

DOUBLETREE  
by Hilton™

ISLANTILLA BEACH GOLF RESORT

# *Dossier de Bodas*

2025

---

**ISLANTILLA, HUELVA**

[www.islantillagolfresort.com](http://www.islantillagolfresort.com)

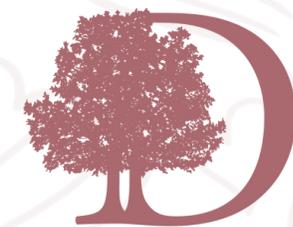


20 años de experiencia en el sector de la restauración nos avalan en la organización de eventos en espacios rodeados de naturaleza ideales para la celebración de vuestros momentos soñados.

No es fácil encontrar un espacio con tanto encanto, y es que la magia de sus jardines, integrados dentro de un campo de golf mezclada con la comodidad que ofrece nuestro hotel y con el cuidado de cada detalle hacen que el resultado de la organización de bodas en este idílico entorno sea único.

Y ahora despreocúpate y disfruta...  
Nosotros lo organizamos!!

Nos encantará escucharos y ayudaros a que vuestro evento se convierta en un recuerdo único y especial. Nuestra organizadora de eventos os asesorará sobre todos los servicios disponibles apostando por los proveedores más profesionales del sector.



**DOUBLETREE**  
by Hilton™

ISLANTILLA BEACH GOLF RESORT

Un lugar mágico...





# catering

## Sabor y Tradición Actual

En DoubleTree Islantilla sabemos la importancia que tiene este día para vosotros y nos hemos propuesto convertirnos en vuestro mejor aliado, queremos acompañaros, aconsejaros y orientaros desde el primer momento.

A continuación, ofrecemos un amplio abanico de posibilidades en formato de diferentes propuestas de menús.

Desde DoubleTree Islantilla queremos agradecer vuestra inquietud por conocernos y deseamos cumplir vuestras expectativas, para ello, os mostramos cómo podemos ayudarte.

¡Comenzamos!



# ¡Sí quiero!



## Nuestros eventos te enamorarán

Para que tengais un día perfecto nuestro equipo de expertos se pondrán manos a la obra para que puedas conseguir tu boda soñada.

## Ceremonia

Son muchos los estilos y complementos a tener en cuenta.

A continuación, os proponemos nuestro montaje para una ceremonia civil.

## Montaje ceremonia civil

Decoración Floral

Montaje de sillas para los invitados

Altar para el Oficiante

Asientos especiales para los Novios y Padrinos

Montaje y desmontaje

Precio: Deads 900€

## Música clásica

Composición musical para acompañar los momentos más íntimos de la ceremonia.

Consultar precio\*

## Mesa de Limonadas

Mesa de agua de limonada con diferentes sabores en formato self-service.

Precio 2,00€ por comensal.

## Tras el sí quiero...

Tras la ceremonia comenzaremos con el coctel donde se podrá disfrutar de una variada selección de aperitivos, seguida de un cuidado menú en mesa...

# MENÚ 1

Duración del coctel 1 hora

## Coctel de Bienvenida

Tartaletas de Escalivada con Bacalao Ahumado

Chatitos de Salmorejo con Taquitos de Jamón y Nube de Huevo

Trufas de Queso de Cabra y Cebolla frita con Avellanas

Barquitas de Ensaladilla de Gamba al Ajillo

Mini Brochetas de Pollo Yakitori con Mayonesa de Mostaza Antigua.

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico con Mayonesa de Hierbabuena

Gyozas de Pollo con salsa Spicy

Mini Hamburguesas de Ternera con Cebolla Caramelizada y Cheddar.

