

*#TuBodaTuSueño*



# #TuBodaTuSueño

## HOTEL CONVENTO LA MAGDALENA, un lugar repleto de historia en plena naturaleza

Bienvenidos a un establecimiento singular, único y exclusivo en un entorno incomparable. Este edificio, donde se han celebrado ya tantos eventos diferentes, es un antiguo convento del siglo XVI, y estamos seguros os cautivará por sus magníficas pinturas originales con más de 500 años de historia y vistas a las faldas de El Torcal, Patrimonio de la Humanidad.

La antigua iglesia, el patio principal o sus terrazas, salones y bodegas de piedra conseguirán que vuestro evento sea único.

Este hotel cuenta en la actualidad con 21 exclusivas habitaciones, para el alojamiento de vuestra noche de bodas y el de vuestros invitados, además de una magnífico Espacio Zen para conseguir el relax deseado.

## 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 ofrecer para que vuestro día sea mágico.

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

Estamos seguros de que tenemos muchísimas razones para celebrar el día más importante de vuestras vidas con nosotros. Prueba de ello son los innumerables galardones de excelencia, que empresas nacionales e internacionales organizadoras de eventos nos han otorgado a lo largo de nuestros 20 años de experiencia.



# #TuBodaTuSueño

## ¿POR QUÉ ELEGIRNOS?

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

- El espacio para vuestro evento, no existiendo ningún tipo de cargo extra de alquiler.
- Minutas y seating personalizadas para vuestro evento
- Una de nuestras mejores suites para la noche de bodas
- Botella de cava y desayuno en vuestra habitación a la mañana siguiente
- Celebración de vuestro primer aniversario con una cena para dos en el Restaurante Refectorio del Hotel Convento La Magdalena.
- Dos tratamientos corporales para que os relajéis antes o después del gran día
- Espacio Zen con piscina, jacuzzi, sauna y baño turco.



## PORQUE VUESTROS INVITADOS SE SENTIRÁN COMO EN CASA

Precios especiales en la reserva de habitaciones, Espacio Zen y Parking.

Precios especiales en actividades de ocio.

(golf, fútbol, bicicletas, etc.)

Servicio de peluquería. (Previa contratación)

Servicio de guardería. (Previa contratación)



# #TuBodaTuSueño

## 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.

Reportajes fotográficos

Animación infantil

Cortador de jamón y venenciador

Todo tipo de estaciones gastronómicas

Equipo de sonido, luces y audiovisuales

Photocall personalizado

## PORQUE PASE LO QUE PASE TU EVENTO SALDRÁ COMO SIEMPRE HAS SOÑADO

Enclaves diferentes, en el interior o al aire libre para la celebración de bodas civiles

Si eliges tu celebración en exterior nos comprometemos siempre con “un plan B”. tendréis una segunda opción de espacio para la celebración de vuestra boda en caso de de inclemencias meteorológicas.



# #TuBodaTuSueño

## PRUEBA DE MENÚ

- Gratuita para 6 personas, a partir de 150 invitados adultos
- Gratuita para 2 personas y 50% de descuento sobre el precio del menú para 4 asistentes a partir de 80 invitados adultos
- Menos de 80 invitados adultos, 50% de descuento en la prueba de menú para 2 personas.

La prueba de menú se confirmará con 10 días de antelación.

El equipo de organización de eventos no estará presente en la prueba de menú, aunque siempre estarán acompañados de nuestro personal de sala. Serán los comensales los que anoten los cambios y envíen al equipo comercial.

Para una excelente atención, las pruebas de menú se celebrarán de domingo a viernes, previa reserva.



# #TuBodaTuSueño

## ENCLAVES SINGULARES DONDE CELEBRAR UNA MÁGICA CEREMONIA CIVIL

El Grupo Antequera Golf cuenta con múltiples espacios donde celebrar ceremonias civiles en el interior o al aire libre, como la terraza sobre el spa, múltiples salones de diferentes estilos, sobre el césped a las faldas de El Torcal o en la antigua iglesia y claustro del S.XVI.

