



Bodas de Oro & Plata 2026



☎ 656 323 488 - 965547272
C./ Casablanca, 9 . 03801 Alcoy (Alicante)
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

- Prueba del menú incluida para 2 comensales
- Mantelería de tela a elegir en función de la disponibilidad
- Menús personalizados adaptados: celíacos, intolerancias, vegetarianos...
- Adorno floral en las mesas con flor de temporada
- Minuta personalizada
- Seating plan con la distribución de las mesas
- Proyector (cuando el salón es en exclusividad)
- Corte de tarta con muñeco aniversario de los novios
- Animadora con castillo hinchable y talleres especiales para los niños

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
- Menús personalizados adaptados: celíacos, intolerancias, vegetarianos...
- Adorno floral en las mesas con flor de temporada
- Minuta personalizada con el nombre de los novios
- Seating plan con la distribución de las mesas
- Animadora con castillo hinchable y talleres especiales para los niños

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 de la boda.

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
Burguer 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 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





Bodas de Oro & Plata

RESOPÓN ESPECIAL

Precio por comensal adulto

- Montaditos.....2,50€
- Minipizzas.....2€
- Creppes de chocolate.....2€
- Mini gofres de chocolate.....2€
- Donuts blancos/negros.....2€
- Coca dulce y de chocolate.....2€
- Fajita de Lomo alto.....3€
- Pan bao con pollo thai.....3€



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.