## Bodega Coctel

Vino Blanco, Tinto, Cervezas, Fino, Martini y Refrescos



Precio menú 80,00€  
Barra libre Premium (opcional)  
30,00€ por invitado (3h)  
4º hora 80% de los invitados  
5º hora 70% de los invitados  
Barra libre Golden (opcional)  
42€ por invitado (3h)

## Menú

Ensalada de Hojas Tiernas con Mango, Perlas de Mozzarella, Aguacate, Frutos Secos y Vinagreta de Fresas

\*\*\*

Sorbete de Limón al Cava

\*\*\*

Solomillo de Cerdo Ibérico con Salsa de Boletus, Cremoso de Patata Trufado y Salteado de Trigueros y Setas.

## Postre

Sable de Chocolate y Turrón, sobre Crumble de Avellanas, Culis de Frutos del Bosque y Berrys Km 0

## Bodega de la casa

Vino Blanco Paramus

Vino Tinto Paramus

Cava Castell d'Ordal, Brut

Cervezas, Refrescos

Agua, Café e Infusiones

Precio menú con servicio de camareros y material  
86,00€

Barra libre Premium (opcional)  
30,00€ por invitado (3h)

4º hora 80% de los invitados  
5º hora 70% de los invitados

Barra libre Golden (opcional)  
42€ por invitado (3h)

## MENÚ 2



Duración del coctel 1 hora

### Coctel de Bienvenida

Tartaletas de Escalivada con Bacalao Ahumado

Chatitos de Salmorejo con Taquitos de Jamón

Brioche de Mantequilla relleno de Melva y Kimchi

Barquitas de Ensaladilla de Gambas

Mini Brochetas de Pollo Yakitori con Mayonesa de Soja

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico Sobre Mayonesa  
de Hierbabuena

Gyozas de Langostinos y verduras con salsa Spicy

Mini Hamburguesas de Ternera  
con Cebolla Caramelizada y Cheddar.

### Bodega Coctel

Vino Blanco, Tinto, Cervezas, Fino,  
Martini y Refrescos

### Menú

Ensalada de Salmón Ahumado con Cherry Bicolor, Frutos carnosos sobre  
Brotos Tiernos y Salsa de Yogurt Griego Miel Y Eneldo.

\*\*\*

Bacalao a Baja Temperatura con Muselina de su Jugo y Ratatouille de  
Verduras Dulces

\*\*\*

Sorbete de Mandarina con Cointreau

\*\*\*

Presa de Cerdo Ibérico

Sobre Cremoso de Patata al Ajo Asado, puntas de Trigueros y Salsa de  
Oloroso.

### Postre

Espejo de Caramelo, suave de Bizcocho de Chocolate relleno  
de Tofe, Crumble de Frutos Rojos y Crema de Vainilla

### Bodega de la casa

Vino Blanco Paramus

Vino Tinto Paramus

Cava Castell d'Ordal, Brut

Cervezas, Refrescos

Agua, Café e Infusiones

# MENÚ 3



Precio menú con servicio de camareros y material  
98,00€

Barra libre Premium (opcional)  
30,00€ por invitado (3h)  
4º hora 80% de los invitados  
5º hora 70% de los invitados  
Barra libre Golden (opcional)  
42€ por invitado (3h)

Duración del coctel 1 hora

## Coctel de Bienvenida

Mini Tartaleta de Escalivada con Bacalao Ahumado

Barquitas de Ensaladilla de Gamba al Ajillo

Bombón de Foie y Avellanas

Chatitos de Salmorejo de Fresa con Mojama y Nube de  
Huevo

Pulpo a la Gallega sobre Cremoso de pimentón y AOVE

Brioche de Carrillera con Alioli de Ajo Negro

Croquetas caseras de Jamón Ibérico sobre Mayonesa  
de Hierbabuena

Langostinos Envueltos en Panko con Salsa Spicy

Choco Frito con Alioli de Ajo Asado

Cazón en Adobo con salsa Tartara.

