



# Bodas de Oro & Plata 2026



☎ 656 323 488 - 965547272  
C./ Casablanca, 9 . 03801 Alcoy (Alicante)  
[www.hostalsavoy.com](http://www.hostalsavoy.com)



**SAVOY**  
Desde 1964

# El menú incluye

Restaurante Savoy te presenta sus menús de bodas y te detalla las condiciones de contratación. Esperamos que sean de tu agrado y te recordamos que estamos abiertos a cualquier sugerencia que creas oportuna.

## Si el número de invitados adultos es superior a 50

- Mantelería de tela a elegir en función de la disponibilidad
- Adorno floral en las mesas con flor de temporada
- Minuta personalizada y banderola con el nombre del bebé para el carrito
- Seating plan con la distribución de las mesas
- Proyector (cuando el salón es en exclusividad)
- Muñequito para la tarta
- Prueba de menú para los papás ( 2 comensales )

## Si el banquete es inferior a 50 adultos en el precio del menú está incluido:

- Mantelería de tela a elegir en función de la disponibilidad
- Adorno floral en las mesas con flor de temporada
- Minuta personalizada y banderola con el nombre del bebé para el carrito
- Seating plan con la distribución de las mesas

Puede elegir para la celebración diferentes salones en función de la disponibilidad  
Si tiene cualquier otra consulta no dude en preguntarnos sin compromiso

## Barra después del evento

Las copas a partir 6€ ó las botellas a partir de 55 €  
Copas premium a partir de 8€ y botellas premium a partir de 60 €

## Condiciones de pago

Para hacer efectiva la reserva se ha de firmar un contrato y entregar 100 € de fianza.El resto se abonará el día del bautizo.

## Nota

El horario de montaje para las mesas dulces o decoración extra será de 8h a 10h del día del evento, se recomienda encarecidamente que el montaje lo realice un profesional que disponga de registro sanitario.





# Bodas de Oro & Plata

## Menú 1

### Aperitivos a compartir

Surtido de ibéricos con queso curado  
Ensaladilla rusa con anchoa del Cantábrico  
Buñuelo de bacalao con mahonesa de ajo negro  
Canelón de carrillada con salsa Oporto  
Calamar patagónico sobre lecho de verduritas

### Plato principal a elegir

Merluza con crema de gambas  
Solomillo ibérico con salsa de bolets y trufa  
Arroz meloso de la bahía

### Postre

Mousse de nutella con sopa de vainilla

### Bodega

Cerveza, Refrescos, Aguas minerales  
Tinto Rioja Crianza, Blanco de Rueda  
Sidra y Cava Brut  
Café Licor  
Café e Infusiones

40 €

iva incluido

  
**SAVOY**  
  
Desde 1964







# Bodas de Oro & Plata

## Menú 2

### Aperitivos a compartir

Surtido de ibéricos con queso curado  
Ensaladilla rusa con anchoa del Cantábrico  
Flor de alcachofa con velo de panceta  
Tosta de queso de cabra y mermelada con chips de bacon  
Calamar patagónico sobre lecho de verduritas

### Plato principal a elegir

Hojaldre de merluza con setas y gambas  
Solomillo ibérico con salsa de pimienta  
Arroz meloso de la bahía

### Postre

Mousse de nutella con sopa de vainilla

### Bodega

Cerveza, Refrescos, Aguas minerales  
Tinto de Rioja Crianza, Blanco de Rueda  
Sidra y Cava Brut  
Café Licor  
Café e Infusiones

43 €

iva incluido

  
**SAVOY**  
  
Desde 1964





# Bodas de Oro & Plata

## Menú 3

### Aperitivos a compartir

Jamón ibérico con queso curado  
Ensaladilla de merluza y sepia  
Turrón de foie con chutney de mango  
Secreto ibérico con duxel de setas y bacon  
Calamar patagónico sobre lecho de verduritas

### Plato principal a elegir

Lubina al aceite de pericana  
Carrillera ibérica con salsa de vino tinto  
sobre parmentier de patata trufada  
Arroz meloso de la bahía

### Postre

Mousse de nutella con sopa de vainilla

### Bodega

Cerveza, Refrescos, Aguas minerales  
Tinto Ribera del Duero, Blanco de Rueda  
Sidra y Cava Brut  
Café Licor  
Café e Infusiones

45 €

iva incluido

  
**SAVOY**  
  
Desde 1964





# Bodas de Oro & Plata

## Menú Infantil

### Aperitivos a compartir

Jamón y queso  
Nuggets y croquetas  
Albóndigas estilo tradicional

### Plato principal a elegir

Pechuga empanada con guarnición  
Burger con patatas fritas  
Macarrones a la boloñesa

### Postre

Cucurucho helado especial celebración

### Bebida

Aguas y refrescos

Castillo hinchable con monitor@s  
y talleres lúdicos

Menú infantil hasta los 12 años, de 13 a 17 años se considera juvenil y tendrá que reservar menú adulto sin alcohol

20 €

iva incluido

  
**SAVOY**  
  
Desde 1964





# Bodas de Oro & Plata

## Precio por copas

EL PRECIO DE LA COPA SERVIDA EN MESA  
POR EL CAMARERO ES DE **6€ COPA NORMAL**  
Y A PARTIR DE **8€ COPA PREMIUM.**

SE HARÁ TICKET PERSONALIZADO Y  
SE CONCRETARÁ LA CANTIDAD DE TICKETS  
NECESARIOS PARA EL EVENTO LA SEMANA DE ANTES.







# Bodas de Oro & Plata

## Precio por botellas

### GINEBRAS

- Tanqueray.....55€
- Beefeater.....55€
- Seagrams.....60€
- Puerto de Indias.....60€
- Martin Miller`s.....70€
- Bull Dog.....70€

### WHISKY

- Cutty Shark.....55€
- White Label.....55€

### RON Y VODKA

- Cacique.....55€
- Smirnoff.....55€
- Brugal.....60€
- Absolut.....60€

EL PRECIO DE LA BOTELLA INCLUYE VASOS, CUBITOS Y  
REFRESCOS. NO INCLUYE EL SERVICIO DE CAMAREROS EN MESA

