



BODAS AURUM

FUSIÓN

OMNIA VINCIT AMOR,
et nos cedamus amor



Aurum Fusión



Recibe este reconocimiento por ser una de las empresas
más recomendadas y mejor valoradas por las parejas de Bodas.net.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'José Melo', is positioned above a horizontal line.

José Melo
VP, Sales EMEA, LATAM & India The Knot Worldwide



Sobre nosotros

Más de 20 años nos avalan en el sector de la hostelería y ahora nace este proyecto, Aurum Bodas rodeado de profesionales del sector nupcial. En pleno parque de los Castillos en Alcorcón, a tan solo 10 min de Madrid, rodeados de un entorno increíble de zonas verdes donde poder hacer el reportaje fotográfico. La parroquia Sagrado Corazón se encuentra a tan solo 3 min caminando y un parking privado al lado de nuestras instalaciones.

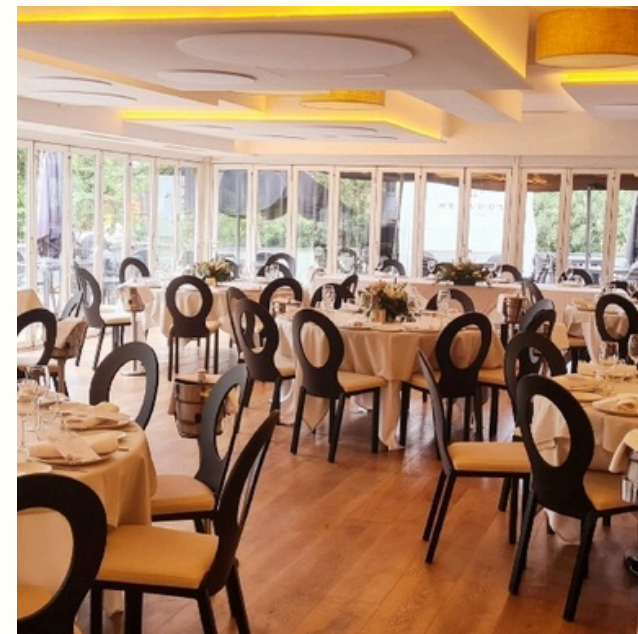
¿Quieres ver un poco más?

Nuestros salones

Disponemos de 4 salones con terraza privada y con vistas a los jardines. Cada uno de ellos tienen diferentes capacidades para poder celebrar tu evento de forma privada.

Salón Bodega para unas 50 personas de capacidad. Salón luz ideal para unas 70 personas. Salón Fusión es perfecto para un gran banquete de unas 130 personas y salón Aurum donde encontrarás una gran intimidad para unas 25 personas.

¿Te animas a conocernos?





C e r e m o n i a

Nos encontramos al lado de la Parroquia Sagrado Corazón, pero si quieres celebrar una ceremonia civil estamos pegados a los Castillos de San José de Valderas, son un conjunto palaciego contruidos en torno a 1917



Nuestros valores

La cocina es uno de los factores más importantes para que el evento sea un éxito, por eso tenemos cocina propia y elaboramos todos nuestros menús para que el cliente quede satisfecho. Si los invitados comen bien y el servicio es amable y atento, ¡todo habrá sido un éxito!





Cóctel de bienvenida

Nuestros cócteles se componen de 10 aperitivos entre fríos y calientes, pero además podrás añadir diferentes estaciones extras para que sea toda una experiencia de sabores







Banquete

Tras disfrutar del cóctel dará lugar el banquete donde nuestros salones podrás disfrutar desde un gran banquete hasta un evento más íntimo.

MENÚ DEGUSTACIÓN PARA 2 PERSONAS
(bodas a partir de 50 invitados)





B a i l e

Para terminar pero no dejar de sorprender, durante el baile hay diferentes opciones que os encantarán a vosotros y vuestros invitados como el candy bar, la recena, fotomatón... ¡Qué la fiesta no pare!