## Bodega Coctel

Vino Blanco, Tinto, Cervezas, Fino,  
Martini y Refrescos

## Menú

Tartar de Salmon Marinado Sobre Aguacate y Mango,  
Mayonesa de Teriyaky y Cebolla encurtida

\*\*\*

Lomo de Lubina sobre Cous-Cous de verduritas  
y Salsa de Aceitunas verdes

\*\*\*

Sorbete de Mojito

\*\*\*

Lingote de Cordero Confitado sobre Cremoso de  
Boniato asado a la Miel y Shitakes Salteadas.

## Postre

Perfecto de Pistacho, Mousse de Pistacho y Mermelada de  
Frambuesa, sobre Crema de Marie Brizard y Cilindro de dos  
chocolates

## Bodega de la casa

Vino Blanco Paramus

Vino Tinto Paramus

Cava Castell d'Ordal, Brut

Cervezas, Refrescos

Agua, Café e Infusiones

Precio menú con servicio de camareros y material  
120,00€

Barra libre Premium (opcional)  
30,00€ por invitado (3h)

4º hora 80% de los invitados

5º hora 70% de los invitados

Barra libre Golden (opcional)  
42€ por invitado (3h)

## MENÚ 4



Duración del coctel 1 hora

### Coctel de Bienvenida

Mini Tartaleta de Escalivada con Bacalao Ahumado

Barquitas de Ensaladilla de Gambas

Bombón de Foie y Avellanas

Chatitos de Salmorejo con Jamón

Pulpo a la Gallega con Cremoso de Pimenton y AOVE

Brioche de Melva y salsa Spicy

Croquetas caseras de Jamón Ibérico sobre Mayonesa  
de Hierbabuena

Langostinos Envueltos en Panko con Mayonesa de Soja

Choco Frito Con Alioli de Ajo Negro

Araña en Adobo con Salsa tartara.

### Bodega Coctel

Vino Blanco, Tinto, Cervezas, Fino,  
Martini y Refrescos

### Menú

Ajoblanco de Mango con Vieira lacada en Teriyaki  
y Tierra de Olivas Negras

\*\*\*\*

Lomo de rodaballo sobre Risotto de Arroz Venere  
con Calamar y Gambones

\*\*\*

Sorbete de Frutas de la Pasión con Vainilla y Bourbon

\*\*\*

Solomillo de Ternera con Salsa de Boletus y Trufas  
acompañado de Crema de Calabaza Asada  
y Setas salteadas.

### Postre

Semiesfera de Yogurt Griego y Berrys sobre Arena de Pistacho  
y Grosellas.

### Bodega de la casa

Vino Blanco Paramus

Vino Tinto Paramus

Cava Castell d'Ordal, Brut

Cervezas, Refrescos

Agua, Café e Infusiones

# MENÚ ISLANTILLA



Precio menú con servicio de camareros y material  
90,00€

Barra libre Premium (opcional)  
30,00€ por invitado (3h)

4º hora 80% de los invitados

5º hora 70% de los invitados

Barra libre Golden (opcional)  
42€ por invitado (3h)

Duración de coctel 1 hora

## Coctel de Bienvenida

Chatitos de Salmorejo de Fresas con Mojama

Tartaleta de Crema de Aguacate y Yogurt con Palometa

Ahumada

Cucharita de Ensaladilla de Gambas y Pulpo

Barquitas de Queso Crema y Salmón Ahumado

Croquetas caseras de Jamón Ibérico Sobre Mayonesa de

Hierbabuena

Pulpo a la Gallega sobre Cremoso de Pimenton y AOVE

Cucuruchos de Chocos Fritos con Alioli de Pera

Mini Hamburguesas de Ternera con Cebolla Caramelizada y

Cheddar

## Estaciones

Estación de Quesos Nacionales e Internacionales, Foccacias, Grissines y Mermeladas

