HOTEL ALFONSO XIII
SEVILLE

2025

HOTEL ALFONSO XIII

MENÚS DE BODA

UNA COLECCIÓN DE
EXPERIENCIAS CAUTIVADORAS
QUE COMIENZAN AQUÍ

CELEBRANDO BODAS
DESDE 1928

El hotel Alfonso XIII siempre ha sido considerado por los sevillanos como uno de los emblemas de la ciudad. Su historia está íntimamente ligada a la celebración de bodas.

Celebre su boda en un marco de ensueño en conjunto con la atención al detalle que avala al hotel Alfonso XIII desde 1928, año en que se inauguraba oficialmente con motivo del banquete matrimonial de la infanta Isabel Alfonsa y el Conde Juan Zamoyski.

BODAS INSPIRADAS EN SEVILLA

El Hotel Alfonso XIII cuenta con nueve magníficas salas para eventos que pueden utilizarse juntas o por separado, por lo que ofrecen un mundo de posibilidades para encuentros familiares o grandes celebraciones. En la planta baja, junto al patio central, se encuentran los cuatro salones palaciegos del hotel: Andalucía, Cartuja, Híspalis y el suntuoso Salón Real. Todos ellos constituyen el entorno ideal para la celebración de todo tipo de eventos. Estos tres salones pueden utilizarse por separado o, con tan solo retirar los paneles de caoba y cristal, como un gran espacio integrado de más de 530 m2. Los techos de doble altura adornados con arañas de cristal de Bohemia, las cornisas de estuco blanco con ribetes dorados y las paredes empapeladas en tonos albaricoque y chocolate crean un ambiente auténticamente suntuoso.

El salón de eventos más suntuoso del Hotel Alfonso XIII, el Salón Real, lleva mucho tiempo siendo un punto de referencia para quienes buscan una experiencia sin parangón. A día de hoy, sigue siendo la elección ideal para celebrar bodas o cenas de gala. Este salón de decoración majestuosa está inspirado en la época dorada de la Sevilla del siglo XVI y ha sido punto de encuentro de miembros de la realeza, jefes de Estado y celebridades durante su estancia en Sevilla. Del techo artesonado de doble altura decorado a mano, cuelgan once espectaculares arañas de cristal de Bohemia. La luz natural entra a través de siete ventanales vestidos con cortinas colgantes que enmarcan el verdor de los jardines. Se accede al salón por dos espléndidas puertas de hierro forjado primorosamente decoradas con hojas y motivos dorados que son una obra de arte por sí solas.

Las magníficas instalaciones se completan con cinco salones de eventos en la planta baja: Triana, Itálica, Betis, Santa Cruz y San Telmo. Estos espacios versátiles, algunos bañados de luz natural, pueden utilizarse por separado o en conjunto con tan solo retirar los paneles que los separan.

NUESTRAS CORTESIAS PARA BODAS DE MAS DE 30 INVITADOS

CÓCTEL PREVIO DE 45 MIN. POR GENTILEZA DEL HOTEL

DISEÑO PERSONALIZADO DE MINUTAS Y PROTOCOLOS

DECORACIÓN FLORAL DE LOS CENTROS DE MESA

NUESTRAS CORTESIAS PARA BODAS DE MAS DE 100 INVITADOS

CÓCTEL PREVIO POR GENTILEZA DEL HOTEL

PRUEBA DE MENÚ PARA SEIS PERSONAS

ALOJAMIENTO LA NOCHE DE LA BODA PARA LOS NOVIOS EN UNA HABITACION DELUXE DOBLE

LATE CHECK-OUT HASTA 15:00 HORAS

ATENCIÓN DE BOTELLA DE CHAMPAGNE Y BOMBONES

DESAYUNO PARA 2 PERSONAS EN EL BUFFET DEL RESTAURANTE SAN FERNANDO O DESAYUNO CONTINENTAL EN LA HABITACIÓN

MASAJE DE 20 MINUTOS A LOS NOVIOS

DESCUENTO ESPECIAL EN ALOJAMIENTO PARA VUESTROS INVITADOS

DISEÑO PERSONALIZADO DE MINUTAS Y PROTOCOLOS

DECORACIÓN FLORAL DE LOS CENTROS DE MESA

3 PLAZAS DE PARKING GRATUITAS EN EL PARKING DEL HOTEL

NUESTRAS CORTESIAS PARA BODAS DE MAS DE 150 INVITADOS

CÓCTEL PREVIO POR GENTILEZA DEL HOTEL

PRUEBA DE MENÚ PARA SEIS PERSONAS

ALOJAMIENTO LA NOCHE DE LA BODA PARA LOS NOVIOS EN UNA DELUXE SUITE

LATE CHECK-OUT HASTA 15:00 HORAS

ATENCIÓN DE BOTELLA DE CHAMPAGNE Y BOMBONES

DESAYUNO PARA 2 PERSONAS EN EL BUFFET DEL RESTAURANTE SAN FERNANDO O DESAYUNO CONTINENTAL EN LA HABITACIÓN

MASAJE DE 20 MINUTOS A LOS NOVIOS

DESCUENTO ESPECIAL EN ALOJAMIENTO PARA VUESTROS INVITADOS

DISEÑO PERSONALIZADO DE MINUTAS Y PROTOCOLOS

DECORACIÓN FLORAL DE LOS CENTROS DE MESA

3 PLAZAS DE PARKING GRATUITAS EN EL PARKING DEL HOTEL

SERVICIO FEDERICA

EL HOTEL ALFONSO XIII DISPONE DE SERVICIO ESPECIAL DE CAMAREROS "A LA FEDERICA",
POR 95 EUROS POR CAMARERO (MÁXIMO 10)

