

INTELIER

Airén

BODAS 2026



ES MOMENTO DE
PLANIFICAR UNA BODA
inolvidable





Conseguir que cada evento sea único y especial es el principal propósito que mueve al Hotel INTELIER AIRÉN cada día. Nuestra experiencia a lo largo de los años nos ha permitido conocer cuáles son los detalles más importantes que marcan la diferencia y que tanto valoran nuestros clientes. Uno de nuestros pilares, en el que se basa el servicio que os podemos ofrecer desde el hotel, es la diversidad de espacios en los que celebrar vuestro día más especial, como los amplios y cuidados jardines, los acogedores salones o el recogido patio interior, donde celebrar todos los momentos de vuestro evento. La profesionalidad, la pasión y la seriedad que nos caracterizan constituyen la mejor baza para garantizar que cada uno de los momentos más especiales no se olviden nunca.

Ponemos a vuestra disposición un equipo humano compuesto de profesionales de la gastronomía, el protocolo, las relaciones públicas y la hostelería y que, junto a la dilatada experiencia, un producto de gran calidad y el saber hacer de Grupo INTELIER, pionero en ofrecer restauración de alta gama en la provincia de Ciudad Real, se pondrá a vuestra disposición para que vuestro evento sea

único y perfecto.

A close-up photograph of a chef's hands garnishing a dish. The chef is wearing a white uniform. In the foreground, there are two plates: one with a salad of shrimp, green herbs, and orange dressing, and another with a dark sauce and bread. In the background, another person is partially visible, also in a white uniform.

EL
Banquete

INTELIER

Airén

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Nuestro Cocktail Airén

Macaron relleno de sobrasada y cebolla caramelizada
Lomo de orza artesano
Cucharita de brandada de bacalao con ajo tostado y tapenade
Falso rulo de cabra con tomate cherrie caramelizado y sésamo tostado

Crujiente de morcilla y panko con mermelada de piquillos
Croquetas caseras de jamón
Croquetas de carrillada estofada
Croquetas de mix de boletus

Hummus de remolacha con queso gorgonzola
Mini quesadilla picante de queso brie, mango y cebolleta
Vasitos de crema de temporada
Bombón de foie y almendra tostada
Tartar de fuet en cucharita hojaldrada

Pan pita relleno de pollo cajún
Cola de gambón en panko con salsa teriyaki
Solomillitos de pollo crujiente con mayonesa al curry
Gyoza vegetal con salsa yakiniku
Cigarrillos de verduras con salsa sweet chilli

Buffet de Jamón

Jamón cortado a cuchillo con surtido de panes

Nuestra mesa de quesos artesanos, panes y frutas

Queso en aceite, oveja al romero, trufado y mezcla pleita

**Posibilidad de añadir queso de vaca al pesto rojo y oveja al ajo negro
(Consultar suplemento)*

La Bodeguita

Buffet de Coctelería Creativa

Zona de Cervezas (Grupo Heineken)

Agua mineral

Refrescos, cervezas de grifo

PARA AÑADIR A VUESTRO CÓCTEL

con nuestras estaciones temáticas

BUFFET LEVANTINO

Paella valenciana
Arroz negro de chipirones con ali-oli
Arroz del señoret
Fideua con fideo fino

NUESTRA MESA MANCHEGA

Migas de pastor
Gachas manchegas
Atascaburras
Duelos y quebrantos
Tosta de asadillo manchego



PARA AÑADIR A VUESTRO CÓCTEL

con nuestras estaciones temáticas

ESTACIÓN DE VERMUT CASERO Y ENCURTIDOS

Mejillón gallego en escabeche

Gildas

Boquerones en vinagre

Selección de nuestras hortalizas caseras

Marineras murcianas

Acompañados por Vermut casero de nuestra tierra



MAS ESTACIONES PARA AÑADIR

PARRILLADA ARGENTINA



Brocheta de pollo

Brocheta de entraña

Brocheta de matambre

Chorizo especiado

Acompañado de chimichurri, aceite verde,
verduritas de temporada a la parrilla y pan.