## Bodega Coctel

Vino Blanco, Tinto, Cervezas, Fino,  
Martini y Refrescos

## Menú

Tartar de Langostinos Cocidos con Cebolla roja  
encurtida, Aguacate y Mango

\*\*\*

Sorbete de Mango y Vodka

\*\*\*

Carrillera de Cerdo Iberico al PX sobre crema de  
Boniato y Miel y Shitakes Salteadas acompañado de su  
Jugo

## Postre

Terciopelo de Chocolate y Avellanas  
sobre Arena de Pistacho y Berrys

## Bodega de la casa

Vino Blanco Paramus

Vino Tinto Paramus

Cava Roger de Flor, Brut Nature

Cervezas, Refrescos

Agua, Café e Infusiones



Precio menú con servicio de camareros y material  
30€

## Para los peques...

### Entrantes

Aceitunas & Patatas Chips  
Mini Pizzas de Jamón y Queso y  
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

### Principal

Pechuga de Pollo Empanada en Kikos  
con Patatas Fritas

### Postre

Tarta de Tres Chocolates con Helado de  
Vainilla.

### Bebida

Zumos, refrescos y Agua.

\*consultar tarifa de servicio de animación



## NUESTRA BODEGA...

### **BODEGA DE LA CASA**

(Incluida en todos los menús)

Vino Blanco Paramus

Vino Tinto Paramus

Cava Castell d'Ordal, Brut

Cervezas, Refrescos

Agua, Café e Infusiones

### **BODEGA PREMIUM**

(Suplemento 4€ por persona)

Vino Blanco Viña Barretero, Zulema, D.O. Condado  
de Huelva

Vino Tinto Altos Ibéricos, Tempranillo, D.O. Rioja

Cava Roger de Flor, Brut Nature

Cervezas, Refrescos

Agua, Café e Infusiones

### **BODEGA GOLDEN**

(Suplemento 9€ por persona)

Vino Blanco Ramón Bilbao Verdejo, D.O. Rueda

Vino Tinto Petit Pittacum, D.O. El Bierzo

Cava Anna Blanc de Blancs, Codorniu,

Brut D. Cava

Cervezas, Refrescos

Agua, Café e Infusiones

### **BODEGA PLATINUM**

(Suplemento 22€ por persona)

Vino Blanco José Pariente, Verdejo, D.O. Rueda

Vino Tinto Habla del Silencio, Syrah, Tempranillo, V,T,  
Extremadura

Champagne Möet & Chandon Brut Imperial D. Champagne

Cervezas, Refrescos

Agua, Café e Infusiones

Servicios

adicionales...



# Estaciones Temáticas...

Queremos que este día sea inolvidable, por ello ofrecemos una gran variedad de puestos gastronómicos, incluyendo productos locales o trasladándonos a otros rincones del mundo...



Puesto de  
pescadito  
frito

Cartuchos de Choquitos,  
Adobo de Huelva,  
Puntillitas de la Costa,  
Tortillita de Camarones

Precio 10,00€/commensal  
Mínimo 100 comensales



¿Y un poco de  
Marisco de  
Huelva?

Gambas blancas de Huelva  
cocidas al Punto de Sal,  
Langostinos,  
Cigalas de Nuestras Costas

Precio a conslutar  
Mínimo 100 comensales



¿...O quizás de  
nuestra Sierra?

Jamón Ibérico de Cebo  
Jamón Ibérico de Bellota  
Jamón Ibérico 100%  
Jamón de Jabugo

Precio a consultar

Los precios incluyen servicio  
de cortador profesional y  
Estación de Pan Tostado,  
Tomate, Picos & Regañas



## Salazones de Isla

Mesa de pescados curados típicos de nuestra costa: Mojama, Brochetas de Ahumados, Atún al Ajillo, Salmón y Bacalao Ahumado, acompañado de Pan Tostado, Picos, Aceitunas Variadas y Almendras Fritas.