Disponemos de lugares autorizados y el permiso especial del Ayuntamiento de Antequera para que vuestra boda sea de carácter oficial. La coordinación se realiza por vosotros, directamente con los ediles.

Incluye

Mesa de oficiante. No incluye maestro de ceremonia

Bancos de forja para los novios

Sillas crossback de madera

Alfombra nupcial

Equipo de sonido con micrófonos

Técnico de sonido durante toda la ceremonia

Estación de agua y limonada

Decoración floral natural en la mesa de ceremonia

- Hasta 50 personas: 600€
- De 50 a 120 personas: 700€
- De 100 a 150 personas: 800€

Si desean otro tipo de sillas, consultémos



# #TuBodaTuSueño

## MONTAJES PARA BANQUETE

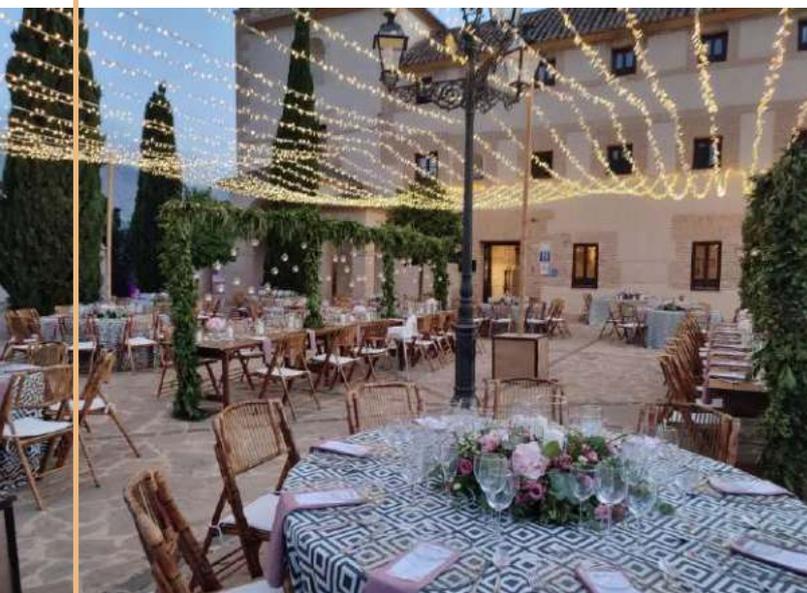
**Montaje especial** Hotel Convento La Magdalena, incluido en precio, donde podrás elegir qué es lo que más te gusta de nuestro catálogo. No incluye flores

**Montaje Gold**, con sillas tiffany o madera y mantelería personalizada a vuestro gusto. Incluye centros de mesa sin flores.

11€ por persona

**Montaje “lo mejor del Convento”**, con sillas tiffany y mantelería personalizada a vuestro gusto. Incluye flores silvestres, decoración con velas y elección de bajo plato.

16€ por persona.



# #TuBodaTuSueño

## BODAS AL AIRE LIBRE

Cada boda es diferente, y nuestro equipo trabajará para que sea perfecta. Es por ello que a la hora de la contratación se consultarán los espacios escogidos por los novios con la persona responsable del evento. Las celebraciones y barra libre, como es normal, son ruidosas para los clientes del hotel alojados que no sean invitados al enlace. Dependerá del número de habitaciones reservadas por los invitados, número de comensales y estación del año para la elección de dichos espacios.

Nota: El Hotel Convento La Magdalena tiene previsto una ampliación de habitaciones, sin poder comprometerse con la terminación de dicha ampliación. Es por ello que según sea la fecha de la boda, dependerán las condiciones de contratación de dichas estancias.



## MENÚS "A LA CARTA"

### COCKTAIL DE BIENVENIDA

**COCKTAIL "EL MONJE": 32€/ persona**

- Jamón ibérico de recebo de campo.
- Daditos de queso curado de oveja " flor de esgueva" con frutos secos y membrillo.
- + 10 aperitivos ( 5 fríos y 5 calientes) a elegir.