CONDICIONES ESPECIALES

LOS ESPECTÁCULOS MUSICALES TIENEN UN HORARIO LÍMITE HASTA LA 23:00 HORAS EN PLANTA NOBLE PARA BODAS DE DÍA Y HASTA LAS 4:00 HRS EN SALONES BETIS / ITÁLICA / TRIANA PARA BODAS DE TARDE (MÁXIMO 200 PERSONAS)

LA DURACIÓN DE LA MÚSICA DEBE COINCIDIR CON LA BARRA LIBRE CONTRATADA

SE RESERVA EL DERECHO DE ADMISIÓN DE GRUPOS MUSICALES. ESTOS DEBEN DE SER AUTORIZADOS POR EL HOTEL PREVIA A LA CONTRATACIÓN

LOS GRUPOS MUSICALES ATENDERÁN AL VOLTAJE Y DECIBELIOS ESTABLECIDOS POR EL HOTEL

(80 DECIBELIOS)

NOTA: NO SE ADMITE COMIDA NI BEBIDA AJENA AL HOTEL

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

ESTAREMOS ENCANTADOS DE ATENDER LAS CONSULTAS DE LOS CLIENTES QUE DESEEN SABER SI ALGUNO DE NUESTROS PLATOS CONTIENE ALGÚN INGREDIENTE EN PARTICULAR.
POR FAVOR INFÓRMENOS DE CUALQUIER ALERGIA O NECESIDAD DIETÉTICA QUE DEBAMOS TENER EN CUENTA, A LA HORA DE PREPARAR SU MENÚ

COCTEL DE BIENVENIDA

DE LA TIERRA

Salchichón ibérico

Queso puro de Oveja

FRIOS

Chupito de gazpacho, huevo de codorniz y AOVE

Tartaleta de escalibada, anchoas, balsámico

Salpicón de marisco y gulas

Rollito de roast beef y mayonesa de membrillo

Vol au Vent con sobrasada, queso de cabra, nueces

CALIENTES

Alcachofa en tempura

Pinchito de pulpo a la brasa con aceite de pimentón de la Vera

Brocheta de Presa ibérica con miel, tomillo y ralladura de lima

Cazón en adobo con alioli

Ravioli crujiente butifarra negra con manzana asada

BEBIDAS

Cerveza, refrescos, vino blanco y tinto de la casa y cava

SERVICIOS EXTRAS CON SUPLEMENTOS

Ampliación de 45 min del coctel previo	29 € por persona
Jamón Jabugo Ibérico 5J (1 pieza por cada 80 personas) (Cortado por un cortador profesional)	950€ / pieza
Jamón Enrique Tomas de Bellota Selección (1 pieza por cada 80 personas) (Cortado por un cortador profesional)	790€ / pieza
Barra de Mojitos y/o Daiquiris (Precio por persona sobre el total de asistentes adultos a la boda)	9€ por persona
Estación de quesos (Mínimo 100 personas)	12€ por persona
Estación de arroces, (Mínimo 100 personas)	15€ por persona
Estación de ostras, navajas, mejillones... (Mínimo 100 personas)	25€ por persona

MENÚ DE BODA I

PRECIO POR PERSONA 149€ (IVA INCLUIDO)

ENTRANTES

Uno a Elegir

Ensalada de lechugas, alcachofas, boquerones, queso Payoyo, tomate cherry, pomelo
Salmón marinado al eneldo con pudin de espárragos, mayonesa de soja y yuzu
Bisque de marisco con crujiente de bogavante
Crepes de merluza y gambas con salsa de setas y cava

PLATO PRINCIPAL

Uno a Elegir

Confit de pato con patata gratinada, setas salteadas, orejones al vino de naranja
Carrillada ibérica al oloroso con ajo colorao y ajonjolí
Corvina a la parrilla, puré de apio nabo, zanahoria, aceite de hierbas
Salmon a la plancha, boniato, hinojo, salsa de eneldo

POSTRES

Uno a Elegir

Tarta de chocolate
Tarta San Marcos al estilo Alfonso XIII
Torrija confitada a la naranja sevillana con helado de canela, toffie

Café & Mignardises

BEBIDAS

Cerveza, refrescos, vino blanco y tinto de la casa y cava

INCLUYE 3 HORAS DE BARRA LIBRE

Para información detallada ver página 16.

