



Sí, quiero.



Un hilo que une dos corazones.

El amor es un hilo que une dos corazones, dos vidas que necesitan de una luz cotidiana para verse y de una fuerza interior para mantenerse.

Una boda *De ensueño*

Un día tan especial merece de un lugar mágico. Disponemos de una serie de escenarios que estarán a la altura del día más importante de vuestra vida.

01 **Mar de Campo**

02 **Atalaya**

03 **Patio Andaluz**

04 **Sanssouci**

05 **Tartessos**

06 **Miracielo**

07 **Entre hoyos**



VUESTRA BODA EN

Mar de Campo

01 Mar de Campo

Un mar de exclusividad

Mar de Campo es una boutique gastronómica en plena Laguna de La Janda, donde podrás sorprender a tus invitados con una inolvidable experiencia es un sitio lleno de magia.

Ficha técnica

Capacidad: Hasta 75 pax

Características:

- Showcooking
- Teppanyaki
- Vistas panorámicas

Opciones de montaje

Menú banquete

Menú cóctel









VUESTRA BODA EN
Atalaya

02 Atalaya

Mirando al futuro con ilusión

Hay sitios que te llenan de emociones. En Atalaya os recibiremos bajo la luz única de este maravilloso enclave.

Ficha técnica

Capacidad: Hasta 130 pax

Características:

- Recinto al aire libre
- Piscina
- Mirador hacia Laguna de la Janda
- Vistas panorámicas

Opciones de montaje

Menú banquete

Menú cóctel







**El límite está en
vuestra imaginación**

Atalaya permite el montaje de almuerzo, cena y cóctel sin necesidad de cambiar de espacio.



VUESTRA BODA EN

Patio Andaluz

03 Patio Andaluz

La magia de los patios andaluces

Los patios andaluces son una continua fuente de inspiración. Con una mezcla de arquitectura musulmana y romana albergan en su interior una atmósfera inigualable.

Ficha técnica

Capacidad: Hasta 60 pax

Características:

- Recinto descubierto
- Ideal para ceremonias íntimas
- Atmósfera acogedora

Opciones de montaje

Ceremonia

Menú cóctel







Ceremonia y Cóctel

Nuestro Patio Andaluz es el hogar ideal para ceremonias, al abrigo de los vientos y con una fuerte personalidad.

VUESTRA BODA EN
Sanssouci

04 Sanssouci

Un lugar que desborda pasión

Sanssouci tiene las características propias de una antigua construcción romana. Un escenario y alrededor del mismo una serie de gradas escalonadas.

Ficha técnica

Capacidad: Hasta 150 pax

Características:

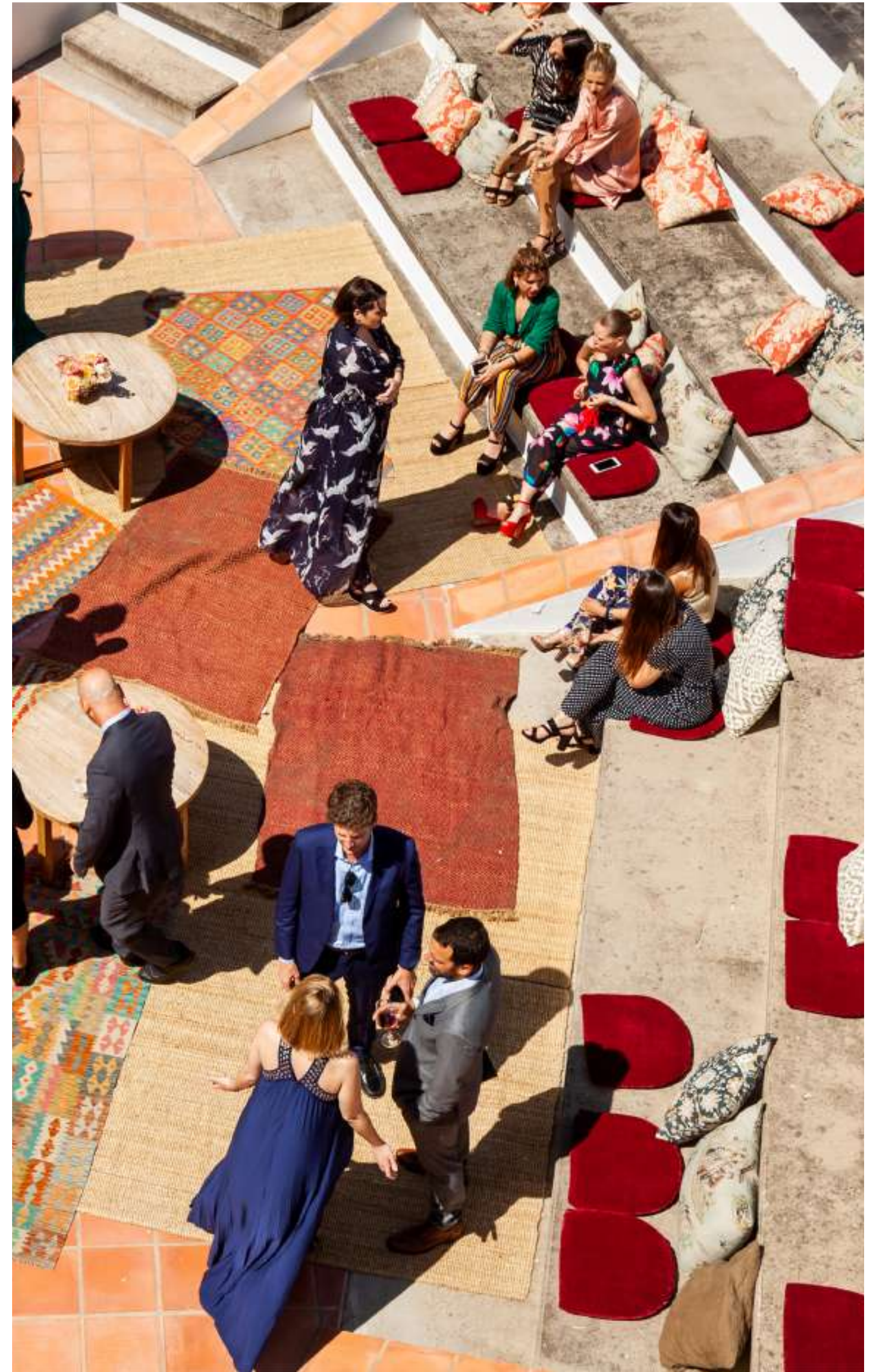
- Recinto descubierto
- Atmósfera acogedora
- Vistas al campo de golf

Opciones de montaje

Menú banquete

Menú cóctel





VUESTRA BODA EN
Tartessos

05 Tartessos

Tartessos: Un mundo de posibilidades

Con aforo para más de 400 personas se adapta perfectamente a todo tipo de necesidades.

Ficha técnica

Capacidad: Hasta 400 pax

Características:

- Recinto cubierto con luz natural
- Ideal para bodas con gran número de asistentes
- Atmósfera acogedora

Opciones de montaje

Menú banquete

Menú cóctel







VUESTRA BODA EN
Miracielo

06 Miracielo

Rozando el cielo

Miracielo, ubicado en la parte más alta del Resort, cuenta con una vista panorámica de La Janda, Facinas, Vejer y el campo de golf.

Ficha técnica

Capacidad: Hasta 100 pax

Características:

- Recinto al aire libre
- Atmósfera acogedora
- Terraza mirador

Opciones de montaje

Ceremonia

Menú cóctel







VUESTRA BODA EN

Entrehoyos

07 Entrehoyos

Armonía que emana de la naturaleza

*Un campo de cuento, entre acebuches
y eucaliptos.*

Ficha técnica

Características:

- Recinto al aire libre
- Entorno único
- Sin límite de aforo

Opciones de montaje

Ceremonia

Menú banquete

Menú cóctel







VALORES AÑADIDO FAIRPLAY GOLF & SPA RESORT

Un evento hecho *a tu medida*

- Preboda, postboda y aniversario ·
 - Servicio de peluquería y maquillaje ·
 - Suite nupcial ·
 - SPA para recién casados ·
 - Decoración y detalles ·
 - Animación infantil y babysitter ·
 - Actuaciones musicales y espectáculos ·
 - Diseño de minutas e invitaciones ·
 - Precios especiales de habitaciones para el evento ·
-

Me caso

A por un
día perfecto

· Menú

· Banquete
desde 89€
por persona

1. Bronce
2. Plata
3. Oro

Los precios incluyen: Bebidas durante el cóctel, bebidas durante el banquete, montaje básico + detalle floral en mesa y 2 horas de barra libre.

· Cóctel
78€
por persona

El precio incluye:
15 referencias a seleccionar
2 horas de barra libre.