Precio 10,00€/comensal  
+1,5€ estación Vermu Local  
\*Mínimo 100 comensales



## Pulperia

Mesa de Pulpo cocido con taco de Patata, Aceite de Pimentón Dulce y Picante, Ensaladilla de Pulpo, Pulpo Asado con Carbón Vegetal

A consultar  
\*Mínimo 100 comensales



## Mesa de Quesos Nacionales e Internacionales

Mesa de Quesos de todo el mundo acompañada de Uvas, Grissines, Mermeladas y Frutos Secos.

Precio 10,00€/comensal  
\*Mínimo 100 comensales



## ¡Viva México!

¡¡Nachos Machos!!  
Quesadillas, Tacos al Pastor, Salsas Típicas Mexicanas y Ceviche de Lubina al estilo Mexicano

Precio 8,00€/comensal  
\*Mínimo 100 comensales



## Córner Vegano

Rincón buffet para dippear, hummus de sabores, crema de remolacha... Acompañado de Crujientes de Maíz.

A Consular  
\*Mínimo 70 comensales



## Estación de Arroces

Disfruta de nuestro Top Tres : Paella de Marisco, Arroz Onuba, o Arroz Negro de Chocos y Gambas.

6,00€/comensal  
\*Mínimo 100 comensales

# Y ahora...la bebida



COSMOPOLITAN



## Quintos de Cervezas

Cubos de Quintos con Mucho Hielo!!

Precio

2,00€/Quinto

\*Minimo 250 Botellines



## Gintonería

Barman especializado en Gintonicos con varios estilos de Ginebras & Tónicas Premium...

Precio

7,00€/comensal

2 horas de duración



## Cocteleria

Sorprende a tus invitados con Cócteles Exclusivos y Novedodos.

Precio

7,00€/commensal

2 horas de duración



## Mesa de Burbujas

Espacio Temático de Cava o Champagne con Gominolas, para darle un toque de clase y distinción a tu evento.

Precio

Cava=4,00€

/comensal

Champagne=15,00€

/comensal



## Córner de café

Puesto de café Nespresso en formato selfservice.

Precio

2,00€/comensal

# Puestos Dulces..

Proponemos multitud de opciones para completar un día inolvidable!!!

Pueden contratar estos servicios para el comienzo de la barra libre o bien para reponer fuerzas después de horas de diversión.

Para ello, le ofrecemos puestos temáticos tanto dulces como salados, cuidando como siempre, la decoración y los detalles.



Opción 1

Crepes con Nutella y Plátano

Precio: 3€/ comensal  
\*Mínimo 100 comensales  
Duración: 1,5 h



Opción 2

Carro de Helados

Precio 3€/ comensal  
\*Mínimo 100 Comensales  
Duración: 1,5 h



Opción 3

Brochetas de Fruta variada con Chocolate

Precio 3€/ comensal  
\*Mínimo 50 comensales



Opción 4

Churros con Chocolate

Precio 2,5€/ comensal

# La recena

Para reponer  
fuerzas en plena  
fiesta..

Si la fiesta se alarga  
estaría bien  
acompañar las  
horas de barra libre  
con algún tentempié  
en forma de comida  
resultona....



Opción 1

Mini Sandwich Mixtos  
Mini Chapatas de  
Ibéricos  
Empanada Gallega de  
Atún

Precio 7,00€/ comensal



Opción 2

Sandwich Club  
Mini Chapatas de  
Jamón con Tomate  
Montadito de Lomo  
con su Picadita

Precio 9,00€/comensal



Opción 3

Mini Chapatas de Jamón  
con Tomate,  
Pizzas  
Molletito de Pringá Casera  
Pinchos de Frutas con  
Chocolate

Precio 10,00€/comensal



Opción 4

Disfruta de una barbacoa  
Campera,..Parrillada con  
Embutidos, Pollo y Cerdo  
todo acompañado con  
Pan de Pueblo

Precio 13€/comensal  
Duración 1, 5 h



Carrito De perritos  
calientes

Acompañados de sus  
Salsas, Pepinillos y  
Cebolla crujiente

Precio 10€/comensal  
Duración 1,5 h

# Música!



## Música Instrumental

Siempre es buena opción para amenizar el coctel de bienvenida.