Papelería de decoración

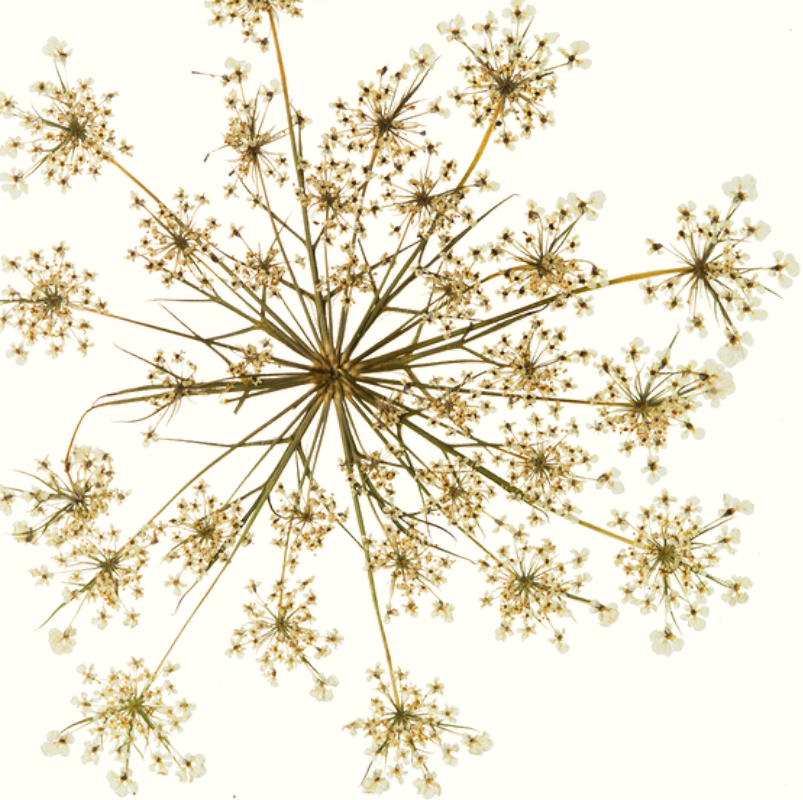
Minutas impresas para todos los invitados, aportando un toque de distinción a cada mesa.

Mesa de bienvenida con seating plan, diseñada para recibir a los invitados con estilo y armonía.

M e n ú s

2025





menú fusión

CÓCTEL DE BIENVENIDA



ENTRANTE A ELEGIR

Crema de remolacha
Sopa fría de fresa o sandía (según temporada)
Purrusalda ahumada con langostinos

PARA COMPARTIR

Arroz de costillas glaseadas
y arroz abanda

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Merluza en salsa verde
Carrillera en su jugo sobre cama de puré de patata

POSTRE

Surtido de pasteles y helado

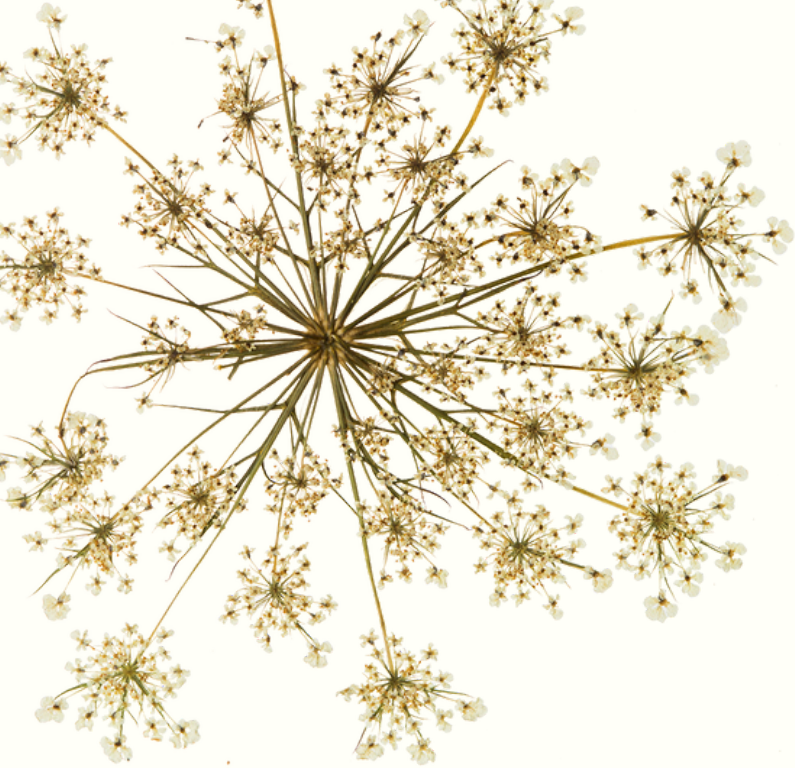
Bebidas: agua, refresco, cerveza, copas de
vino blanco, rosada y tinto.
Cava cortesía Aurum Fusión