· Extras

- Café · **1,50€** *por persona*
- Sorbete de limón · **2,50€** *por persona*
- Menú infantil · **30€** *por niño (hasta 12 años)*

· Barra libre { · a partir de la 3ª hora · **9,00€** *por persona*
· a partir de la 4ª hora · **6,00€** *por persona y hora (min. 30 personas)*

· Recena · **desde 6,00€** *por persona*

· Bodega

- Bodega incluida
- Bodega premium vino blanco · **desde 3,00€** *por persona*
- Bodega premium vino tinto · **desde 2,20€** *por persona*
- Bodega premium vino rosado · **desde 2,00€** *por persona*

· Preboda y postboda · **3 opciones de cóctel, desde 15€**
por persona

· Cócteles · **desde 3,00€** *por persona*

· Estaciones · **desde 6,00€** *por persona*

· Puestos · **desde 1,50€** *por persona*



Opciones de menú

Te ofrecemos un lugar inigualable para la celebración de vuestro enlace
y precio especial en alojamiento.

Menú Banquete

Cada menú incluye una serie de platos de cóctel, entrantes, principal y postre.

Disponemos de 3 opciones de menú: **Oro, Plata y Bronce.**

Precios Menús	Menú Oro	Menú Plata	Menú Bronce
	109,00€ por persona	99,00€ por persona	89,00€ por persona

Cada menú incluye una serie de platos de cóctel, entrantes, principal y postre.

1. Cóctel (a elegir)

Croquetas
· Croquetas de jamón
· Croquetas de Gamba al ajillo
· Croquetas de setas
Frituras
· Tortillitas de camarones
· Crujientes de queso y berenjena
· Crujientes de morcilla
· Langostinos panko con alioli
· Crujiente de langostino con albahaca con salsa spicy-mayo
· Cazón en adobo
· Chocos fritos
Brochetas
· Brocheta de pollo al curry
· Brocheta caprese con pesto
· Brocheta de queso fresco con membrillo
· Brocheta de queso feta con sandía
· Brocheta de solomillo de ternera con salsa shiitake y trufa
· Brocheta de langostino con piña y salsa thai
Vasitos
· Vaso de salmorejo
· Vaso de Gazpacho de melón con virutas de jamón
Gyozas
· Gyoza de langostinos
· Gyoza de pollo al curry
· Gyoza de verdura

Tartaletas
· Tartaleta de tomate seco y sardina ahumada
Papelones
· Papelón de chicharrones
· Papelón de carpaccio de presa ibérica semi curada con cremoso de queso payoyo
Hummus
· Hummus con crudités
· Hummus de pimiento del piquillo con crudités
Varios
· Mini burger de ternera con foia
· Ceviche de salmón
· Pan Bao de Presa ibérica a baja temperatura con polvos de kikos
· Mini brownie
· Mini rollitos orientales con salsa thai
· Rissoto con boletus y queso payoyo
· Tostaditas de boquerones con anchoas sobre alboronia
· Mini poke de salmón
· Dados de salmón marinado en soja, sésamo negro y mahonesa de wakame sobre regañada de algas
· Mini cucuruchos de crema de aguacate y atún rojo
· Tartar de aguacate y mango con salsa thai
· Bocado de morcilla de burgos con mermelada de pimiento y queso de cabra
· Bombón de foie cubierto de almendras
· Tosta de rulo de cabra sobre pisto y alioli

■ **Oro:** elegir 15 referencias ■ **Plata:** elegir 12 referencias ■ **Bronce:** elegir 10 referencias

Además de los menús **Oro, Plata y Bronce** disponemos de menú infantil, extras, aumento de horas de barra libre y servicio de recena.

Todo ello lleva un coste adicional como aparece en el apartado EXTRAS.

Los precios incluyen: Bebidas durante el cóctel (vino de la casa, refresco, cerveza y agua), bebidas durante el banquete (vino de la casa, refresco, cerveza y agua), montaje básico + detalle floral en mesa y 2 horas de barra libre.