MESA VEGGIE



Selección de hummus con tostas y crudites

Selección de carnes veganas (Seitán y heura)

Vasitos de ensaladas variadas

Wok de tallarines de arroz, hortalizas y gambas

veganos (Algas)

Wok de tallarines y verduras

Acompañado de salsas chimichurri, aceite verde, criolla

ESTACIÓN ASIÁTICA



Makis

Nigiris

Tempuras

Poke bowl

BUFFET GALLEGO



Tabla de pulpo a la gallega

Zamburiñas con vinagreta de
verduras

Navaja con ajo perejil

Berberecho al albariño

Cubo de mejillones

* Todas las estaciones estarán asistidas por nuestro personal

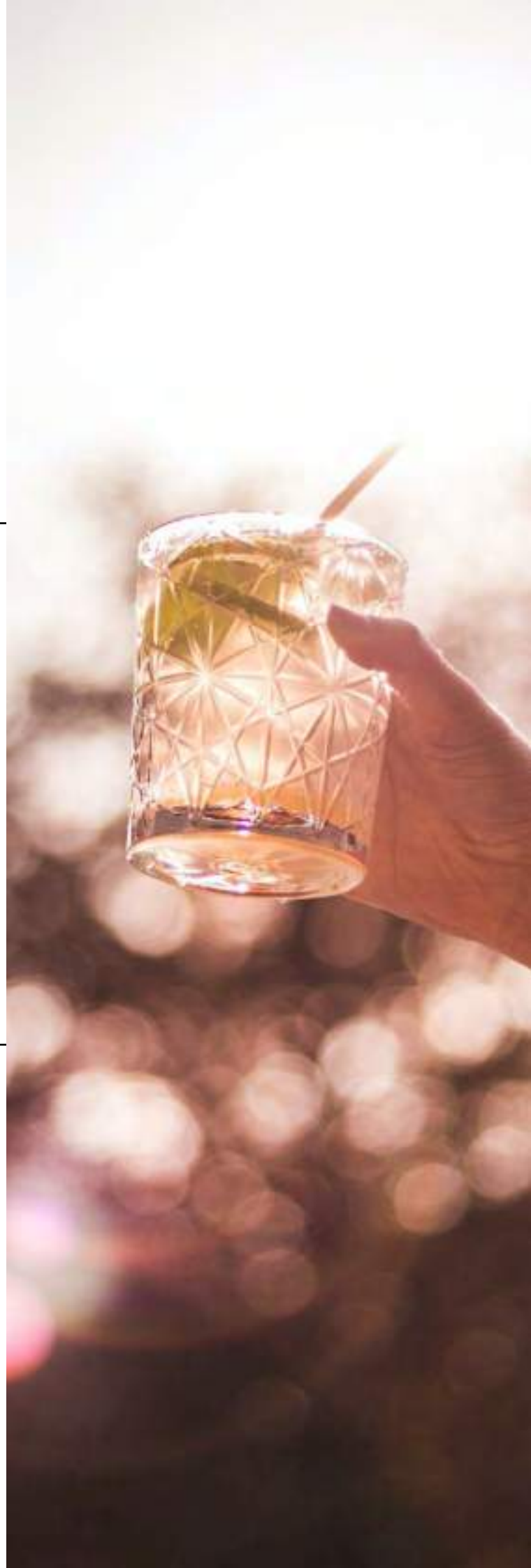
BUFFET DE AGUAS

Selección de aguas
aromatizadas con fruta fresca

RINCÓN DE CERVEZAS PREMIUM

Variada selección de cervezas
nacionales y de importación

Nuestro Cóctel
Airén cuenta con
la adaptación de
sus referencias
para todo tipo de
intolerancias y
alergias. También
disponemos de
referencias
veganas y
vegetarianas.





CONFECCIONA TU PROPIO

Menú

INTELIER

Atrén

SELECCIÓN DE ENTRANTES

Canelón de marisco y crujiente de camarón

Tartar de gamba roja, ajo blanco de coco y crujiente de centeno

Salmorejo cordobés con burrata de Búfala y sal de jamón

Crema de boletus, virutas de foie y perlas de aceite trufado

Gazpacho de fresas ácidas, helado de queso Idiazabal y brotes tiernos

Canelón de rabo de toro, bechamel ahumada y teja crujiente de parmesano

Timbal de Salmon marinado, aguacate y patata paja dulce.

Pata de pulpo braseada con patata trufada y aceite de pimentón

Ensalada de perdiz roja en escabeche, melocotón seco y vinagreta de frutos del
bosque

Ensalada de remolacha, queso gorgonzola y vinagreta de pistaco y miel



NUESTRO MARISCO SELECCIÓN

Personaliza tu plato:

Gambones

Langostino cocido

Gamba blanca de Huelva

Zamburiñas de la ría

Alistados

Carabineros



MARISCOS GOURMET

Gamba roja (6) de Denia templada con holandesa de lima
Carabinero (1) y zamburiñas (3) al grill con mayonesa de azafrán



SELECCIÓN DE SORBETES



Limón aromatizado con hierba buena

Mimosa de mandarina

Mojito

Frambuesa al Amaretto y lima

Mojito de fresas

Mango con violetas

Piña y ron de coco

Limón y jengibre confitado

SELECCIÓN DE PESCADOS

Bacalao al graten ahumado y setas glaseadas.

