 horas de barra libre con Discoteca móvil y dj
Barra de mojitos durante el coctel
Candy bar

TODO ESTO QUE OS OFRECEMOS POR175€ IVA incluido

Bodas por debajo de 100 pax consultar condiciones



Menú infantil

Entrantes

Surtido de embutidos ibéricos con mix de bocaditos fritos

O

Pasta boloñesa

Segundos

Pechuga de pollo villeroy empanada con patatas

O

Escalope de ibérico empanado con patatas

O

Hamburguesa de ternera con queso y patatas

Tarta de chocolate con helado

Refrescos y agua

40€ IVA incluido

****También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.**



Ceremonia Civil

*Celebrad vuestro enlace y disfrutad de un entorno perfecto con vuestros invitados
Decoración floral, sonido, mesa de aguas.....*

750€ IVA inc

***Además de todo esto, os ofrecemos distintas estaciones de comida
durante el coctel como pueden ser***

Jamón ibérico de bellota con maestro cortador 750€

Jamón ibérico de cebo de campo con maestro cortador 550€

*Mesa de quesos nacionales e internacionales
con panes variados 400€*

Mesa mojitos 300 €

*Candy bar 300€
(para candy tematico consultar tarifas)*

*Preguntadnos por otros puestos
que tengáis en mente!!!!*



Fiesta y Barra libre...

Dos primeras horas 22€ por total adultos boda

1 hora adicional 12€ por total adultos boda

2 horas adicionales 20€ por total adultos boda

(Mínimo establecido 50 pax por evento)

Hora extra de discoteca 200€

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Durante vuestra fiesta... ¿¿ por qué no un Recena??

Es habitual que después de un rato de fiesta nos entre hambre y por ese motivo os ofrecemos la posibilidad de dar a vuestros invitados un picoteo durante la fiesta para seguir animados.

Nuestra Recena pueden ser:

Bocaditos de ibéricos (lomo, chorizo y salchichón)

Tortilla de patatas

Croissant mixto

Croissant vegetal

Mini hamburguesas de ternera

Donuts chocolate y blanco

15€ por persona

(mínimo 80% invitados)