2. Entrantes

	Menú Bronce Elegir 1	Menú Plata Elegir 1	Menú Oro Elegir 1
Entrantes			
· Salmorejo con lascas de mojama de atún	✓	✓	✓
· Gazpacho de melón con virutas de jamón y hierbabuena	✓	✓	✓
· Ensalada de rulo de cabra caramelizada y frutos rojos	✓	✓	✓
· Crema fría de calabaza con frutos secos	✓	✓	✓
· Ensalada de langostino con mango		✓	✓
· Carpaccio de gamba con aceitunas negras			✓
· Sopa de tomate con langostinos			✓

3. Principal

	Menú Bronce Elegir 1: carne, pescado o arroz	Menú Plata Elegir 1: carne, pescado o arroz	Menú Oro Elegir 1: carne, pescado o arroz
Pescado			
· Lubina con salsa curry y cítricos con verduras confitada de la huerta de conil	✓	✓	✓
· Dorada con patatas y verduras de la huerta de conil	✓	✓	✓
· Bacalao con patatas y verduras de la huerta de conil		✓	✓
· Salmón con patatas y verduras de la huerta de conil			✓
· Lomo de corvina con patatas panaderas			✓
Carne			
· Magret de pato, manzana caramelizada y salsa cherry	✓	✓	✓
· Solomillo ibérico con foie	✓	✓	✓
· Cordero asado deshuesado		✓	✓
· Tournedó de vaca retinta, patatas y espárragos verdes a la brasa			✓
· Solomillo de ternera con hongos			✓
Arroces			
· Arroz con carabineros (En caso de alergias se puede sustituir por arroz con verduras)	Suplemento de 3€/pax	✓	✓

4. Postre

	Menú Bronce	Menú Plata	Menú Oro
Postres			
· Brownie con helado de vainilla	✓	✓	✓
· Coulant con helado de plátano	✓	✓	✓
· Tiramisú	✓	✓	✓
· Semifrío de queso con frutos rojos	✓	✓	✓
· Mousse de frambuesa y piña	✓	✓	✓

Menú Cóctel

Os ofrecemos la posibilidad de organizar la celebración de vuestra boda en torno a un cóctel, logrando un ambiente más distendido entre vuestros invitados.

PVP: 78,00€

El precio incluye:
15 referencias a seleccionar
2 horas de barra libre.

1. Cóctel (a elegir)

Croquetas
· Croquetas de jamón
· Croquetas de Gamba al ajillo
· Croquetas de setas
Frituras
· Tortillitas de camarones
· Crujientes de queso y berenjena
· Crujientes de morcilla
· Langostinos panko con alioli
· Crujiente de langostino con albahaca con salsa spicy-mayo
· Cazón en adobo
· Chocos fritos
Brochetas
· Brocheta de pollo al curry
· Brocheta caprese con pesto
· Brocheta de queso fresco con membrillo
· Brocheta de queso feta con sandía
· Brocheta de solomillo de ternera con salsa shiitake y trufa
· Brocheta de langostino con piña y salsa thai
Vasitos
· Vaso de salmorejo
· Vaso de Gazpacho de melón con virutas de jamón
Gyozas
· Gyoza de langostinos
· Gyoza de pollo al curry
· Gyoza de verdura
Tartaletas
· Tartaleta de tomate seco y sardina ahumada
Hummus
· Hummus con crudités
· Hummus de pimiento del piquillo con crudités

Papelones
· Papelón de chicharrones
· Papelón de carpaccio de presa ibérica semi curada con cremoso de queso payoyo
Varios
· Mini burger de ternera con foia
· Ceviche de salmón
· Pan Bao de Presa ibérica a baja temperatura con polvos de kikos
· Mini brownie
· Mini rollitos orientales son salsa thai
· Rissoto con boletus y queso payoyo
· Tostaditas de boquerones con anchoas sobre alboronia
· Mini poke de salmón
· Dados de salmón marinado en soja, sésamo negro y mahonesa de wakame sobre regañada de algas
· Mini cucuruchos de crema de aguacate y atún rojo
· Tartar de aguacate y mango con salsa thai
· Bocado de morcilla de burgos con mermelada de pimiento y queso de cabra
· Bombón de foie cubierto de almendras
· Tosta de rulo de cabra sobre pisto y alioli
Postres
· Mousse de chocolate
· Vaso de arroz con leche con dulce de leche
· Sorbete de limón y hierbabuena
· Vaso de crema de queso con frutos rojos
· Vaso de tocino de cielo con toffee
· Vaso de crema de turrón con chocolate blanco

Extras

Menú infantil: 30€/niño (hasta 12 años)

