

Lew Hoad

BODAS
2027



Bodas Lew Hoad

El Club de Tenis y Pádel Lew Hoad está situado en Mijas, perfectamente conectado entre Málaga y Marbella.

Nos encargamos de diseñar y organizar su boda de principio a fin.

Les ofrecemos distintos ambientes para la celebración de su boda: espacios al aire libre* o en interior**, con opción de realizar bodas de ensueño tanto de día como de noche.

* Capacidad máxima 350 personas
** Capacidad máxima 165 personas

Servicios Incluidos

- Espacios de celebración sin coste de alquiler.
- Decoración floral en centros de mesa y cocktail.
- Minutas, meseros y seating plan.
- Degustación de menú nupcial.
- Servicio de Wedding Planner*
  (gestión, seguimiento y coordinación de todo el proceso de vuestras boda: desde la reserva hasta el día del evento).
- Espacio Web exclusivo para nuestras parejas.
- Tarta simbólica para corte.
- Mantelería y mobiliario.
- Amplia zona de aparcamiento.
- Áreas interiores climatizadas.
- Solo se celebra una boda al día.

* Para bodas de más de 100 invitados adultos



Ceremonia

Puede celebrar su ceremonia civil simbólica en nuestro estanque o en los jardines. El montaje incluye arco con detalle floral estándar, sillas para los invitados, atril y banqueta para la pareja. Servicio de oficiante opcional (Precios a consultar)



Gastronomía

Nuestra principal apuesta es ofrecer un servicio basado en productos frescos de la zona y de óptima calidad elaborados al instante.

Disponemos de cocina propia, basada en la tradicional mediterránea, adaptada a las tendencias más vanguardistas y caracterizada tanto por su variedad como por su cuidada presentación.

Ofrecemos diversas propuestas para requerimientos especiales de menú (intolerancias, alergias, vegano...)

Todos nuestros menús incluyen la bebida durante el cocktail y el banquete: vino blanco y tinto, cerveza, refresco, agua y vino espumoso para brindis.

A continuación os presentamos las tres variedades de menús: tradicional, fusión y todo cocktail.



Tipos de Menús

¿Cuál de nuestras opciones consideráis más adecuada para vuestro gran día?

Tradicional

Una experiencia ideal para las bodas más clásicas

Cocktail de Bienvenida

Una hora aproximadamente
8 aperitivos a elegir

Menú Nupcial

2 horas aproximadamente
Plato entrante, sorbete, plato principal y postre

4 horas de Barra Libre
Recena

Fusión

La combinación perfecta entre lo clásico y lo moderno

Cocktail de Bienvenida

Una hora y media aproximadamente
10 aperitivos a elegir
3 estaciones sin coste adicional

Menú Nupcial

Una hora y media aproximadamente
Plato principal y postre

4 horas de Barra Libre
Recena

Cocktail

Nuestra propuesta más informal y dinámica

Cocktail de Bienvenida

Dos horas aproximadamente
15 aperitivos a elegir
3 estaciones sin coste adicional

Postre

Pastelería Francesa

4 horas de Barra Libre
Recena



Cocktail de Bienvenida

Aperitivos Fríos

- Piruleta de Salmón Marinado y Philadelphia
- Mini Cono de Mousse de Paté con chip de Chocolate
- Mini Cono de Pollo al Curry con Piña
- Steak Tartar sobre Waffle de Remolacha con Wasabinesa
- Brochetita de Melón con Jamón
- Dadito de Tortilla Española
- Bombón de Queso de Cabra con Almendras y Frambuesa
- Taboulé
- Pan Bao con Salmón Marinado con Salsa de Eneldo y Mostaza
- Corte de Lima con Ceviche de Gamba de Fuengirola
- Tataki de Atún con Salsa Teriyaki
- Corte de lima con Ceviche de Corvina
- Gilda de Antxoa y Queso
- Tartar de Salchichón de Málaga sobre Bocabits de Centeno
- Mini Mortero de Porra Antequerana
- Mini Poke de Salmón
- Botellita de Gazpacho Lew Hoad
- Botellita de Ajoblanco Malagueño
- Sorbete de Melón con Crumble de Jamón Ibérico
- Ensalada de Frutos de Mar con Cítricos
- Cremoso de Espinacas y Huevo Escalfado
- Ensalada Malagueña de Bacalao con Espuma de Mandarina
- Pipirrana Malagueña con Langostinos y Espuma de Mango

Aperitivos Veganos

- Brocheta de Salchicha Vegetal Artesana
- Brocheta de Queso Feta con Tomate Cherry confitado
- Cucurucho crujiente relleno de Paté Vegetal
- Falafel tradicional con salsa suave de Yogur
- Cucharita de Morcilla Vegetal con Compota de Manzana
- Risotto cremoso de Boletus