Taco de bacalao confitado con carabinero y salsa de azafrán

Salmon grille en tournedó de calabacín con crema de remolacha

Merluza con crema de galeras y pimientos del piquillo cristalizados.

Lomo de lubina al grill con fondo de naranja y zanahorias baby salteadas

Corvina en salsa de curry con crujiente puerro

Lomo de Rodaballo a la gallega

Merluza con ali oli de dulce de membrillo y carpaccio de calabacín



SELECCIÓN DE CARNES

Carrillada de ibérico estofada, parmentier de zanahoria y virutas de foie

Taco de cochinillo sobre pure de manzana asada

Tournedó de ternera con mojo picón y chips de vegetales

Carrillera de ternera confitada con emulsión de foie y bayas agri dulces

Solomillo de ternera al grill con asadillo manchego ahumado

Solomillo ibérico con crema de boniato y crumble de alcachofas

Paletilla de cordero lechal de la tierra con patata panadera

Jarrete de cordero asado a la miel con patatas al romero

Carrillada en salsa especiada con caramelo de brandy





POSTRES

Tarta de queso Parmigiano con helado de Lotus

Brownie de chocolate con sopa de jengibre y naranja

Tarta cremosa de pistacho y caramelo

Coulant de queso manchego en salsa de vainilla de Madagascar

Copa de tiramisú con torta alcazareña

Nuestro postre Airen y Tempranillo

Torrija al Baileys con helado.

Tarta Guinness sobre tierra de bretzel y toffee salado



LA BODEGA

Apostamos por vinos de calidad de nuestra tierra para acompañar nuestros menús en un día tan especial, por lo que trabajamos con bodegas como Allozo, Sandogal, Puente de Rus, Legaris, Pomal ... aunque estamos abiertos a todas las posibilidades para adaptarnos a los gustos de nuestros novios. No dudéis en consultarnos.

NUESTRAS POSIBLES
OPCIONES DE

Menús de boda



INTELIER

Airén

MENÚ DE BODA

opción uno

Nuestro Cocktail Airen

+

Ensalada de remolacha, queso gorgonzola y vinagreta de pistachos y miel

Sorbete de mango con violetas

Lomo de lubina al grill con fondo de naranja y zanahorias baby salteadas
o

Carrillada de cerdo en salsa especiada con caramelo de brandy

Tarta de queso Parmigiano con helado de Lotus

Nuestros cake pops

Bodega de gala

NUESTRA RECENA INTELIER AIREN

BARRA LIBRE
CANDY BAR

MENÚ DE BODA

opción dos

Nuestro Cocktail Airen

+

Mix grill selección (5 Gambones y 2 zamburiñas)

—

Sorbete de mango con violetas

—

Bacalao al graten ahumado y setas glaseadas

o

Solomillo Ibérico con crema de boniato y crumble de alcachofa

—

Tarta Guinness sobre tierra de bretzel y toffee salado

—

Nuestros cake pops

—

Bodega de gala

NUESTRA RECENA INTELIER AIREN

BARRA LIBRE
CANDY BAR

MENÚ DE BODA

opción tres

Nuestro Cocktail Airen

+

Salmon Grille en tournedó de calabacín con crema de remolacha

—

Sorbete de mango con violetas

—

Taco de cochinillo sobre pure de manzana asada

—

Copa de Tiramisú con torta alcazareña

—

Nuestros cake pops

—

Bodega de gala

NUESTRA RECENA INTELIER AIREN

BARRA LIBRE
CANDY BAR

MENÚ DE BODA

opción cuatro

Nuestro Cocktail Airen

+

Gazpacho de fresas ácidas, helado de queso Idiazabal y brotes tiernos

—

Mix Grill Selección (4 Langostinos cocidos y 4 Gambones plancha)

