

Di... ¡Sí Quiero!

DOSSIER BODAS 2026



Bodas

ISLA GARENA RESORT

ALCALÁ DE HENARES

Bienvenidos

Desde 2006 hemos celebrado más de 1.200 eventos familiares, siendo especialistas en la organización de Bodas.

Con respecto a la parte humana, contamos con un gran equipo profesional tanto comercial como de restauración, que, desde el primer momento, estarán pendientes de cualquier detalle de vuestra Boda para hacerla única.

Tendréis un servicio personalizado, nuestro equipo comercial os guiará, con su experiencia, durante todo el proceso hasta el día del enlace.

Y si queréis variar cualquier aspecto de nuestros platos o menús, nuestro Director de Alimentación y Bebida junto con nuestro Chef os lo acondicionará a vuestro paladar. ¡Seguro que os gustará!

Y con respecto a nuestro Resort, tenemos las instalaciones mejor acondicionadas para celebrar este tipo de eventos que podáis imaginar, con salones que se ajustarán a vuestras necesidades, magníficas zonas ajardinadas, piscina exterior donde celebrar el cóctel, habitaciones para los novios y los invitados... y recuerda que no tenemos hora de cierre, ¡hasta que el cuerpo os aguante!

Concertad una cita, venid a conocernos y seguro que vuestra boda se celebrará en ISLA GARENA RESORT.

Un abrazo

La Dirección.

Ventajas

POR CASARTE CON NOSOTROS



Suite Nupcial



Bride Squad Room



Habitaciones
Padrinos



Descuentos
Habitaciones invitados



Cocina Propia



Degustación
Menú elegido



Cóctel + Menú
Barra libre + DJ
Recena



Mantelería a elegir
Centros de mesa
Minutas
Protocolo



Una Boda en
Exclusiva



Guía privado
Para visitar
Alcalá de Henares*



Ayuda personalizada
En todo el proceso
de boda



Facilidades
En el pago



GASTRONOMÍA

Producto - Tradición - Innovación

Nuestras recetas están compuestas de las mejores materias primas, elaboramos con métodos tradicionales usando la tecnología más moderna, consiguiendo que experimenten sabores únicos, frescos y agradables al paladar.

Nuestros menús incluyen

Bodas con un mínimo de 60 invitados adultos. (Para bodas de un número inferior consultar).

Cocina propia.

Coctel + menú + 2 horas de barra libre + cena (duración máxima 6 horas).

Degustación del menú elegido para 4 pax (60 a 90 pax), 6 pax (a partir de 91 pax).

Confirmación de número de invitados 10 días antes de la boda.

Mantelería y centros de mesa.

Minutas personalizadas.

Protocolo de invitados.

Parking subterráneo (hasta cubrir plazas).



Cóctel de Bienvenida

- Incluido en todos los menús -

Aperitivos fríos

Royal de foie con piñones y compota de manzana
Bombón de queso de cabra y crocante de pistachos
Patata confitada con alioli suave y perlas negras
Blinis de salmón ahumado con guacamole
Maki Sushi de atún y mahonesa de albahaca
Carpaccio de pulpo cocido con espuma de patata
Brocheta de piña y langostinos con mahonesa kimchi
Tartar de vaca, alcaparras y cebolla morada encurtida
Crujiente de arroz con muselina de piquillos
Fish & Chips de merluza

Aperitivos calientes

Buñuelos de bacalao al ajoarriero
Bocaditos de morcilla de arroz
Lágrimas de pollo en panko con dip de kimuchi
Wonton de abanico al chimichurri
Croquetas de jamón ibérico
Mini baos de carrilleras

Menú Magistral

Cóctel + Menú + Barra Libre + DJ + Recena

- 107€ -
(IVA Incluido)

Cóctel (2,30 horas)

Puesto de bebidas
Estación de cervezas
Barra de mojitos
Estaciones de comida (2 a elegir)
Carrito de algodón de azúcar

Sorbetes

Plato Principal (a Elegir)

Lomo de lubina asado con atadillo de verduras y tartar de tomate rosa
Salmón sobre crujiente de patatas aromatizadas y velouté de verdejo
Corvina al horno sobre angulas de trigo, puré de calabaza y su coral
Merluza hojaldrada rellena de periquitos salsa de verde y almejas
Rape relleno de Txangurro, jugo de carabineros y caviar de perejil
Taco de ternera, fondant de batata, demi glace y emulsión de mostaza +8€
Jarrete de ternera glaseado y prensado, puré trufado y chips de yuca
Piononos de ibérico gratinados con compota de lombarda
Carrillera de ternera, jugo de cabernet y patatas trufadas
Solomillo de ternera, costra de castañas y micro vegetales +8€
Paletilla de cordero lechal a baja temperatura con panaderas +12€