Aperitivos Calientes

- Croquetita del Chef
- Cigarrito relleno de Morcilla con Compota de Manzana
- Dadito de Adobo con Alioli Negro
- Gambón Crujiente
- Buñuelito de Bacalao con Miel de Caña
- Cucharita de Pulpo a la Gallega con cremoso de Patatas
- Mini McLew Hoad "La Finca"
- Risotto de Boletus con Lascas de Parmesano
- Cazuelita de Pisto Manchego con Huevo de Codorniz
- Croqueta de Gambas al Pil-Pil
- Mini Albóndigas de Carrillada
- Brochetita de Rape con Emulsión de Cítricos
- Mini Bao de Calamar a la Madrileña
- Brochetita de Satay de Pollo

Aperitivos Premium

- Macaron de Foie*
- Capuccino de Foie con Manzana Confitada*


Beverages

Estaciones

Sin coste adicional para menús Fusión y Cocktail

Del Mar

(2 opciones a elegir)

- Tataki de Atún con Salsa Teriyaki
- Corte de Lima con Ceviche de Gamba de Fuengirola y Cilantro
- Pulpo a la Gallega
- Mézclum de Pimientos Rojos y Verdes con Bacalao Confitado
- Piruleta de Salmón y Philadelphia

Cervezas

Quesos

Ensaladas

(2 opciones a elegir)

Ensalada Malagueña
Ensaladilla Rusa
Ensalada Caprese
Ensalada César
Taboulé
Mini Poké de Salmón

Mexicana

Vermouth y Encurtidos

Croquetería

Sushi

(A elegir 3 variedades)

Nigiri
California
Maki

Tortillas

Ibéricos

Estaciones Extra

Jamón Ibérico
Ostras
Coctelería
Limonadas
Champan / Cava
Vegetariana
y más opciones...



Entrantes

- Timbal de Piña Natural y Langostinos con Emulsión Bellavista
- Crema de Trigueros con dados de Bacalao confitado
- Delicia Italiana de Mozzarella y Tomate de la Huerta con Albahaca
- Selección de Brotes tiernos con Mango, Gambón y Vinagreta de Miel y Mostaza
- Tartar de Salmón Marinado y Aguacate con Mayonesa de Wasabi
- Salmorejo Andaluz con Tataki de Atún, Huevo de Codorniz y Pan de Cristal
- Crema de Langosta al estilo del Chef
- Crepes Marinero con Salsa de Bogavante y Choco
- Tartar de Atún Salvaje con Aguacate, Tomate y Mayonesa de Wasabi
- Bacalao a la Naranja
- Salmón Salvaje con Vinagreta de Pistacho y Emulsión de Cebolla y Ciruela
- Merluza al Cava con Patatas al Vapor

Opciones Vegana

- Timbal Aguacate y Pipirrana de Verduritas con Vinagreta de Miel y Trufa
- Salmorejo Cordobés tradicional
- Crema suave de Espárragos Verdes
- Tartar Fresco de Tomate, Aguacate y Mango





Plato Principal

- Carrillera de Cerdo Ibérico al Vino Tinto
con Cremoso Parmentier y Verduritas de la Huerta
- Carrillada de Ternera al Cabernet Sauvignon
sobre cremoso de patatas y verduritas de temporada
- Pularda Campestre al horno
- Solomillo de Cerdo Ibérico
con Salsa al Vino Málaga y Pasas.
Patata Risolada y Brochetita del Campo
- Secreto Ibérico con Compota de Manzana
Patata Campestre y Brochetita Vegetal
- Bacalao a la Naranja
- Salmón Salvaje con Vinagreta de Pistacho y
Emulsión de Cebolla y Ciruela
- Presa Ibérica con Escamas de Sal
Patata Risolada y Brochetita Vegetal
- Merluza al Cava con Patatas al Vapor
- Solomillo de Ternera
sobre reducción de Pedro Ximénez y Pasas
Patata Risolada y Verduritas

Opciones Vegana

- Lasaña de Verduras de Temporada Gratinada
- Boulettes de Mijo y Sarraceno en delicada Salsa de Almendras
- Milanesa Vegetal al estilo Stroganoff
- Ruso Blue vegetal con toque Parmesano

III50€ (IVA No incluido)





Postre

- Cookies & Cream con Frutos Rojos
- Tentación de Chocolate y Brownie
- Bavarois de Turrón con Núcleo de Rocher
- Dúo de Chocolate
- Tartaleta de Limón y Merengue Tostado
- Tarta de queso "Inés Rosales"
- Tarta de queso al pistacho
- Red Velvet

Barra Libre

Las 4 primeras horas de Barra Libre están incluidas en todos los menús

DJ

Nuestro técnico de sonido y DJ os acompañará y sonorizará todas las áreas de la boda, desde ceremonia hasta la 4ª hora de barra libre. Su servicio será totalmente personalizado según vuestros gustos musicales.

La contratación del DJ es exclusivamente con el Club.

Recena

La recena está incluida con el pack de 4 horas de barra libre, y está compuesta de paninis variados.

Suplementos:

Serranitos
Hamburguesas
Pizzas
Caldo puchero

Consulta más opciones y precios

Candy Bar

Chuches

Donuts

Pastelería Francesa

Kiosko Bar



Menú Infantil

Croquetitas del Chef

Escalope de Pollo y Patatas Fritas

ó

Hamburguesa en Pan Brioche
Patatas Fritas

Postre Lew Hoad

Menús Especiales

Consulta las diferentes opciones que tenemos para menús especiales (alergias, intolerancias, vegetarianos, veganos...)