**COCKTAIL "LO MEJOR DEL CONVENTO": 45€ / persona**

- Jamón ibérico de bellota cortado en vivo ( 1 jamón cada 100 invitados)
- Caña ibérica de bellota , pan de hogaza ( 3 variedades , aceitunas, semillas, pasas y miel), picos, regañás, tomate triturado y aceite del Convento La Magdalena.

### BUFFET DE QUESOS

- Roncari curado, flor de esgueva, azul de cabra payoya, mahón y pecorino trufado.
- Servido en carrito de madera y acompañado por mermeladas, dulce de membrillo, uvas y frutos secos.
- + 12 aperitivos ( 6 fríos y 6 calientes) a elegir.

### APERITIVOS FRÍOS

- Pan de especias con mousse de foie tostado
- Cono de tartar de atún , crema de aguacate y caviar de sésamo
- Crema de pimiento del piquillo dulce con dado de tataki de atún
- Ajoblanco y ajonegro con sardina ahumada
- Porra de cereza con atún marinado y bonito seco
- Porra con langostino crujiente y tomate seco
- Croissant con steak tartar de ternera madurada y trufa
- Concha fina sobre media lima y huevas de tobiko
- Mini tosta de milhoja de foie, queso de cabra y manzana caramelizada
- Mini blinis de salmón ahumado, queso trufado y huevas de trucha
- Tosta de pan brioche, anchoa y crema de mantequilla tostada
- Ensaladilla de langostinos y melva con huevas de pez volador
- Tartar de salchichón de Málaga ,pasas y queso de cabra
- Bombón de foie glaseado con queso de cabra y peta zetas de frambuesa
- Gazpacho verde con jalapeños y ceviche de corvina
- Tosta de pan tramezino con chivo en manteca y mahonesa de tomillo
- Cono de galleta con tartar de bacalao ahumado, piparras y naranja.
- Tosta de tapenade de aceituna negra , boquerón en vinagre y polvo de tomate.

## APERITIVOS CALIENTES

- Latita de gambones al pil-pil y pimentón ahumado.
- Langostino tigre con tempura de albahaca.
- Zamburiña con vinagreta de ajo y aji amarillo.
- Bomba de queso y frambuesa.
- Caramelo de foie.
- Latita de arroz de codorniz con espárragos trigueros.
- Mini pita rellena de cordero garam masala, yogurt y lima.
- Pan bao de cerdo ibérico deshilachado, al ajo negro con cebolla roja encurtida y cilantro.
- Mini rollito de edamame y mahoesa japonesa.
- Crujiente de pollo y yuzu.
- Rollito de pollo oriental.
- Bolsitas crujientes de marisco y verduras.
- Albóndiga de choco con ali-oli de tinta.
- Brocheta de pulpo con mahonesa de pimentón picante.
- Brocheta de solomillo ibérico con hortalizas.
- Brocheta de presa ibérica y shitake glaseada con salsa teriyaki.
- Gyoza verde vegetal con gel de salsa de soja.
- Brocheta de langostino y crujiente de coco.
- Bomba de bacalao y crema de pimiento verde frito

## CROQUETAS

- De puchero andaluz con hierbabuena.
  - De jamón y boletus.
  - De langostinos y salsa kimchi
  - De rabo de toro
  - De pato Pekín
  - De pollo, bacon, cheddar y pepinillo.
- Surtido de croquetas (4 variedades) + 1,50 € / persona

## CARTUCHITOS DE PESCAITO FRITO

- De puntillitas
  - De boquerones vitorianos
  - De rosada al limón
  - De adobo
  - De gamba cristal
  - De bacalao
- Surtido de cartuchitos ( 3 variedades) + 1, 80 € / persona.