Entrante

Embutido/Surtido de croquetas

Principal

Mini hamburguesa/Pasta/Escalope

Postre

Helados/Tarta tres chocolates/Tarta adulto

Café

Café a todos los comensales
adultos: 1,50€

Barra libre

3ª hora de barra libre

+9€/persona

4ª hora en adelante barra libre

+6€/persona y hora (min. 30 PAX)

Sorbete de limón

Sorbete de limón a todos los
comensales: 2,50€

Recena

	Recena A	Recena B
· Puchero de la abuela	✓	✓
· Nachos	✓	✓
· Mini chapatas	✓	✓
· Mini hamburguesas	✓	✓
· Mini perritos calientes		✓
· Pizzas		✓

+6€/persona

+8€/persona

Bodega

Todos nuestros menús de bodas y celebraciones incluyen una bodega que cuenta con una referencia de vino blanco, una de vino tinto y una de vino rosado.

Además hemos preparado una carta de vinos exclusiva a los que podréis acceder con un suplemento en precio.

Bodega incluída

Vino Blanco

D.O. Rueda - Badajo

Vino Tinto

D.O. Rioja - Sierra Cantabria

D.O. Ribera del Duero - Sembro

Vino Rosado

D.O. Cádiz - Entrechuelos

Bodega Premium: Vino Blanco

VINO

Blanco D.O RUEDA

Jose Pariente 3,00 €

Marques de Riscal 3,10 €

El Transistor 5,00 €

Belondrade y Lurton 7,50 €

Blanco D.O RIAS BAIXAS

Martin Codax 3,00 €

Terras Gaudas 3,80 €

Pazo Señorans Selección Añada 8,50 €

Blanco Otras Denominaciones Cloe 3,00 €

SUPLEMENTO

3,00 € / *por persona*

3,10 € / *por persona*

5,00 € / *por persona*

7,50 € / *por persona*

3,00 € / *por persona*

3,80 € / *por persona*

8,50 € / *por persona*

3,00 € / *por persona*

Bodega Premium: Vino Tinto

VINO	SUPLEMENTO
Ribera del Duero Crianza	
Emilio Moro	4,80 € / <i>por persona</i>
Matarromera	5,20 € / <i>por persona</i>
Pago Capellans	5,80 € / <i>por persona</i>
Carrovejas	7,50 € / <i>por persona</i>
Ribera del Duero Reserva	
Matarromera	8,50 € / <i>por persona</i>
Malleoulus	8,50 € / <i>por persona</i>
Rioja Crianza	
Azpilicueta	2,20 € / <i>por persona</i>
Luis Cañas	3,20 € / <i>por persona</i>
Muga	3,70 € / <i>por persona</i>
Ramon Bilbao	3,20 € / <i>por persona</i>
El Puntido	6,80 € / <i>por persona</i>
Rioja Reserva	
200 Monjes	5,50 € / <i>por persona</i>
Viña Ardanza	4,20 € / <i>por persona</i>
Viña Tondonia	4,80 € / <i>por persona</i>

Bodega Premium: Vino Rosado

VINO	SUPLEMENTO
Cloe	3,00 € / <i>por persona</i>
Otras Denominaciones	
Mauro Castilla y León Crianza	7,40 € / <i>por persona</i>
Casal de Arman Ribeiro	3,80 € / <i>por persona</i>
Juan Gil Jumilla Tinto	3,50 € / <i>por persona</i>
Vinos Internacionales	
Diemersfontein Pinotage Southafrica Catena	4,50 € / <i>por persona</i>
Malbec Argentina	4,80 € / <i>por persona</i>
Riesling 2016 Cave De Cleebourg -Alsacia	3,00 € / <i>por persona</i>

Preboda y Postboda

Preboda y Postboda

Coctel Nº1

Salmorejo con virutas de jamón
"Salmorejo" with ham shavings

Brocheta caprese
Caprese skewer

Tortillita de camarones
Shrimps omelette

Brochetas de frutas
Fruit skewer

Duración 1 hora
1 hour duration

PVP: 15,00€

Coctel Nº2

Salmorejo con virutas de jamón
Salmorejo with ham shavings

Croquetas surtido gourmet
Assortment of Gourment Croquettes

Hummus con crudites
Hummus with crudites

Tostadita de queso de rulo de cabra sobre pisto y alioli
Goat cheese roll with ratatouille and "alioli"

Brocheta de langostino con piña y salsa thai
Prawn and pineapple skewer with Thai sauce