Extras

- Exclusividad cierre Club

(Incluye cierre de pistas deportivas, gimnasio y restaurante)

- Iluminación o sombreado
- Ceremonia
- Chill out
- Animación infantil
- Servicio Wedding Planner

(Consultar precios y condiciones de los extras a nuestras Wedding Planner)



Propuestas Especiales

Bodas de más de 100 invitados adultos

- Servicio de Wedding Planner (gestión, seguimiento y coordinación de todo el proceso de vuestra boda, desde la reserva hasta la finalización)
- Celebración y montaje de Ceremonia simbólica.
- Barra de Mojitos durante la barra libre.
- Ofertas especiales para bodas celebradas de Domingo a Viernes.

Barra Libre al 50%

- Para bodas celebradas de Domingo a Viernes
- Bebidas ilimitadas.
- Incluye mesa de mojitos y recena.
- Mínimo 100 invitados adultos.

Bodas Invierno

Bodas celebradas de noviembre a abril

- Mínimo 60 menús adultos.
- Obsequio ceremonia simbólica.
- Decoración floral incluida.
- Barra libre al 50%.

Todo lo que soñábamos para la celebración, finalmente se cumplió punto por punto gracias al trabajo impecable del equipo del Lew Hoad.

Javier y Maribel

Superaron nuestras expectativas. ¡Han cuidado cada detalle!

José Ángel y Vanessa

Convertisteis nuestro día en un cuento. Sin duda os volveríamos a elegir. Todo el mundo feliz y fascinado.

Marko y Ana

Se vuelcan con cada idea y sale todo de 10. ¡Gracias por brindarnos la boda de nuestros sueños! Os volveríamos a elegir una y mil veces.

Rafa y Lidia

Un enorme agradecimiento al personal de Lew Hoad que hicieron que fuera inolvidable. No dejan de felicitarnos y de decirnos que ha sido la mejor boda a la que han asistido.

Olivier y Marine

¡Impresionante!

Gracias al equipo de Lew Hoad por hacer de sueños una realidad.

Oliver y Estefanía

Gracias a todos por el apoyo constante y por hacer de nuestra boda un día mágico.

Francisco y Carmen

Sin duda es un lugar especial y con encanto para que cualquier celebración sea impresionante.

Victor y Mario

Solo puedo decir buenas palabras de esta gran familia. No podríamos haber tenido una boda mejor si no hubiera sido por la gran labor que hacen como equipo.

Borja y Carmen

En un mundo con tantos espacios...Tantos eventos...Tanto personal...Y coincidir. Somos unos afortunados. ¡Gracias por darnos el mejor día de nuestra vida!

Jose y Estrelli

Términos y condiciones

- No están permitidos alimentos y bebidas ajenas al Club.
- Duración aproximada de cada servicio:
  - Ceremonia: 30 min.
  - Cocktail: 1 hora*. (*Según tipo de menú)
  - Almuerzo/Cena: 2 horas*. (*Según tipo de menú)
  - Una vez finalizado el almuerzo/cena y transcurridos 20 minutos de cortesía, se procederá a la apertura de la barra libre.
- El servicio de DJ y la estructura de iluminación y sombreado deben ser contratados exclusivamente a través del Club.
- Para música en vivo y al aire libre consultar condiciones.
- No está permitido el uso de elementos pirotécnicos de ninguna clase (fuegos artificiales, bengalas, farolillos...)
- El pago íntegro habrá de realizarse una semana antes de la celebración del enlace.
- El cierre del Club por exclusividad deberá de solicitarlo 6 meses antes de la boda, firmar un anexo al contrato y abonar el 50% del importe de este servicio. Durante los meses de julio y agosto, de lunes a viernes, la exclusividad podrá ser a partir de las 17:00h.
- El número mínimo de invitados adultos requeridos en temporada alta (mayo a octubre, ambos incluidos) serán:
  - Bodas de domingo a jueves: mínimo 45 adultos**. (ó facturación equivalente a ese número de adultos.)
  - Bodas en viernes: mínimo 80 adultos**. (ó facturación equivalente a ese número de adultos.)
  - Bodas en sábado: mínimo 100 adultos**. (ó facturación equivalente a ese número de adultos.)

**Los menús adultos se contabilizan según el precio del menú elegido (cocktail y banquete) más barra libre.

** Podría sufrir modificaciones según el Reglamento del IVA vigente en el momento de su aplicación.



Facebook.com/lewhoad

@lew_hoad

@LewHoad

Wedding Planner

Sandra Junco y Celia Postigo
(+34) 645 465 773 / (+34) 952 467 673
eventos@lew-hoad.com
www.lew-hoad.com

Club de Tenis y Pádel Lew Hoad
Ctra. Mijas Km 3,5 Mijas (Málaga)
restaurante@lew-hoad.com
(+34) 952 474 858 / (+34) 610 459 049