Postre (a Elegir)

Tarta Árabe (Elaboración propia)
Tarta Árabe de chocolate (Elaboración propia)
Red Velvet coulis de frambuesa y mango (Obrador Yolmar)
Cheesecake con compota de fresas. (Obrador Yolmar)
Costrada de Alcalá crema, tierra de oreo y helado de brownie. (Obrador Yolmar)
Brownie de chocolate con helado de vainilla (Obrador Yolmar)
Milhojas de crema y frutos rojos (Elaboración propia)
Lemon pie (Elaboración propia)



Menú Cervantes

Cóctel + Menú + Barra Libre + DJ + Recena

- 139€ -

(IVA Incluido)

Cóctel (2 horas)

Puesto de bebidas

Estación de cervezas

Barra de mojitos

Estaciones de comida (3 a elegir)

Carrito de algodón de azúcar

Sorbetes

Entrante (a Elegir)

Gazpacho de mango con gambas confitadas

Salmorejo con bouquet de huevo y jamón ibérico

Maki Roll de cigalas, mahonesa de wasabi y germinados

Ensalada de langostinos, cherries glaseados, mango, rúcula y caviar rojo

Ensalada de jamón de pato, naranja caramelizada, nueces y queso de cabra

Tartar de salmón sobre timbal de guacamole, tomate raf, jugo de lima y miel

Salmón relleno de langostinos, aguacate, vinagreta de jalapeños

Ensaladilla de centollo con caviar de Tobikko

Crema de cigalas con bouquet de langostinos y su coral + 2€

Ensalada de pulpo, shiitake confitada, tocino ibérico y manzana ácida + 2€

Ensalada de vieiras y langostinos en ceviche con tartar de aguacate + 6€

Lingote de Foie-Gras al PX, terciopelo de chocolate y chutney de frutos secos + 8€

Ensalada de bogavante, tartar de tomate y guacamole, vinagreta de marisco + 12€

Plato Principal (a Elegir)

Lomo de lubina asado con atadillo de verduras y tartar de tomate rosa

Salmón sobre crujiente de patatas aromatizadas y velouté de verdejo

Corvina al horno sobre angulas de trigo, puré de calabaza y su coral

Merluza hojaldrada rellena de periquitos, salsa de verde y almejas

Rape relleno de Txangurro, jugo de carabineros y caviar de perejil + 6€

Taco de ternera, fondant de batata, demi glace y emulsión de mostaza

Jarrete de ternera glaseado y prensado, puré trufado y chips de yuca

Piononos de ibérico gratinados con compota de lombarda

Carrillera de ternera, jugo de cabernet y patatas trufadas

Solomillo de ternera, costra de castañas y micro vegetales + 8€

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura con panaderas + 12€

Postre (a Elegir)

Tarta Árabe (Elaboración propia)

Tarta Árabe de chocolate (Elaboración propia)

Red Velvet coulis de frambuesa y mango (Obrador Yolmar)

Cheesecake con compota de fresas. (Obrador Yolmar)

Costra de Alcalá crema, tierra de oreo y helado de brownie. (Obrador Yolmar)

Brownie de chocolate con helado de vainilla (Obrador Yolmar)

Milhojas de crema y frutos rojos (Elaboración propia)

Lemon pie (Elaboración propia)

Menú La Garena

Cóctel + Menú + Barra Libre + DJ + Recena

- 160€ -

(IVA Incluido)

Cóctel (1 hora)

Puesto de bebidas

Estación de cervezas

Barra de mojitos

Estaciones de comida (4 a elegir)

Carrito de algodón de azúcar

Sorbetes

Entrante (a Elegir)