Brochetas de frutas
Fruit skewer

Duración 1 hora y cuarto
1 hour and 15 minutes duration

PVP: 20,00€

Coctel Nº3

Gazpacho Andaluz /Salmorejo con virutas de jamón
Andalusian gazpacho / Salmorejo with ham shavings

Quesos de la Sierra de Cádiz
Selection of Cadiz's cheeses

Mini rollito de salmón rellenos con queso especiado y PX
Mini smoked Salmon roll with cheese and PX

Croquetas surtido gourmet
Assortment of Gourment Croquettes

Mini rollitos de primavera con salsa thai
Spring Rolls with Thay sauce

Crujiente de queso y berenjena
Phyllo pastry with cheese and aubergine

Mini Burger de ternera con salsa teriyaki
Mini beef Burger with Teriyaki sauce

Brownie de chocolate
Chocolate brownie

Duración 1 hora y media
1 hour and 30 minutes duration

PVP: 25,00€

*Este servicio solo está disponible si se ha contratado algún menú de bodas.

*Precio para menores de 12 años, 50% de la opción elegida.

Mesa de cócteles

Mesa de cócteles

- Durante el cóctel

Mesa “Básica”:
Incluye: Mojito y Caipiriña

Eventos -150 personas: 4€/persona
Eventos +150 personas: 3€/persona

Mesa “Premium”
Incluye: Mojito, Daikiri de fresa,
Caipiriña y Piña Colada

Eventos -150 personas: 6€/persona
Eventos +150 personas: 5€/persona

- Durante la barra libre

Mesa “Básica”:
Incluye: Mojito y Caipiriña

Eventos -150 personas: 4€/persona
Eventos +150 personas: 3€/persona

Mesa “Premium”
Incluye: Mojito, Daikiri de fresa,
Caipiriña y Piña Colada

Eventos -150 personas: 6€/persona
Eventos +150 personas: 5€/persona

- Durante el cóctel y barra libre

Mesa “Básica”:
Incluye: Mojito y Caipiriña

Eventos -150 personas: 7€/persona
Eventos +150 personas: 5€/persona

Mesa “Premium”
Incluye: Mojito, Daikiri de fresa,
Caipiriña y Piña Colada

Eventos -150 personas: 11€/persona
Eventos +150 personas: 9 €/persona

Estaciones

Arroces	4€/PAX
· Marisco	
· Campero	
· Arroz negro	
Marisco 125g/PAX	4,50€/PAX
· Gambas	
· Langostinos	
Empanadas	4,50€/PAX
· Pisto	
· Atún	
· Bolognesa	
Pescado frito	6€/PAX
· Cazón	
· Choco	
· Tortillita de camarones	
Quesos (min 40 PAX)	4€/PAX
Sushi	10€/PAX
2 makis / 2 uramakís / 2 nigiris	

Atún rojo	10€/PAX
· Tartar	
· Tataki	
· Sashimi	
Asiático	4€/PAX
· Mini rollitos de primavera	
· Surtido de gyozas	
· Edamames	
· Mini bol de ensalada wakame	
· Pan bao de presa ibérica	
Mini hamburguesas	4,50€/PAX
· Ternera retinta	
· Vaca pinta cántabra	
· Atún (panes especiales)	
Tortillas	2,20€/PAX
· Patatas	
· Campera	
· Pimiento y cebolla	
· Queso de cabra y cebolla caramelizada	

Puestos

Jamón	Consultar
Venenciador	Consultar
Limonada	2€/persona
Aguas saborizadas	1,50€/persona
Champán (Moët - 10 botellas)	450€
Cervezas internacionales	3€/persona

Montaje Lugar de celebración

MONTAJE EN EL CAMPO DE GOLF

- Más de 150 adultos - incluido en el precio del menú.
- Menos de 150 adultos - coste de montaje 600€.

BODAS DE MENOS DE 60 PERSONAS

- Lugar de celebración: Salón Mar de Campo.

BODAS EN ATALAYA

- Consultar tarifa de cierre de espacio.

LAS BODAS CIVILES TENDRÁN UN CARGO SEGÚN EL NÚMERO DE PERSONAS.

- Consultar precios de montaje para ceremonias.
- Incluye montaje básico y un pequeño centro floral.

INCLUYE MONTAJE BÁSICO EN BANQUETE



FAIRPLAY GOLF & SPA RESORT Info: +34 956 424 824 reservas@fairplayresort.es
C/ La torre, 80 · Benalup-Casas Viejas (Cádiz)