

Tu boda, tu sueño

Inter
subtiles & sub
tilissimus



¡Celebra tu boda con nosotros!

Vuestra boda es un día único, una celebración especial que merece que la disfrutéis en unas magníficas instalaciones. Es por ello que en el **Grupo Antequera Golf** queremos mostraros todo lo que podemos hacer para que vuestro día sea único.

Bodas religiosas o civiles, modernas, vintage, románticas, creativas o temáticas. Contadnos cómo la habéis soñado. Nosotros, con el mejor equipo, la haremos realidad y convertiremos todo el proceso en un experiencia de la que guardaréis el mejor recuerdo. Proponed vuestra idea, o dejadnos ayudaros a encontrar lo que buscáis.

Estamos seguros de que tenemos un muchísimas razones para celebrar el día más importantes de vuestra vida con nosotros. Prueba de ello son los innumerables galardones de excelencia que empresas nacionales e internacionales organizadoras de eventos como Bodas.net o TodaBoda nos han otorgado a los largo de nuestros 16 años de experiencia.

¿Por qué elegirnos?

Vuestro disfrute es nuestra prioridad, y nos encanta mimaros con todo nuestro cariño. Por ello, os obsequiamos con:

- Degustación del menú de boda para 6 personas.
- Minutas y seating personalizados para vuestro evento.
- Una de nuestras mejores suites para la noche de bodas con botella de cava y desayuno en vuestra habitación a la mañana siguiente.
- Celebración de vuestro primer aniversario con un almuerzo o cena en cualquier restaurante del complejo.
- Dos tratamientos corporales para que os relajéis después de todos los preparativos
- Circuito de SPA con piscina climatizada, jacuzzi, sauna y baño turco.
- Uso gratuito del buggy limousine para reportaje fotográfico en Campo de Golf.
- Precios especiales en despedidas de solter@.
- Parking gratuito en el hotel para vosotros y vuestros padres.



Porque vuestros invitados se sentirán como en vuestra casa.

- Precios especiales en la reserva de habitaciones, circuito de SPA y Parking.
- Posibilidad de dejar la habitación a las 18.00h. (sujeto a disponibilidad)
- Precios especiales en actividades de ocio y aventura: Footgolf, golf, fútbol, pádel, bicicletas, etc.
- Servicio de peluquería. (Previa contratación)
- Servicio de guardería. (Previa contratación)



Porque conseguimos que los pequeños detalles marquen la diferencia.

Asesoramiento y contratación de:

- Desplazamientos, autocares, minibuses, servicio de vehículos con chofer, limousines, coches de época, carruajes.
- Decoración floral.
- Amenities en los aseos.
- Todo tipo de espectáculos y actuaciones: DJ, orquestas, dúos, pianistas, etc.
- Barras de coctelería (mojiteros y maestros cocteleros)
- Reportajes fotográficos.
- Animación infantil.
- Cortador de jamón y venenciador.
- Equipos de sonido, luces y audiovisuales.
- Photocall personalizado.

Porque pase lo que pase tu evento saldrá como siempre has soñado.

- Enclaves diferentes cubiertos o al aire libre para la celebración de una boda civil.
- Si eliges tu celebración en exterior, nos comprometemos con "un plan B". Siempre tendréis una segunda opción de espacio para la celebración de vuestra boda en caso de inclemencias meteorológicas.

Nos encargaremos de que todo salga perfecto.

CINCO ENCLAVES DIFERENTES DONDE CELEBRAR

Tu evento a la carta



HOTEL ANTEQUERA

Numerosos salones con espacios de ensueño como la terraza, la bodega y la espectacular discoteca. Cuenta con 180 habitaciones para acomodar a tus invitados.



LUNA GREEN

Celebraciones sobre el césped y rodeados de lagos, fuentes y montaña. Tu evento sobre un campo de golf en plena naturaleza.