# #TuBodaTuSueño

## PRIMEROS

- Ensalada de choco y boletus confitados con tomate concaset y mahonesa de lima	14,00€
- Ensalada de espárragos verdes y blancos , langostinos y crema de idiazábal	15,00€
- Arroz de ibéricos , alcachofas y habitas	17,00€
- Arroz cremoso de boletus y carabinero asado con polvo de parmesano	21,00€
- Arroz caldoso de bogavante	22,00€
- Tataki de atún rojo en frío , con patata rota y refrito de soja y lima	18,00€
- Milhoja de foie , manzana caramelizada y queso de cabra con crujiente de pan	17,00€
- Lubina asada a la tailandesa con brotes frescos	19,00€
- Bacalao confitado con humus especiado y salsa teriyaki	19,00€
- Corvina con pimientos del piquillo confitados con avellanas y sésamo negro	20,00€

## SORBETES

- De mojito de legendario ,fresas y yuzu	6,00€
- De mango y fruta de la pasión	6,00€
- De mandarina y vermut rojo	6,00€
- De gin tonic con lima y cardamomo	6,00€
- De melón y menta	6,00€
- De fresas y tamarindo con granadina	6,00€

## SEGUNDOS

- Carrillada ibérica glaseada en su jugo con cous cous moruno	16,00€
- Solomillo ibérico, graten de patata y salsa de ajo negro	18,00€
- Magret de pato, crema de castañas asadas, salsa de miel y manzana al azafrán	19,00€
- Tataki de presa al romero, con parmentier de patata y tallarines de verdura	19,50€
- Solomillo de buey madurado, cebollitas glaseadas, salsa de trufa y salteado de setas de temporada	25,00€
- Rabo de toro deshuesado con crema de coliflor , reducción de su jugo y yogurt	19,00€
- Lomo bajo madurado con verduritas de temporada a la mantequilla y salsa de frutos rojos	20,00€
- Secreto ibérico glaseado con salsa hoisin, patatas baby y crema de zanahoria	18,00€

## POSTRES

- Tarta de queso del convento con frutos rojos	8,00€
- Avellanas con caramelo salado y bizcocho de cacao	8,00€
- Tartaleta de lima y limón con bizcocho de cítricos	8,00€
- Chocolate blanco con piña estofada y cardamomo	8,00€
- Cerezas, pistacho y Amareto	8,00€
- Chocolate intenso, naranja y cacahuetes	8,00€
- Piña colada	8,00€
- Coulant de chocolate con salsa de frutos rojos y helado de mango	8,00€
- Tarta de manzana caliente con crema de anis estrellado y helado de pistacho	8,00€



## NUESTRAS ESTACIONES

...SÓLO ALGUNOS EJEMPLOS DE NUESTRA COMIDA MÁS CHIC

### CARRITO DE SUSHI 10€/persona

- Nigiri de atún rojo
- Maki de salmón , pepino y aguacate
- Uramaki de pez mantequilla y huevas de tobiko
- Nigiri de pato con foie sopleteado
- Nigiri de salmón.
- Sashimi de atún con salsa teriyaki
- Hosomaki de anguila ahumada y huevas de wasabi.

### CARRITO MEXICANO 10€/persona

- Tacos del pastor (carne de cerdo deshilachada con pico de gallo y piña)
- Nachos con cheddar y guacamole
- Taco de asada (carne de cerdo o ternera asada con guacamole)
- Taco de birra (carne de cordero cocinada lentamente y acompañada de salsa de chiles)
- Taco de camarón (langostinos marinados en chile acompañados de una salsa fresca de col, limón, cilantro y tomate)

## 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 ANTEQUERANA 5€/persona

- Molletitos de ibéricos con aceite de la finca de La Magdalena
- Caldito de la abuela con hierbabuena

### RECENA STREET FOOD 8€/persona

- Cartuchos de patatas fritas
- Mini hamburguesas con queso
- Mini rollitos de kebab
- Porciones de pizza( barbacoa, york y queso y atún y aceitunas)

### RECENA DULCE 7,50€/ persona

- Churros con chocolate
- Gofres con topping
- Palomitas dulces
- Tortitas con topping

## EN LA BODEGA DEL CONVENTO

### BODEGA 1

Cerveza de Barril  
Cerveza sin alcohol  
Refrescos  
Zumos  
Agua mineral  
Vino fino  
Manzanilla

Vino blanco D.O. Rueda Camino del Sur 100 % verdejo  
Vino tinto D.O.Ca. Rioja Edulis Crianza 100% tempranillo  
Cava Codorníu Clásico