BARRA LIBRE 2 HORAS

91€

IVA INCLUIDO



menú vita

CÓCTEL DE BIENVENIDA



ENTRANTE A ELEGIR

Crema de batata

Crema de setas de temporada con virutas de jamón

PRIMERO A ELEGIR

Bacalao gratinado

Ventresca de atún a la plancha con su guarnición

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Rabo de toro en su jugo sobre cama de puré de patata

Lingote de cochinillo con patatas panadera

POSTRE

Surtido de pasteles y helado

*Bebidas: agua, refresco, cerveza, copas de
vino blanco, rosada y tinto.*

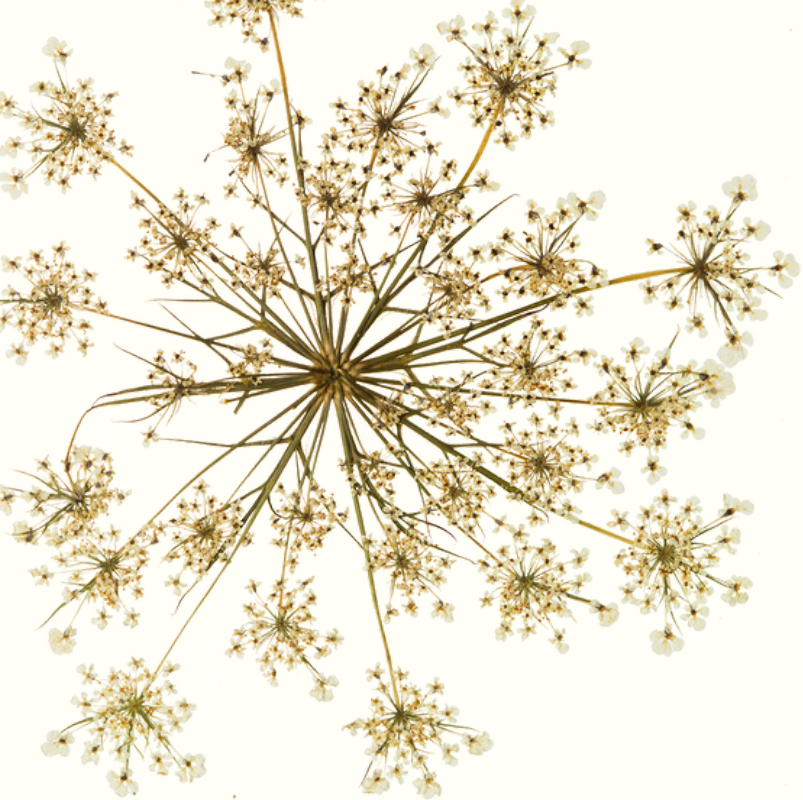
Cava cortesía Aurum Fusión



BARRA LIBRE 2 HORAS

98 €

IVA INCLUIDO



menú aeternus

CÓCTEL DE BIENVENIDA



ENTRANTE A ELEGIR

Ensalada de tomates, tomates semisecos y pimienta sansho
Ensalada de pato en salsa de naranja y papaya deshidratada

PRIMERO A ELEGIR

Sapito con puré de patatas a la bilbaína
Chipirones encebollados con chips de puerro

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de angus con verduritas salteadas
Lomo bajo de Angus al jospé con raíces fritas

POSTRE

Surtido de pasteles y helado

*Bebidas: agua, refresco, cerveza, copas de
vino blanco, rosada y tinto.*
Cava cortesía Aurum Fusión