SALONES CAMPO DE GOLF

De gran amplitud y luminosidad con vistas inmejorables a espléndidas zonas ajardinadas con más de 500.000 metros de verde.



HOTEL CONVENTO LA MAGDALENA

Hotel 5 estrellas situado en un exclusivo entorno natural. Un lugar con espacios originales, cuidados y elegantes con más de 500 años de historia.



LA HACIENDA

Hacienda de La Magdalena, edificio de estilo rústico con capacidad de hasta 1000 personas, rodeado de campos de olivos y con vistas a los pies de un convento del S.XVI.



Comodidades para vosotros y vuestros invitados

El Hotel Antequera os ofrece magníficos salones de hasta 1000 personas, además de espacios singulares como la terraza de la piscina para una mágica copa de bienvenida, o la bodeguita y discoteca para celebrar vuestro gran día por todo lo alto.

Además, para vuestros invitados, cuenta con 182 habitaciones, 11 suites y un relajante SPA, incluyendo sala de masajes, belleza y peluquería.





Celebraciones en plena naturaleza

En el campo de golf de Antequera Golf podréis celebrar vuestra boda sobre el césped o en amplios salones con vistas inmejorables al Campo de golf, Peña de los Enamorados, El Torcal de Antequera y su Vega. Todo ellos conseguirá un ambiente espectacular que dejará con la boca abierta a vuestros invitados.



Mucho más que cocina...

Nuestro equipo de innovación gastronómica trabaja bajo la dirección de David Muñoz, chef de la Escuela de Ferrán Adriá. Contamos con grandes cocineros y la mejor materia prima además de las últimas innovaciones culinarias para garantizaros el mejor resultado en vuestro menú.

Menús "a la carta"

COCKTAIL BIENVENIDA

- ✓ **COCKTAIL "GREEN": 12€/persona.**
 - 10 aperitivos (5 fríos y 5 calientes) a elegir.
 - ✓ **COCKTAIL "HOYO 1": 18 €/persona.**
 - Jamón ibérico de cebo de campo.
 - Daditos de queso curado servido en quesera.
- + 12 aperitivos (6 fríos y 6 calientes) a elegir.

Consultar suplemento para bodas de menos de 100 invitados.



Aperitivos

APERITIVOS FRÍOS

- Cucharita de bacalao y naranja de Coín.
- Cucurucho de ensaladilla rusa de langostinos y melva.
- Porra antequerana con jamón ibérico.
- Tosta de salmón ahumado y queso crema.
- Tosta de lomo en manteca y mojo rojo.
- Daditos de empanada gallega.
- Cubito de cocktail de gamba.
- Pipirrana de pulpo y langostino.
- Cucharita de mousse de foie y manzana caramelizada.
- Tataki de atún con mahonesa de wasabi.
- Boquerones en vinagre sobre crema de aguacate.

APERITIVOS CALIENTES

- Tortillita de camarones.
- Berenjenas rebozadas con miel de caña.
- Brochetita de solomillo y verduritas.
- Brocheta de magret de pato y fresas.
- Croquetas de jamón ibérico / rabo de toro ó langostinos al pil pil.
- Pincho de langostino y bacón.
- Cazuelita de pulpo con parmentier de patata.
- Cazuelita de albondiguillas al curry picante.
- Cartuchitos de pescaito frito.
- Bolita de flamenquín con ali oli de membrillo.
- Ravioli de gambas al pil pil.