—

Sorbete de mango con violetas

—

Merluza con crema de galeras y piquillos cristalizados

○

Jarrete de cordero asado a la miel con patatas al romero

—

Brownie de chocolate con sopa de jengibre y naranja

—

Nuestros cake pops

—

Bodega de gala

NUESTRA RECENA INTELIER AIREN

BARRA LIBRE
CANDY BAR



Servicios incluidos

- Todos nuestros menús incluyen 3 horas de barra libre
 - Candy bar de golosinas
 - Churros con chocolate al final de fiesta
- RECENA ESPECIAL INTELIER:
 - Palomitas
 - Saladitos de hojaldre
 - Mini búrguer
 - Pizzas variadas

Servicios extras para añadir:

- Barra con bebidas premium
- Hora adicional barra libre
- Rincón de Coctelería

Personalizar vuestra recena:

- Pulguitas variadas
- Mini gofres con chocolate
 - Donuts
 - Mini perritos
 - Gachas
 - Migas de pastor
- Nachos con Guacamole
 - Quesadillas
 - Fajitas
 - Paninis variados
 - Brocheta capresse
- Otras opciones o sugerencias

*Consultar presupuesto sin compromiso

MENÚ *infantil*

Para los más pequeños hemos preparado el
siguiente super plato

A elegir entre: Escalope de pollo, de ternera, salchichas o chuletillas
Acompañado de pizza casera, croquetas, huevo y patatas fritas

POSTRE

Tulipa de Helado variado

O

Brownie con helado

TODAS LAS OPCIONES
que imagines...



y además...

Nuestros precios incluyen:

- Exclusividad en bodas el día elegido. Puede haber otro evento, pero nunca otra boda. (Consultar número mínimo de personas)
- Cocktail en exterior sin suplemento adicional.
- Suite Nupcial la noche de la boda.
- Decoración de mesas en salón y jardín, dentro de las opciones ofrecidas.
- Mantelería, sillas, cristalería y cubertería de gala.
- Papelería: Una minuta por cada comensal, seating y cartel de bienvenida.
- Servicio de Gala.
- Prueba de menú para seis personas.
- Parking exterior gratuito.
- Buffet de cocktelería, vermut casero, fino, manzanilla y semi-dulces durante el desarrollo del cocktail.
- Candy Snack bar y churros con chocolate, en la barra libre.
- Animación para niños durante cuatro horas.
- Ofertas y descuentos según temporada

Los servicios que ofrecemos:

- Selecta oferta gastronómica en espacios propios, con una gran variedad de propuestas desde los aperitivos a los cafés.
- Asesoramiento y montaje de boda civil: Incluye espacio, sillas, arco, atril, mesa de apoyo y banquetas para novios.
- Asesoramiento en Decoración y estilismo.
- Asesoramiento en ambientación musical y espectáculos.
- Hora adicional de animación infantil.
- Precios especiales para vuestros invitados para la noche de la boda en el Hotel.
- Iluminación "Vintage" en jardín. Los viernes es gratuita.
- Tarta nupcial para corte.
- Servicio de ropero.
- Os presupuestamos cualquier menú elaborado por vosotros mismos sin ningún compromiso.

Condiciones de la reserva y pago:

- Una vez estudiado los distintos presupuestos ofertados. Para la confirmación del evento será necesaria la entrega a cuenta de 600 €. Recibida la entrega a cuenta por parte del hotel, la fecha esta automáticamente confirmada.
- Hotel INTELIER AIRÉN, le ofrece 2 formas de pago:
 - 40% del total de la boda el lunes previo al día de la boda y el resto mediante transferencia al regreso del viaje de novios con un máximo de 30 días desde la fecha de factura.
 - 100% del pago, el lunes después de la boda mediante transferencia bancaria.
- Obedeciendo a la ley 7/2012 antifraude, Hotel Intelier Airén, limita a 1.000 euros el pago en efectivo de facturas. Todo pago que sobrepase dicha cantidad deberá ser realizado mediante transferencia bancaria o pago con tarjeta. Este punto está sujeto a modificación por cambio de las leyes vigentes.
- El hotel no se responsabiliza de los regalos entregados durante la celebración. Los novios disponen de su habitación y caja fuerte para guardarlos.

Un lugar que lo envuelve todo

Hay espacios que inspiran y momentos que se convierten en recuerdos para toda la vida. En Intelier Airén, cada rincón está pensado para acompañar historias únicas y celebraciones que se viven, se comparten y se recuerdan siempre.





INTELIER

Alrén

alrén
CASA AUTÓNOMA

Avenida Herencia, s/n (Alcázar de San Juan)
926 588 200
alcazar@intur.com
intur.com