Precio: 19,00 €

### BODEGA 2

Cerveza de Barril  
Cerveza sin alcohol  
Refrescos  
Zumos  
Agua mineral  
Vino fino  
Manzanilla

Vino blanco D.O. Rueda José Pariente  
(100% verdejo, o 100% Sauvignon Blanc)  
Vino tinto D.O.Ribera del Duero Vega Real  
el empecinado Crianza 100% tinta del país  
Cava Juve&Camps Cinta Púrpura

Precio: 25,00€

### BODEGA 3

Cerveza de Barril  
Cerveza sin alcohol  
Refrescos  
Zumos  
Agua mineral  
Vino fino  
Manzanilla

Vino blanco D.O. Sierra de Málaga, Lagar de Cabrera Moscatel Seco  
Vino tinto D.O. Sierra de Málaga, Acinipo  
Espumoso de Moscatel, D.O.Sierra de Málaga, Apiane

Precio: 28,00€



## MENÚ INFANTIL Y ADOLESCENTES

(De 2 a 12 años)

(De 13 a 17 años)

### MENU 1

22 €

#### Plato principal

Filete empanado con patatas fritas,  
croquetas de la abuela y mini pizza.

#### Postre

Tulipa de galleta con helado

### MENÚ 2

30 €

#### Entrantes

Dueto de jamón y queso  
Croquetas de la abuela

#### Plato principal

Hamburguesa con queso y patatas fritas

#### Postre

Brownie de chocolate con helado de vainilla

### MENÚ ADOLESCENTES

38 €

#### Entrantes

Dueto de jamón y queso  
Croquetas de puchero  
Mini kebab

#### Plato principal

Solomillo a la brasa y patatas fritas

#### Postre

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Refrescos incluidos en todos los menús.



## BUFFET DE CAFÉ

Cafés e infusiones, acompañados de exquisitas tejas de almendra

3,00€/persona

Si desea que el café se sirva en mesa el coste aumenta en 1,00€/persona

## TARTA NUPCIAL

Elegante y deliciosa tarta para el corte de los novios, elaborada por nuestros maestros pasteleros

150€

## BARRA LIBRE

### POR BOTELLAS

Máximo 4 horas (consultar suplementos horas extra)

- 60€/botella  
Incluidos 12 refrescos con cada botella
- Licores Sin Alcohol: 30€/botella
- Refrescos y agua mineral: 2,50€
- Cervezas: 3,00€
- 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

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

**¡Contacta con nuestro equipo!**

[eventos@grupoantequeragolf.com](mailto:eventos@grupoantequeragolf.com)  
[www.eventosantequeragolf.com](http://www.eventosantequeragolf.com)

**951 060 400**



## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN DE CELEBRACIONES DE BODA EN EL HOTEL CONVENTO LA MAGDALENA, PARA EL AÑO 2024