Consultar precios y condiciones.



## Música Flamenca

Grupo profesional de guitarra española en directo con 2 o más componentes.

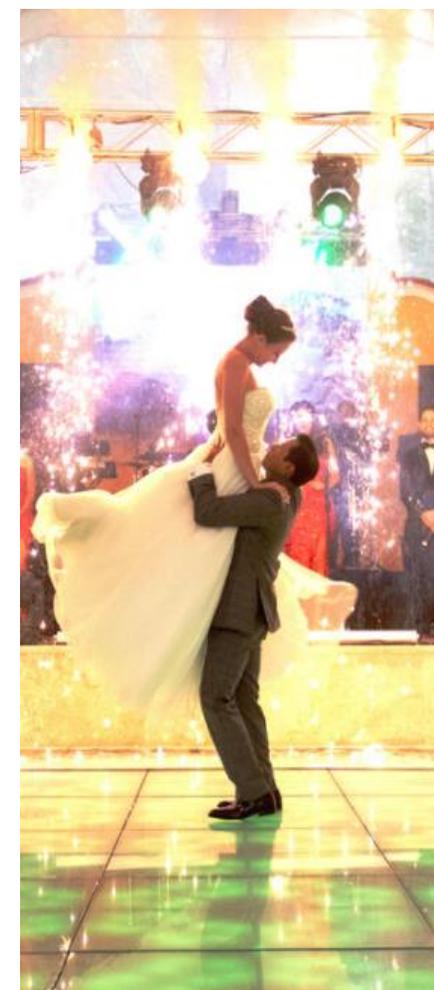
Posibilidad de cantaores y bailaoras/es con un gran repertorio flamenco y folklore español.

Consultar precios y condiciones.



## DJ Profesional

Ponemos a vuestra disposición un equipo de profesionales, especializados en todo tipo de música, con el equipamiento necesario de luz y sonido. Además, podreis elegir entre distintos tipos de montajes



## Grupos

Desde los años 80 hasta la actualidad.

Consultar precios y condiciones.

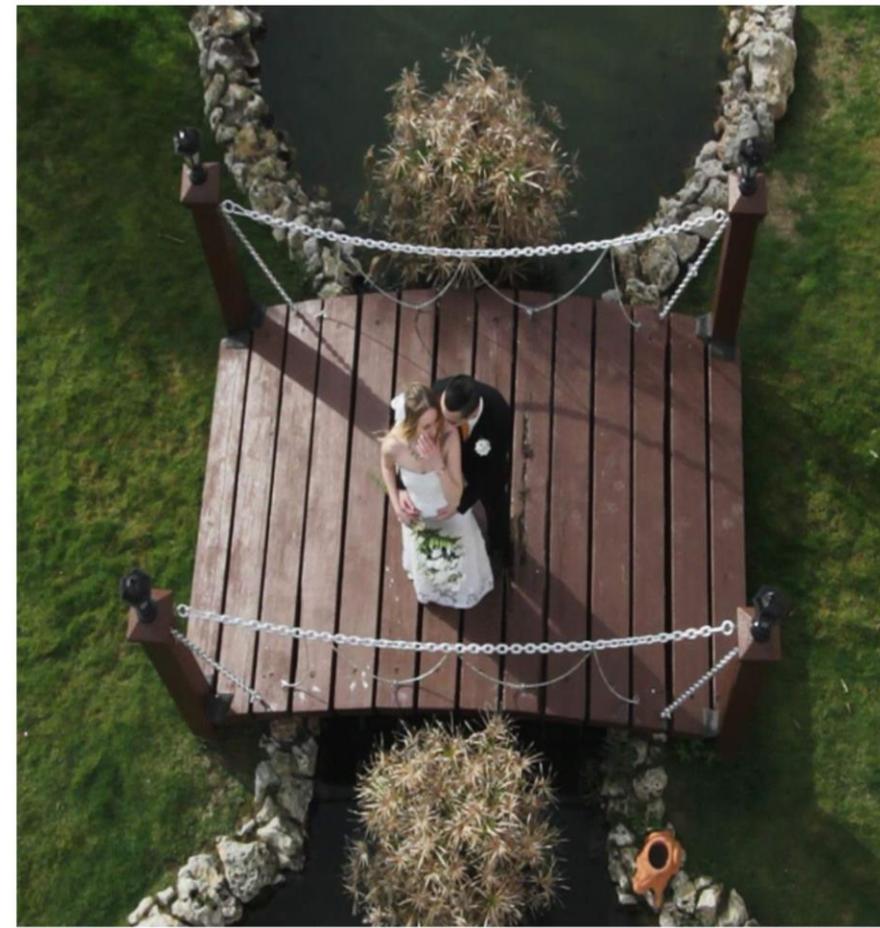
# Quédate con los recuerdos

Para que vosotros y  
vuestros invitados  
completéis una noche  
perfecta...



## Fotomatón

Es una de las últimas  
tendencias para bodas en  
lo que animación se refiere;  
fotomatones, Photocalls...  
Hasta la autentica Volkswagen  
convertida en Photobus.  
Solo tenéis que elegir el estilo  
que mas os guste!!!!



## Vuestro día desde otra perspectiva...

¿Y si vuestra aventura  
comienza desde el aire??  
Con drones, las imágenes  
que vais a obtener son  
únicas, auténticas,  
diferentes y muy  
originales! Sorprende a tus  
invitados!!.

Consultar precio  
y condiciones

# Material para Vuestra Boda

Nuestras propuestas incluyen:

## MOBILIARIO Y MENAJE PARA CELEBRACIÓN:

- ❖ Mesas de Coctel
- ❖ Mesas redondas para el banquete
- ❖ Sillas modelo Tiffany
- ❖ Mantelería blanca
- ❖ Cubertería, Vajilla y Cristalería
- ❖ Decoración Floral para el coctel y banquete posterior

Para otras opciones de mobiliario,  
mantelería, iluminación, animación etc.  
*\*consultar precio*





Seating plan



Carpa De luces

# Detalles de nuestros Eventos...



Decoración Arco

# Condiciones generales

- ❖ IVA incluido en el precio
- ❖ El precio del alquiler del espacio esta incluido en nuestros menús.
- ❖ La celebración en los jardines del Golf tiene un suplemento de 1500€ por evento.



# Forma de pago del evento

- ❖ Será necesario abonar 1000€ para bloqueo de fechas y espacios.
- ❖ Pago de hasta el 70% de los servicios cotizados un mes antes de la boda, a la firma del contrato, considerándose la reserva parte de esta cantidad.
- ❖ Los precios son fijados por temporada, por lo que, aquellos eventos contratados que tengan lugar en la temporada de 2026 pueden sufrir alguna variación en el precio final.
- ❖ El pago y la firma se realizarán treinta días previos al evento, quedando la validez del contrato supeditada a la recepción del importe.
- ❖ El montante final se abonará siete días previos al evento al confirmar la totalidad de invitados y servicios. Se podrá realizar en efectivo cantidades según ley.
- ❖ En caso que el mismo día del evento se contraten nuevos servicios o prolonguen servicios contratados, estos deberán abonarse el día después al evento a mas tardar en la recepción del hotel.



DOUBLETREE  
by Hilton™

ISLANTILLA BEACH GOLF RESORT

Pseo. Barranco del Moro s/n  
Islantilla, Huelva  
Tlf. 959 204 500  
[eventos@islantillagolfresort.com](mailto:eventos@islantillagolfresort.com)