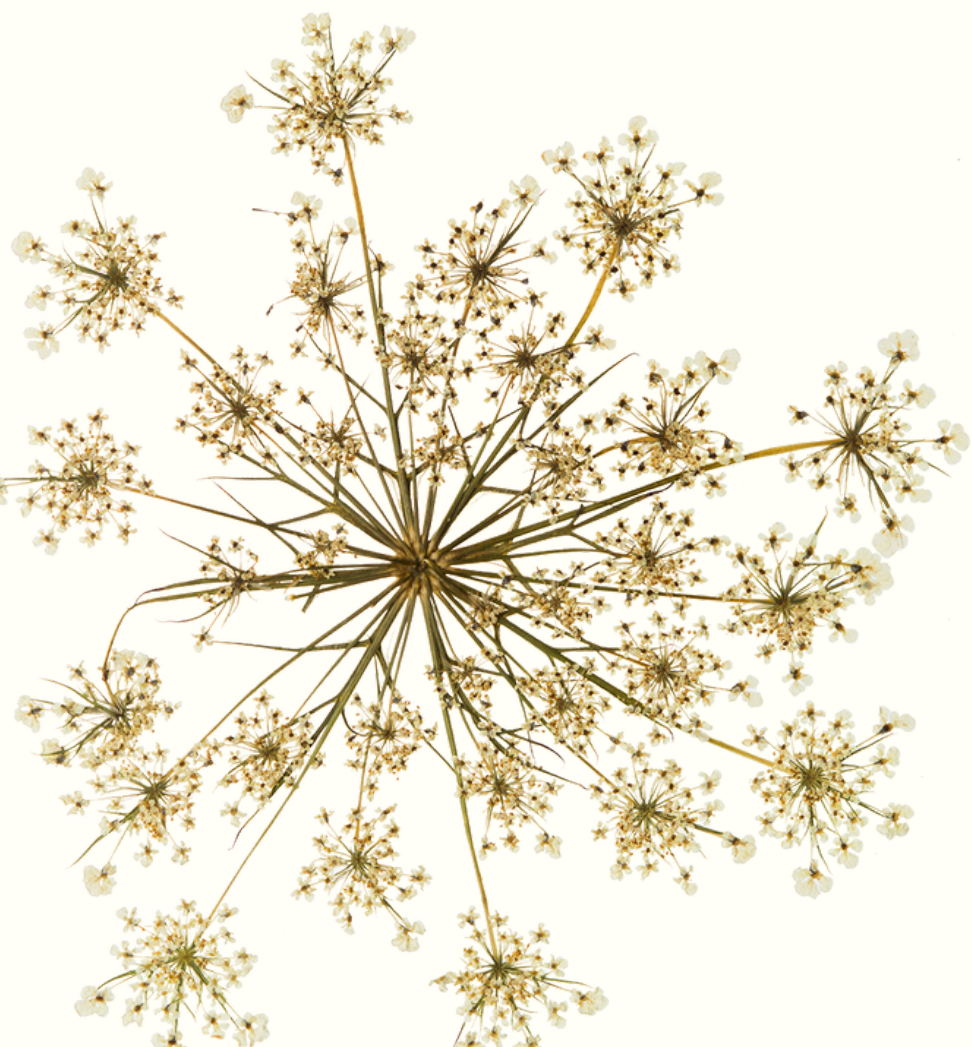


BARRA LIBRE 2 HORAS

108 €

IVA INCLUIDO

cóctel de bienvenida



Salmorejo cordobés con
virutas de jamón ibérico

Ensaladilla Aurum

Volován de guacamole con
huevas de tobiko

Brochetas de perlas de
mozzarella con cherry a la
esencia de albahaca

Brocheta de pollo Teriyaki

Croquetas de jamón ibérico

Buñuelos de bacalao

Cucharita de berenjenas
asiáticas con aliño de sésamo

Cucharita de revolconas con
su torrezno

Platito de arroz de boletus
con ibéricos

Menú infantil

Entretenimientos

Surtido de ibéricos.

(Jamón ibérico, lomo, salchichón, chorizo y queso manchego)

Coquetitas caseras de Jamón.

Para elegir

Arroz a banda.

Anillas de calamar empanadas como en el sur con mayonesa fina de cítricos

Tronquitos de pechuga de pollo rebozada con salsa dulce de mostaza.

Solomillo de cerdo Ibérico al carbón de jasper con sus patatas fritas.

Postre

Divertida copa de helado de tu sabor preferido.

Bebida:

Agua mineral, refrescos

39€ iva incluido





Os esperamos...

C o n t a c t o :

Info. grupos: 680 595 156 / 910 744 348

Dirección:

*Avd. Los castillos, 9 (interior parque)
Parking en C. los Lirios, 5, 28925 Alcorcón, Madrid*

A U R U M

FUSIÓN

Eventos