MENÚ DE BODA II

PRECIO POR PERSONA 165€ (IVA INCLUIDO)

ENTRANTES

Uno a Elegir

Ensalada de jamón de pato con foie mi-cuit y naranja
Tartar de aguacate y bogavante con gazpacho, ensalada de manzana verde
Tosta de hojaldre con paté de oca, codorniz escabechada y cebolla caramelizada
Arroz meloso con pato y boletus

PLATO PRINCIPAL

Uno a Elegir

Solomillo de ternera, puré de zanahoria y quínoa, pequeña menestra de verduras y salsa Pedro Ximenez
Lingote de cordero lechal, patata, melocotón en almíbar asado, espárragos, propio jugo
Lubina a la plancha, patata rustica, calabacín, aceite de cítricos
Lomo de merluza con gambas, espárragos, zanahoria

POSTRES

Uno a Elegir

Clásica tarta de queso americana chocolate blanco, salsa frutos del bosque
Esfera de chocolate con natillas, frutos rojos y crema caliente al brandy de Jerez
Tulipa de almendra con crema de limón, frutas de temporada y helado de caramelo salado

Café & Mignardises

BEBIDAS

Cerveza, refrescos, vino blanco y tinto de la casa y cava

INCLUYE 3 HORAS DE BARRA LIBRE

Para información detallada ver página 16.

MENÚ DE BODA III

PRECIO POR PERSONA 179€ (IVA INCLUIDO)

ENTRANTES

Uno a Elegir

Ensalada de hojas tiernas, Milhojas de foie gras, queso de cabra, manzana caramelizada
Terrina de apio nabo y pera con bogavante, manzana ácida, salsa tártara y huevas de trucha
Canelón de boletus, langostinos, salsa cremosa, parmigiano reggiano
Arroz meloso con bogavante

PLATO PRINCIPAL

Uno a Elegir

Milhojas de Lomo de solomillo con foie, puré de alcachofa y jugo de trufa
Rabo de buey, parmentier de patata, eringui, berenjena, propio jugo
Corvina, sopa de coliflor, espárragos ensalada crujiente
Medallones de rape, cremoso de chirivía, láminas de calabacín, salsa de tinta de calamar

POSTRES

Uno a Elegir

Mousse de chocolate, crujiente de avellana, salsa de albaricoque, fruta de temporada
Tarta de manzana a la antigua, Armañac, mousse de canela, frutos rojos
Saint Honoré al Caramelo

Café & Mignardises

BEBIDAS

Cerveza, refrescos, vino blanco y tinto de la casa y cava

INCLUYE 3 HORAS DE BARRA LIBRE

Para información detallada ver página 16.

MENU INFANTIL I

PRECIO POR PERSONA 40€ (IVA INCLUIDO)

Ensaladilla de gambas

Nuggets de pollo, croquetas y patatas fritas

Esfera de Chocolate, brownie, cookies, m&m´s

Refrescos y Zumos

MENU INFANTIL II

PRECIO POR PERSONA 42€ (IVA INCLUIDO)

Macarrones Napolitana

Paillard de pechuga de pollo empanada, zanahoria y patatas frita

Esfera de Chocolate, brownie, cookies, m&m´s

Refrescos y zumos

MENU

BARRA LIBRE

WHISKY
JB
White Label

VODKA
Eristoff

GINEBRA
Bombay dry gin
Puerto de Indias

RON
Bacardi Carta Blanca
Santa Teresa Ron Añejo

LICORES
Baileys
Pacharán
Manzana sin alcohol
Melocotón sin alcohol

Cervezas, refrescos, Vino blanco y tinto de la casa & cava

PRECIOS BARRA LIBRE

Suplemento 4ª hora adicional:	15 € por persona

MESAS DULCES O SALADAS

Las mesas dulces o saladas deberán contratarse con el proveedor habitual del hotel

TENTEMPIÉS

TENTEMPIÉ
A ELEGIR 3 REFERENCIAS

PRECIO POR PERSONA 15€
PRECIO POR REFERENCIA ADICIONAL POR PERSONA 4 €

SALADAS

Mini mollete con presa ibérica, idiazábal, y tartufato
Mini foccacia con jamón ibérico, mozzarella y trufa
Tosta de pan de pueblo con anchoa de cantábrico 00, aove, tomate concasse
Tosta de pan de nueces con salmón ahumado, aguacate y mango
Buñuelos de bacalao con alioli de miel y limón
Rollito de queso de cabra con confitura de tomate

DULCES

Selección de macaron
Rocas de almendras
Selección de mini pastelitos
Tocinillos de cielo
Mini berlina de chocolate avellana
Lionesas rellenas de nata
Fresas bañadas en chocolate
Selección de cup cake

CADA HISTORIA DE AMOR ES HERMOSA PERO LA VUESTRA ES NUESTRA FAVORITA

Cualesquiera sean sus sueños para el día de su boda, nuestro equipo de especialistas les guiará hacia una celebración que ni usted ni sus huéspedes puedan olvidar jamás. Está en las mejores manos

HOTEL ALFONSO XIII
A LUXURY COLLECTION HOTEL, SEVILLA
CALLE SAN FERNANDO 2, 41004 SEVILLA ESPAÑA
T 34 954 91 7000

THELUXURYCOLLECTION.COM/ALFONSOXIII