- El depósito que garantiza la reserva del espacio es de 3.000€. Un mes antes de la boda se realizará un segundo pago de 2.000€.
- El precio mínimo del menú siempre será de 95,00€ por adulto, IVA incluido. (No incluye barra libre ni otros servicios extras)
- En caso de anulación, el hotel se reserva el derecho de retener en concepto de coste de anulación la cantidad adelantada como garantía. En caso de Fuerza Mayor, el depósito se guardará para próxima fecha del evento, debiéndose fijar la nueva fecha en un plazo de 12 meses. El depósito, por tanto, es no reembolsable.
- Las bodas celebradas los sábados, festivos y vísperas de festivos en el Hotel Convento La Magdalena se reserva para un mínimo de 100 adultos. Si los novios no invitan a este número de personas, pagarán la diferencia hasta 100 comensales.
- Pensando en el bienestar de toda la jornada de celebración es necesario reservar las 38 habitaciones del Hotel Convento La Magdalena. Existe la opción, dependiendo de la temporada y hora del evento, de que no sea necesario el total de las reservas.
- Un mes antes de la fecha de celebración se precisará el menú definitivo así como el número aproximado de cubiertos y servicios contratados.
- 10 días antes de la celebración se confirmará el número definitivo de comensales, y 5 días antes no se admitirá ninguna variación en el número de asistentes, siendo el número indicado el que, como mínimo, se facturará por la celebración del evento.
- Se abonará la totalidad del coste del banquete al día siguiente de la celebración del evento descontando las cantidades entregadas a cuenta.
- En caso de reserva de habitaciones se aplicará la tarifa de bodas que esté vigente en el momento del evento, dependiendo si se considera temporada alta o baja.
- Sólo se aplicará la tarifa especial de alojamiento a los invitados que faciliten el número de localizador del bloqueo de habitaciones al hacer la reserva.
- Las habitaciones bloqueadas deben ser confirmadas y garantizadas por los novios 40 días antes del evento, y el Hotel Convento La Magdalena, por sus exclusivas características, tiene que ser reservado al completo, con sus 21 habitaciones para todos los invitados.
- En caso de no shows, el hotel facturará el importe correspondiente a una noche, en concepto de gastos de cancelación.
- El hotel se reserva el derecho a no ofrecer exclusividad. En caso de que el cliente desee que sea exclusivo se consultará el precio a la propiedad.
- Los servicios contratados directamente por los clientes se regirán por las normas del Grupo Antequera Golf, siendo potestad de la dirección, el suspenderlos o cancelarlos si suponen molestias al resto de clientes, daños en las instalaciones y mobiliario, o supongan un menoscabo de la imagen y buen nombre del hotel.
- La responsabilidad de los servicios subcontratados por el hotel a una empresa externa correrán a cargo de la misma.
- El hotel exigirá un canon por los servicios externos contratados por los novios que supongan una utilización de nuestro material (cortador de jamón, Dj, animación, etc)
- En caso de contratar servicio de café éste se servirá estilo buffet en la zona de banquete o la barra libre a la finalización de la cena. Si desea el café servido en mesa tendrá un suplemento extra de 1,00€ por persona.
- El precio del menú podría sufrir pequeños ajustes en el precio si el entorno socioeconómico así lo demanda.

- Y La Hacienda de La Magdalena, edificio de estilo rústico situado junto al convento, se reservará para un mínimo de 200 comensales, con menú a partir de 95 euros. En caso de bajar el número de invitados se debería pagar como mínimo los 200 comensales.
- Y En caso de contratación de la barra libre en cualquiera de nuestros enclaves, por botellas la duración máxima de la misma será de 4 horas. Consultar suplemento hora extra. En caso de tratarse de contratación por horas deberá ser un mínimo de 4 horas y se facturará por el total de los asistentes adultos.
- Y Por cada 30 minutos del retraso del evento se realizará un cargo de 2,00 € por persona. Si el retraso fuese de 1 hora el cargo será de 4,00€ por persona.
- Y Los precios aquí acordados son válidos para los eventos que se celebren en el año 2024.

### RESPONSABILIDAD POR FUERZA MAYOR

En el concreto supuesto de la pandemia COVID- 19, si cambia la normativa para una población o comunidad autónoma, que determine la imposibilidad de celebrar el evento, las partes convienen la no resolución del contrato, quedando el mismo en suspenso hasta que el cliente de conformidad para la nueva fecha, en los próximos 12 meses a partir de su cancelación. Las Partes se comprometen a notificarse de forma inmediata, la ocurrencia de cualquier acontecimiento de fuerza mayor y evaluarán conjuntamente y de buena fe el acontecimiento en cuestión en la mayor brevedad posible.

La prestación del servicio contratado queda sujeta a las determinaciones o limitaciones especiales que por razón de la pandemia puedan imponer cualesquiera autoridades competentes, de forma que la supresión de algún servicio de los que usualmente presta el campo de Golf o el Hotel Convento de La Magdalena, excepción hecha de los que es el alojamiento, restauración o animación de en la forma que se permita, no entrañará la cancelación sobrevenida de la reserva o estancia comenzada.

Las cancelaciones, antes de las 72 horas del evento se permite cambio de fecha sin penalización. Con menos de 72 horas la penalización incluye un pago del 50% del total contratado.

Firma establecimiento

D.N.I: Cliente:

Firma Cliente:

