



BODAS 2023

EXE GETAFE 4*



Bienvenidos al
EXE GETAFE 4*



BIENVENIDOS,

*El equipo humano del **Hotel Exe Getafe** os da la bienvenida. Si habéis decidido consultar nuestros servicios especializados para la celebración de vuestro banquete de boda durante el año 2023, habéis hecho una excelente elección.*

En este dossier os presentamos una selección única de servicios para conseguir que vuestra celebración sea todo un éxito. Nuestro departamento de Eventos & Restauración os proporcionará una ayuda profesional y personalizada del máximo nivel, fruto de nuestra experiencia en estas celebraciones.

Hemos elaborado una selección gastronómica de la mano de nuestro equipo de Cocina para que podáis participar en la confección de un menú personalizado para vuestro banquete.

Todas las personas que formamos parte del Hotel EXE Getafe estaremos encantados de poder contribuir a hacer que este día sea realmente inolvidable.

Atentamente,

El equipo de Exe Getafe 4*.



NUESTRO HOTEL,

A tan solo unos minutos de Madrid, el **Hotel Exe Getafe** es una opción perfecta para una boda tranquila en un elegante espacio.

Además de sus salones donde podrán acoger a todos sus invitados, disponemos de un jardín de más de 700 metros cuadrados donde, si la climatología lo permite, podréis ofrecer el cóctel de bienvenida e incluso organizar la ceremonia civil.

Nuestro departamento de eventos y banquetes les proporcionará una ayuda profesional y personalizada del máximo nivel, fruto de nuestra experiencia en estas celebraciones. Realizamos una única boda al día y organizamos todo tipo de banquetes, desde los más íntimos hasta un máximo de 350 comensales.



INTERIORES Y EXTERIORES,

El hotel dispone de tres salas multifuncionales, con una capacidad máxima en sala para 350 invitados.

Además, el gran salón Alarnes se abre directamente a un amplio patio, entorno inmejorable para banquetes.

Nuestros jardines amplios así como la tranquilidad del entorno harán de su ceremonia un día perfecto.



SERVICIOS INCLUIDOS,

GARANTIA DE CALIDAD

En Exe Hotels sabemos estar a la altura de una ocasión tan especial.

El equipo humano del Hotel Exe Getafe, junto con la última tecnología aplicada a la creación de los menús llevarán directamente a vuestra mesa el arte e ingenio de nuestro equipo de cocina.

EXCLUSIVIDAD DE SALONES

Podéis disfrutar de nuestros salones con luz natural y acceso al jardín, reservados en exclusiva para vuestra celebración. Las celebraciones de almuerzos podrán disfrutar de nuestras instalaciones hasta las 23.00 horas. Las celebraciones que tengan lugar por la noche, hasta las 04.00 horas.

MENÚ PERSONALIZADO

Si lo deseáis podemos confeccionar un menú personalizado a vuestra medida, consultar con nuestro Departamento de Eventos.

OBSEQUIOS DEL HOTEL,

DEGUSTACIÓN DEL MENÚ

Prueba del menú sin cargo* para los novios y hasta 2 acompañantes.

La fecha para la realización de la prueba de menú se elegirá con el asesoramiento del Departamento de Eventos. Las pruebas de menú deberán reservarse con un mínimo de 15 días de antelación y deberá realizarse como mínimo 60 días antes de la celebración.

**Consultar nº mínimo de invitados para solicitar la promoción*

DECORACIÓN DEL SALÓN

Decoración con detalles florales en las mesas de invitados al banquete y centro de flores especial para la mesa presidencial incluido en el precio.

Sillas vestidas a juego con la mantelería.

TRABAJOS DE IMPRENTA

Nuestra imprenta confeccionará para vosotros las minutas de todos los invitados, personalizando el diseño a vuestro gusto. El plano de situación de las mesas en el salón y el protocolo de los invitados serán creados especialmente para vuestra celebración.

NOCHE DE BODAS

Os invitamos a pasar la noche de vuestro enlace en una de nuestras Suites, en el mismo hotel, en régimen de alojamiento y desayuno.

Cortesías especiales y tratamiento VIP para los novios en la habitación.

Posibilidad de utilizar la habitación por los novios o familiares para los preparativos previos el día del enlace (Sujeto a disponibilidad).

PARKING

Disponemos de más de 50 plazas de aparcamiento gratuito en el propio hotel para vuestros invitados.

Parking cubierto gratuito para el coche de los novios y padrinos (Sujeto a disponibilidad)



N u e s t r a
**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**



DISEÑE SU MENÚ,

Os presentamos la opción que les permitirá elegir una selección de platos variados en base a sus gustos personales.

Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.

La oferta gastronómica incluye:

- Cocktail de bienvenida.
- Menú a elegir (mesa completa)
- Prueba de menú (novios más 2 acompañantes)
- Café, petitfours.
- Suite noche de bodas con atenciones.
- Late checkout.
- Parking.
- Menús especiales adaptados para veganos, celíacos... (Consultar con el Hotel)
- Minutas personalizadas.
- Seating.
- Decoración floral y centros de mesa personalizados.



MENÚ 1,

102,00 € por persona (IVA incluido)

Cocktail de bienvenida

- Chupito de gazpacho de aguacate
- Tartar de salmón con guacamole
- Tabla de surtido de ibéricos
- Bombón de foie gras y mermelada de ciruela
- Cucharita de pulpo con crema de patata y pimentón de la vera
- Croquetas de chipirón con mayonesa de cítricos
- Crujiente de langostino al coco
- Stick de pollo con salsa de barbacoa casera

Entrante (común):

Ensalada de salmón ahumado, langostinos, mango y salsa de eneldo.

Principales a elegir:

Merluza sobre crema de marisco con chipote y verduras salteadas.

o

Carrillera de ibérico al Pedro Ximénez con chips de yuca.

Postre:

Bomba de chocolate sobre crumble de chocolate.

Bodega:

Vino Blanco

Vino Tinto

Cerveza, agua y Refrescos.

Café/Infusión

Sorbetes a elegir 2€/persona: mandarina y cava, cereza, mojito, limón verde.



MENÚ 2,

110,00 € por persona (IVA incluido)

Cocktail de bienvenida

- Chupito de gazpacho de aguacate
- Tartar de salmón con guacamole
- Tabla de surtido de ibéricos
- Bombón de foie gras y mermelada de ciruela
- Cucharita de pulpo con crema de patata y pimentón de la vera
- Croquetas de chipirón con mayonesa de cítricos
- Crujiente de langostino al coco
- Stick de pollo con salsa de barbacoa casera

Entrante (común):

Vichyssoise con vieira, langostino y perlas de aove.

Principales a elegir:

Rodaballo al azafrán con salsa de almejas.

o

Solomillo de vaca con puré rústico de batata.

Postre:

Ovalado de chocolate blanco sobre coulis de frutos rojos

Bodega:

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Cerveza, agua y Refrescos.
Café/Infusión

Sorbetes a elegir 2€/persona: mandarina y cava, cereza, mojito, limón verde.



MENÚ 3,

120,00 € por persona (IVA incluido)

Cocktail de bienvenida

- Chupito de gazpacho de aguacate
- Tartar de salmón con guacamole
- Tabla de surtido de ibéricos
- Bombón de foie gras y mermelada de ciruela
- Cucharita de pulpo con crema de patata y pimentón de la vera
- Croquetas de chipirón con mayonesa de cítricos
- Crujiente de langostino al coco
- Stick de pollo con salsa de barbacoa casera

Entrante (común):

Ensalada de bogavante frutos secos y vinagreta fruta de la pasión.

Principales a elegir:

Lomo de lubina salvaje con salsa de erizos y tirabeques

o

Paletilla de lechazo asado tradicional con patata panadera

Postre:

Delicia de chocolate con rejilla de chocolate

Bodega:

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Cerveza, agua y Refrescos

Café/Infusión

Sorbetes a elegir 2€/persona: mandarina y cava, cereza, mojito, limón verde.



€

ESTACIONES,

- Estación de jamón ibérico con panes crujientes: 10€/pax:
 - Jamón ibérico de cebo + cortador 450€ (Iva incluido)
 - Jamón ibérico de bellota + cortador 700€ (Iva incluido)
- Estación de quesos del país con confituras y frutos secos: 8€/persona.
- Estación de arroces: 8€/persona.
- Estación de salad córner: 8€/persona.
- Estación de Sushi: 8€/personas
- Tex - Mex - 10€/persona: Nachos, ensalada de col roja, frijoles, maíz y pimientos, burritos de ternera, pollo y verduras, con salsas de guacamole, chile, mexicana, verde y roja.



MENÚ INFANTIL 1,

40,00 € por niño (IVA incluido)

Entrante:

- Surtido de entremeses (ibéricos, quesos, rollitos de york, calamares a la andaluza y croquetas de jamón).

Principal:

- Medallones de solomillo de ternera con patatas fritas.

Postre:

- Tulipa de helado.

Bodega: Agua, zumos y refrescos.



MENÚ INFANTIL 2,

40,00 € por niño (IVA incluido)

Entrante:

- Spaghetis frescos con salsa de tomate y parmesano.

Principal:

- Chuletillas de lechal con patatas fritas.

Postre:

- Tulipa de helado.

Bodega: Agua, zumos y refrescos.



BARRA LIBRE,

BARRA LIBRE ESTÁNDAR

- 2 horas
- Hora adicional

25,00€/Persona
15,00€/Persona (máximo 4
horas cobrando el 70% de los
invitados adultos)

BARRA LIBRE PREMIUM

- 2 horas
- Hora adicional

32,00€/Persona
20,00€/Persona

- *Facturación limitada a personas adultas.*
- *Mínimo de 40 personas según recuento de invitados y hasta un máximo de 2 horas ampliadas.*

RECENA

12,00€/persona

Brocheta de fresa y chocolate
Mini montaditos de ibéricos
Mini sandwichs en panes de colores
Mini hamburguesas
Mini Hot dogs
Mini Pizzas



ANIMACIÓN MUSICAL,

DISCO-MÓVIL

- Incluye animación musical, asistencia durante todo el banquete y Canon SGAE.

500,00€

- 2horas

- Hora extra

180,00€

ANIMACIÓN INFANTIL

- Tenemos a su disposición servicios de animación para este tipo de eventos con profesionales de amplia experiencia en este tipo de actividades.
- Destacamos las siguientes:
 - Magia infantil, gymkhanas, animación con juegos, talleres,
 - cuentacuentos, pintacaras, globoflexia.

No duden en solicitar los servicios de su interés y les facilitaremos el presupuesto más acorde a sus necesidades.



CEREMONIA CIVIL

Si lo deseáis podemos organizar en el hotel la representación de la celebración civil de vuestra boda.

CELEBRACIÓN EN EL JARDÍN

680 € (sujeto a condiciones climatológicas)

- Mesa presidencial + Sillas novios y testigos.
- Montaje en teatro para 40 personas y sillas vestidas con funda.
- Lazos para sillas de novios y padrinos.
- Alfombra Roja en pasillo.
- Antorchas a los lados del pasillo.

CELEBRACIÓN EN SALÓN INTERIOR

450 € (hasta 100 personas)

- Mesa presidencial + Sillas novios y testigos
- Montaje en teatro para 40 personas

MEGAFONÍA

- Micrófono.
- Animación musical.
- Asistencia técnica durante la ceremonia.



Disfrutad de
NUESTRO HOTEL



-EXEWEDDING-

ALOJAMIENTO,

- El hotel dispone de 112 habitaciones amplias y tranquilas, incluyendo varias suites, equipadas con las mejores prestaciones para garantizar la luminosidad y la comodidad de cada uno de sus espacios.
- Todas las habitaciones incluyen las más avanzadas novedades tecnológicas.
- Consulten las tarifas especiales para sus invitados.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN,

La formalización de la reserva del banquete se efectuará mediante un pago y señal del **20% del importe total estimado**, entendiéndose como facturación estimada el resultado de multiplicar el precio del menú más económico por el número de personas que el cliente estima asistirán al evento en el momento de la reserva.

El resto de la factura se abonará de la siguiente forma:

- 90 días antes de la fecha de la celebración, un segundo pago correspondiente al 30% del importe total estimado.
- 15 días antes de la fecha de la celebración, un tercer pago del 50% del importe restante estimado pendiente.
- El restante (hasta un máximo de 6000€) se deberá abonar al día siguiente de la boda, en el momento del check out, en metálico* o tarjeta de crédito.

En caso de cancelación de la reserva, no habrá devolución alguna de las cantidades abonadas, utilizadas por el hotel para efectuar las tramitaciones previas al evento.

Los depósitos entregados de conformidad con los párrafos anteriores deben considerarse efectuados a cuenta de la contraprestación.

Los Depósitos quedarán en poder del Hotel si el servicio contratado no llega a celebrarse por causa imputable al cliente.

Adicionalmente, si el cliente notificase la cancelación al Hotel con menos de 72 horas de antelación al momento previsto para la celebración del evento, la obligación de pago ascenderá hasta el 80% del total estimado.

El menú definitivo elegido deberá estar confeccionado como mínimo 30 días antes de la fecha del banquete. En caso contrario el hotel no garantiza los productos elegidos. La lista de invitados, así como el plano de distribución de las mesas se entregarán 15 días antes del banquete y se confirmará el número exacto de invitados 96 horas antes de la celebración.

** Nota: El artículo 7 de la Ley 7/2012, de limitación de pagos en efectivo, establece que no podrán pagarse en efectivo las operaciones, en las que alguna de las partes intervinientes actúe en calidad de empresario o profesional, con un importe igual o superior a 2.500 euros o su contravalor en moneda extranjera. Se sumarán los importes de todas las operaciones o pagos en que se haya podido fraccionar la entrega de bienes o la prestación de servicios.*



eventos@hotelexegetafe.com

Tel: (+34) 916 011800

www.exehotels.com