Gazpachote de mango con gambas confitadas

Salmorejo con bouquet de huevo y jamón ibérico

Maki Roll de cigalas, mahonesa de wasabi y germinados

Ensalada de langostinos, cherries glaseados, mango, rúcula y caviar rojo

Ensalada de jamón de pato, naranja caramelizada, nueces y queso de cabra

Tartar de salmón sobre timbal de guacamole, tomate raf, jugo de lima y miel

Salmón relleno de langostinos, aguacate, vinagreta de jalapeños

Ensaladilla de centollo con caviar de Tobikko

Crema de cigalas con bouquet de langostinos y su coral + 2€

Ensalada de pulpo, shiitake confitada, tocino ibérico y manzana ácida + 2€

Ensalada de vieiras y langostinos en ceviche con tartar de aguacate + 6€

Lingote de Foie-Gras al PX, terciopelo de chocolate y chutney de frutos secos + 8€

Ensalada de bogavante, tartar de tomate y guacamole, vinagreta de marisco + 12€

Plato Principal (a Elegir)

Lomo de lubina asado con atadillo de verduras y tartar de tomate rosa

Salmón sobre crujiente de patatas aromatizadas y velouté de verdejo

Corvina al horno sobre angulas de trigo, puré de calabaza y su coral

Merluza hojaldrada rellena de periquitos, salsa de verde y almejas

Rape relleno de Txangurro, jugo de carabineros y caviar de perejil + 6€

Taco de ternera, fondant de batata, demi glace y emulsión de mostaza

Jarrete de ternera glaseado y prensado, puré trufado y chips de yuca

Piononos de ibérico gratinados con compota de lombarda

Carrillera de ternera, jugo de cabernet y patatas trufadas

Solomillo de ternera, costra de castañas y micro vegetales + 8€

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura con panaderas + 12€

Postre (a Elegir)

Tarta Árabe (Elaboración propia)

Tarta Árabe de chocolate (Elaboración propia)

Red Velvet coulis de frambuesa y mango (Obrador Yolmar)

Cheesecake con compota de fresas. (Obrador Yolmar)

Costra de Alcalá crema, tierra de oreo y helado de brownie. (Obrador Yolmar)

Brownie de chocolate con helado de vainilla (Obrador Yolmar)

Milhojas de crema y frutos rojos (Elaboración propia)

Lemon pie (Elaboración propia)



Estaciones

Croquetas

Jamón Ibérico, boletus, rabo de toro y txangurro

Mini Hamburguesas y Perritos

Carne de vacuno 100%, quesos y toppings

Rústica

Migas pastoriles, de sémola de trigo
Morcilla, chorizitos, chistorra y torreznos

Quesos

Quesos nacionales e internacionales
Membrillo, nueces, pasas y frutos rojos

Mixta Quesos e Ibéricos +6€

Queso brie, manchego y ahumado
Chorizo, salchichón, pan rústico y aceites

Sushi +8€

Salmón, Queso crema, vegetariano, atún, ternera

Ibéricos +6€

Salchichón, chorizo, lomo, cecina, pan rústicos y aceites

Pulpo +8€

Cocido a feira y a la brasa con patatas cachelo

Jamón Ibérico 600€

1 jamón con cortador

Menú Infantil

Incluye primero, segundo y postre

-43 € -
(IVA Incluido)

Primeros

Degustación de quesos y embutidos ibéricos

Croquetas, nuggets de queso y empanadillas

Rigatoni Bolognesa

Nuggets de Pollo con crispy de nachos

Segundos

Hamburguesa 100% Vacuno con queso y patatas fritas

Pizza Margarita

Escalope Milanesa con patatas fritas

Delicias de solomillo de ternera con patatas fritas

Hamburguesa de pollo crujiente con patatas fritas

Postres

Lingote de chocolate, mousse de chocolate y lacasitos

Cesta de merengue rellena de frutas caramelizadas

Cookie con pepitas de chocolate y helado de vainilla

Helado fluido de nutella, con nata y gominolas

Tarta de tres chocolates con helado de Chicle de fresa

Medio menú infantil

Elige 1 plato + postre

32€ (IVA Incluido)



BODEGA

Vinos Blancos

La seca verdejo D.O. Rueda*

Altanza saugvinon blanc D.O.Ca Rioja +3€

Ramón Bilbao verdejo D.O. Rueda +3€

Vinos Tintos

Edulis crianza D.O.Ca Rioja*

AM3 Roble. D.O. Ribera del Duero *

La Maldita garnacha D.O.Ca Rioja +2€

Eñe Roble. D.O. Ribera del Duero +2€

Cuatro pasos mencía D.O. Bierzo +3€

Pinna Fidelis Roble D.O. Ribera del Duero + 4€

Ramón Bilbao crianza D.O.Ca Rioja +4€

Espumosos

Codorniu Cuvée Brut nature D.O Cava*

Parxet Brut D.O. Cava +4€

Jazz Nature Brut Nature D.O. Cava +4€

(*) Vinos incluidos + cervezas, aguas minerales y refrescos

Si deseas un vino en concreto, coméntanoslo e intentamos localizarlo.



Brunch

para el día después

- 34 € -
(IVA Incluido)

Entrantes

Jamón Ibérico
Salchichón Ibérico
Chorizo Ibérico
Queso Brie
Queso Manchego
Jamón de pavo
Crema o sopa de temporada
Sushi
Ensaladilla de langostinos y piquillos
Escalibada de verduras con bacalao
Espárragos blancos con sus salsas
Cous cous con vegetales
Tomates de temporada con ventresca

Postres

Fruta de temporada
Surtido de tartas
Surtido de postres

Platos Principales

Huevos revueltos
Chistorra
Chorizo Criollo
Morcilla de Burgos
Carrilleras estofadas al PX
Bacalao ajo arriero
Verduras asadas
Patatas panaderas



Bodas

ISLA GARENA RESORT

ALCALÁ DE HENARES

Bebidas Barra Libre

Whiskys: Ballentines, JB, White Label, Cutty Sark

Ginebras: Larios, Beefeater, Tanqueray, Puerto de Indias, Seagrams

Rones: Brugal, Barceló, Negrita, Bacardí blanco

Vodkas: Absolut, Eristoff

Licores: Pacharán, Orujos, Licores sin Alcohol

Cervezas: Heineken, Cruzcampo

Refrescos y Agua mineral

- 2 horas incluidas.

- Hora extra de barra libre 10,50€/Pax (mínimo 40 pax).

Disc Jockey

- 2 horas incluidas.

- Hora extra de DJ 190€.

Recena

Incluida

Carrito de perritos, Brioche de embutidos, Tortilla, Mini sandwiches

Empanada, Trufas





CEREMONIA

INCLUYE:

Montaje

Decoración

Megafonía y DJ.

Estación de limonada.

Zona privada al aire libre o en salón.

495€ Ceremonia.

295€ Ceremoniante (Opcional)



SOSTENIBILIDAD

Debido a la filosofía de vida de **concienciación medioambiental** que ha surgido y, aunque aún haya mucho por hacer, desde nuestros hoteles intentamos trabajar todos los días en ello, cumpliendo con los indicadores derivados del plan de **transición ecológica** que tenemos implantado con medidas enfocadas hacia la **reducción de impactos negativos de los hoteles** en el medio ambiente.

Entre otras cosas, disponemos de un plan de **gestión de residuos**, aplicamos las medidas preventivas y correctoras destinadas a proteger el medio ambiente durante el desarrollo de los trabajos. Aplicamos también **criterios medioambientales en la contratación y evaluación de proveedores**. Realizamos **auditorías y análisis de impactos medioambientales** contando para ello con certificaciones externas independientes.

Por parte de los novios, también hay muchas cosas que podéis hacer, ¿no lo sabéis? ¡no os preocupéis! **Os explicamos como vais a colaborar:**

ESPACIO. Intenta generar un mayor contacto entre invitados y naturaleza.

MENÚS. Todos están elaborados con productos de temporada, alimentos de proximidad, contribuyendo a su conservación y evitando una mayor contaminación en el traslado.

DECORACIÓN. La decoración floral es recomendable encargársela a floristas de producción ecológica, local y con flores autóctonas de temporada.

Formas de pago

Al formalizar la reserva del salón se realizará un depósito de 1.000€.

El pago del 75% se efectuará 15 días antes de la celebración. (El resto a la salida del hotel)

Si para el cliente no fuera factible esta forma de pago, se pueden valorar otras opciones.

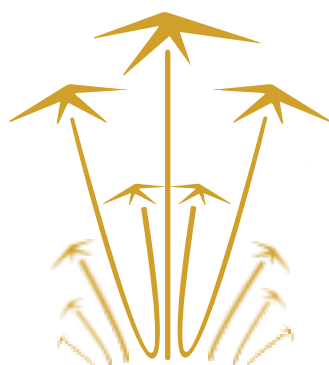
En caso de cancelación no será devuelto el depósito.

Contacto

918781670

Islagarenaresort.com

comercial@hotelislagarena.com



Bodas

ISLA GARENA RESORT

ALCALÁ DE HENARES