PRIMEROS

- Dorada asada con concasse de tomate a la albahaca y patatas pochadas..... 12.50€
- Bacalao confitado con pil pil de manzana, parmentier de patata y tallarines de calabacín 14.00€
- Salmón a la naranja con risotto de setas y verduritas crujientes..... 12.50€
- Lomo de lubina a la espalda con patatas encebolladas y juliana de verdura 14.00€
- Merluza anzuelo con jugo de bogavante patata torneada y zanahoria baby 13.50€



SORBETES

- Sorbete de lima & tonic..... 3€
- Sorbete de maracuyá 3€
- Sorbete de mango y fresas..... 3€
- Sorbete de mandarina 3€
- Sorbete de mandarina al ron 3€
- Sorbete de kiwi al limón..... 3€
- Sorbete de mojito..... 3€

SEGUNDOS

- Carrillada ibérica al vino tinto, puré a la mantequilla, patata dado y frutos secos 12.00€
- Dúo de solomillo asado al tomillo y dijon, setas, olivas negras y patata confitada..... 13.00€
- Pato confitado con fresas a la pimienta rosa, peras al oloroso y timbal de verduras 13.50€
- Secreto ibérico a la brasa con setas a la crema y patatas gajo 13,50€
- Lomo de novillo grillé, patata confitada al romero y hongos al ajillo 15.50€
- Presa de bellota, manzana estofada y patatas gratinada al payoyo 14.00€



POSTRES

- Lingote de ferrero rocher 3€
- Pastel de tiramisú..... 3€
- Pastel de caramelo..... 3€
- Brownie de chocolate y nueces con crema helada 3€
- Sinfonía de mango y maracuyá 3€
- Trilogía de chocolates 3€
- Dueto de quinoa real y bienmesabe antequerano..... 3€



EN LA BODEGA

BODEGA 1

15 €

Cerveza de barril
Cerveza sin alcohol
Refrescos
Zumos
Agua mineral
Vino fino
Manzanilla
Vino Blanco Nuviana Chardonnay (D.O Valle del Cinca)
Vino Tinto Ederra Crianza (D.O Rioja)
Cava

BODEGA 2

17 €

Cerveza de barril
Cerveza sin alcohol
Refrescos
Zumos
Agua mineral
Vino fino
Manzanilla
Vino Blanco Nuviana Chardonnay (D.O Valle del Cinca)
Vino Tinto Carlos Serres Crianza (D.O Rioja)
Cava

BODEGA 3

20 €

Cerveza de barril
Cerveza sin alcohol
Refrescos
Zumos
Agua mineral
Vino fino
Manzanilla
Vino Blanco José Pariente Verdejo (D.O Rueda)
Vino Tinto Vivancos Crianza (D.O Rioja)
Cava

BUFFET DE CAFÉ E INFUSIONES
(Acompañado de Tejas de Almendra): 2 €/persona
TARTA SIMBÓLICA CON FIGURA NOVIOS: 90 €
IVA INCLUIDO



Celebraciones con historia

El Hotel Convento La Magdalena, antiguo edificio del siglo XVI, os cautivará por sus magníficas pinturas y vistas a las faldas de El Torcal. La antigua iglesia, el patio principal o sus terrazas y salones y bodegas conseguirán que vuestro evento sea único. Para vosotros y vuestros invitados este hotel cuenta con 21 románticas habitaciones y un magnífico Spa acristalado para conseguir el relax deseado.



Tu boda, tu sueño

HOTEL
CONVENTO
LA
MAGDALENA



En la **Hacienda de La Magdalena**, inmueble de estilo rústico, podrás celebrar eventos de hasta mil personas y a los pies del Convento, rodeado de campos de olivos y antiguo molino.



Menús "a la carta"

COCKTAIL DE BIENVENIDA

✓ COCKTAIL "EL MONJE": 23€/persona.

- Jamón ibérico de cebo de campo.
- Daditos de queso curado de oveja "Flor de Esgueva" servido en quesera.
- + 10 aperitivos (5 fríos y 5 calientes) a elegir.

✓ COCKTAIL "LO MEJOR DEL CONVENTO": 33 €/persona.

Mesa Ibérica de Bellota.

- Jamón ibérico de bellota cortado en vivo (1 jamón cada 100 invitados).
- Caña ibérica de bellota, pan de hogaza, picos y regañás, tomate y diferentes tipos de aceite de la tierra.

Buffet de Quesos

- Payoyo semicurado de cabra - Flor de Esgueva - cheddar al pesto - Mahón y parmesano. Servido en carrito de madera y acompañados por mermeladas, dulce de membrillo, uvas y frutos secos.
- + 12 aperitivos (6 fríos y 6 calientes) a elegir.

Consultar suplemento para bodas de menos de 100 invitados.

APERITIVOS FRÍOS

- Mazamorra con manzana ácida, pasas y piñones.
- Tartar de atún rojo con aguacate y anacardos.
- Ceviche de corvina y langostinos con bloody mary.
- Porra antequerana con melva y huevo de codorniz.
- Ensaladilla rusa de centollo con mahonesa de caviar de erizo.
- Blinis de salmón ahumado con queso crema trufado.
- Vasito de yogur de foie con mermelada de pétalos de rosa.
- Steak tartar de buey a las dos mostazas con tomate ibérico.
- Matrimonio de anchoa y boquerón sobre pan negro con guacamole.
- Concha fina servida sobre media lima con su granizado y huevas de tobico.
- Foie de oca en tosta de pan melva con confitura de zanahoria morada.
- Mini millojas de foie con queso de ronda y manzana caramelizada.
- Mini poke de atún rojo con quinoa, aguacate y alga wakame.
- Mini ensalada de perdiz en escabeche y brotes tiernos.
- Tartar de salchichón de Málaga y pasas de la axarquía.
- Tosta de sardina ahumada con mermelada de tomate.
- Bombón de foie con queso de cabra y peta zetas
- Tosta de lomo de orza en pan cateto con ali oli
- Gazpacho de cereza con langostino en tempura
- Tataki de atún rojo con ajo blanco de coco
- Bombón de foie con membrillo y pistacho



APERITIVOS CALIENTES

- Bolsita de gambas y verduritas
- Cazuelita de gambones al pil pil
- Brocheta de langostino y coco
- Bolitas de pollo con miel y mostaza
- Rollitos crujientes de queso y tomate
- Ravioli crujiente de cerdo con salsa hoisin
- Saquitos crujiente de morcilla con miel de caña
- Chupa chups de codorniz con salsa de soja y miel
- Tigre de San Lúcar en tempura con albahaca fresca
- Brocheta de presa ibérica con shitake y salsa teriyaki
- Brocheta de solomillo de chivo lechal malagueño a la moruna
- Mini pan bao de secreto ibérico al ajo negro con cebolleta y cilantro
- Bastoncitos de berenjena en tempura con miel de caña
- Risotto de arroz y quinoa con crujiente de parmesano
- Zamburriña con vinagreta de ajo y ají amarillo



CROQUETAS

- De puchero andaluz con hierbabuena.
- De sepia, gamba y tinta de calamar.
- De jamón ibérico y boletus.
- De langostinos al pil pil.
- De rabo de toro.
- De algas wakame.
- De pato Pekin.
- Surtido croquetas (4 variedades): + 1,00€/persona.



CARTUCHITOS DE PESCAITO FRITO

- De boquerones vitorianos.
- De puntillitas.
- De rosada al limón.
- De bacalao.
- De adobo.
- Surtido de cartuchitos (3 variedades): + 1,00€/persona.



PRIMEROS

- Carpaccio de gamba blanca con ajo blanco de coco y ensaladita de manzana verde15,00 €
- Canelón de aguacate y langostino tigre con mezclum de flores15,50 €
- Tartar de atún rojo de tarifa con helado de wasabi y anacardos16,00 €
- Ensalada templada de vieira sobre romescu y virutas de jamón ibérico de bellota.....16,00 €
- Arroz caldoso de rape y langostinos13,00 €
- Cofre hojaldrado relleno de verduritas y gambones al oloroso13,00 €
- Lubina salvaje a la espalda con tallarines de verduras, parmentier de patata al aceite de oliva "Finca la Torre"18,00 €
- Carabinero asado sobre arroz cremoso de boletus y polvo de parmesano19,00 €
- Bacalao confitado con fideúa de calamaritos y su pil pil a la albahaca16,00 €
- Merluza de pincho en salsa verde con almejas de carril y sus cocochas17,00 €
- Ventresca de atún rojo a la parrilla con ratatouille de verduras y aceite de hierbas19,00 €

SORBETES

- De mango y fruta de la pasión4,00 €
- De mojito de legendario con fresas y yuzu4,00 €
- De mandarina y toque de vermut4,00 €
- De piña y coco4,00 €
- De manzana verde al calvados4,00 €
- De gin tonic con ginger ale.....4,00 €

SEGUNDOS

- Carrillada de ibérico confitada al Pedro Ximénez con patatas revolconas y espárgago verde.....14,00 €
- Secreto ibérico al palo cortado con setas y hortalizas orientales15,00 €
- Solomillo ibérico albardado con pure de manzana ácida y salsa de mostaza antigua.....16,00 €
- Meloso de rabo de toro con parmentier de patata y crujiente de pan17,00 €
- Milhojas de presa ibérica al foie con patatas al mortero y verduritas.....17,50 €
- Entrecôte de ternera blanca a las tres pimientos, duxelle de setas y patatas puente nuevo19,00 €
- Magret de pato a la brasa con salteado de frutos rojos y cous cous a la hierbabuena17,50 €
- Solomillo de buey con trancha de foie, patatas al parmesano y alcachofas fritas22,00 €

POSTRES

- Semifrío de bienmesabe antequerano.....5,00 €
- Coulant de chocolate con helado de mango5,00 €
- Mandarina de queso payoyo sobre bizcocho de red velvet.....5,00 €
- Brownie de chocolate, nueces y piñones con helado de yogurt griego5,00 €
- Tarta del convento con crema inglesa, chocolate caliente y helado de turrón5,00 €
- Tiramisú envuelto en encaje de chocolate sobre bizcocho de té matcha.....5,00 €
- Sinfonía de chocolate negro al 70% y naranja.....5,00 €
- Rosa de ferrero rocher con terciopelo de frutos rojos5,00 €
- Fina tarta de manzana al calvados con helado de vainilla.....5,00 €
- Lingote de chocolate blanco, rosas y fruta de la pasión5,00 €
- Lego de quinoa real y helado de canela5,00 €

EN LA BODEGA

BODEGA 1

16,00 €

Cerveza de barril
Cerveza sin alcohol
Refrescos
Zumos
Agua mineral
Vino fino
Manzanilla
Vino Blanco Coto de Hayas Chardonnay (D.O Campo de Borja)
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O Rioja)
Cava Codorníu Clásico Brut Nature

BODEGA 2

19,00 €

Cerveza de barril
Cerveza sin alcohol
Refrescos
Zumos
Agua mineral
Vino fino
Manzanilla
Vino Blanco Camino del Sur Verdejo (D.O Rueda)
Vino Tinto Carlos Serres Crianza (D.O Rioja)
Cava Codorníu Brut Nature

BODEGA 3

22,00 €

Cerveza de barril
Cerveza sin alcohol
Refrescos
Zumos
Agua mineral
Vino fino
Manzanilla
Vino Blanco José Pariente Verdejo (D.O Rueda)
Vino Tinto Azpilicueta Crianza (D.O Rioja)
Cava Raimat Chardonnay

Precios por persona

BUFFET DE CAFÉ E INFUSIONES

(Acompañado de Tejas de Almendra y Trufas de Chocolate): 2,5 €/persona

TARTA SIMBÓLICA CON FIGURA NOVIOS: 90 €

IVA INCLUIDO

Menú infantil (hasta 12 años)

MENU 1

22 €

PLATO PRINCIPAL

Filete empanado con patatas fritas y croquetas de la abuela

POSTRE

Tulipa de helado de kit kat

MENÚ 2

24 €

ENTRANTE AL CENTRO

Dueto de jamón y queso semicurado
Croquetas de la abuela

PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa Antequera Golf con patatas fritas

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla



Refrescos incluidos en todos los menús.

Hora de La Recena

Un merecido detalle más para que vuestros invitados repongan fuerzas después de horas de baile y que no decaiga la fiesta...

RECENA 1 "TRADICIONAL"

Molletitos rellenos
Caldito del puchero

4 €/persona

RECENA 2 "STREET FOOD"

Mini hamburguesitas
Mini kebab
Mini pizza
Cartuchito de patatas fritas

6 €/persona



IVA INCLUIDO

Barra libre

• POR BOTELLAS

Máximo 4 horas (consultar suplemento hora extra)

55 €/botella IVA INCLUIDO

Incluidos 12 refrescos con cada botella.

Licores Sin Alcohol: 25€/botella IVA INCLUIDO

Refrescos y Agua mineral: 2,20€

Cervezas: 2,50€

Red Bull: 3,30€

Consulta nuestros precios especiales en etiquetas, reservas y grandes reservas.

Posibilidad de contratar a mojiteros y maestros cocteleros.

La facturación final se realizará por botellas abiertas.

Los precios de las botellas incluyen hasta un máximo de 12 refrescos por botellas excepto las bebidas energéticas, como el Red Bull que se facturará a parte.

Los precios indicados como refrescos son sólo para consumiciones individuales.

En caso de terminarse algunas de las bebidas contratadas se solicitará autorización de la persona responsable para su reposición.

• POR HORAS

Mínimo 4 horas

5 €/hora y persona IVA INCLUIDO

* La contratación de esta opción será para el total de invitados asistentes al banquete





Iglesia Convento La Magdalena

Enclaves Singulares donde celebrar una mágica **CEREMONIA CIVIL**

En el Grupo Antequera Golf contamos con múltiples espacios donde celebrar ceremonias civiles en el interior o al aire libre, como la terraza de la piscina, múltiples salones de diferentes estilos, sobre el césped del campo de golf o en la antigua iglesia y claustro del S.XVI.

Disponemos de lugares autorizados y el permiso especial del Ayuntamiento de la ciudad de Antequera para que vuestra boda sea de carácter oficial. Todo ello coordinado directamente por vosotros con los ediles.

Montaje

- De 0 a 50 personas: 350 €
- De 50 a 120 personas: 450 €
- De 100 a 150 personas: 500 €

Incluye:

Montaje, sillas con o sin fundas, alfombra roja, mesa de altar vestida con mantel, equipo de sonido con micrófono y estación de agua y limonada.



Claustro Convento de La Magdalena



Luna Green, Hoyo 3



Terraza Convento La Magdalena



Terraza de la Piscina Hotel Antequera



Césped Convento La Magdalena



Sobre césped y entre fuentes, campo de golf



En tu Casa o en la Mía



El Grupo Antequera Golf ¡se mueve!

Somos especialistas en servicio de catering en todo tipo de eventos. Nuestra gastronomía, con el sello de nuestro chef ejecutivo David Muñoz, se traslada donde queráis para ofrecer una cocina de calidad con menús personalizados y creativos. Vosotros elegís el lugar...nosotros ponemos la pasión por lo gastronómico, consiguiendo que el gran día sea como siempre has soñado.

Sólo tienes que consultarnos, y te ofreceremos todas las posibilidades.



Más de 16 años de celebraciones



¡Contacta con nosotros!

www.eventosantequeragolf.com
www.antequeragolf.com
comercial@hotelantequera.com
Urb. Santa Catalina s/n
29200, Antequera (MÁLAGA)
902 541 540 / 951 060 400

#TuBodaTuSueño



951 060 400



Antequera Golf



@AntequeraGolf



antequeragolf

www.hotellamagalena.com

www.golfantequera.com

www.hotelantequera.com

www.eventosantequeragolf.com