



LA HERENCIA DE HIROSHIMA

DOSSIER DE BODAS

TEMPORADA 2024-2025

www.laherenciadehiroshima.com



¡ENHORABUENA POR VUESTRO COMPROMISO!

Bienvenidos a más de 35 años de historia en la que nuestros principales protagonistas sois vosotros

Desde el equipo de LHDH estamos **muy agradecidos** de que hayáis pensado en nosotros para una ocasión tan especial. Hemos pensado en todo con mucho cariño e ilusión para que vuestro día sea inolvidable. Aquí encontraréis toda la información necesaria para la organización del día de vuestra boda.

Gestor de Bodas: 607 396 862 (José Alejandro)

Muchas gracias por vuestra confianza!



POR QUÉ SOMOS TU MEJOR ELECCIÓN 5 ESTRELLAS

UNA BODA DE ENSUEÑO

Haz de tu boda un evento único, especial y diferente.
Ceremonias en lugar de cuento y lleno de romanticismo para tu gran día.

LA ELEGANCIA Y EL BUEN GUSTO, NUESTRA SEÑA DE IDENTIDAD

Vuestros deseos e ilusiones son nuestras metas a lograr. Descubre todo lo que La Herencia de Hiroshima ofrece para hacer de tu día, una experiencia única y memorable.

La Herencia de Hiroshima es fruto de la unión familiar con más de 35 años de experiencia en eventos cuyo principal objetivo es conseguir que todos sus clientes obtengan **el evento que siempre han soñado.**

GASTRONOMÍA

Nuestra principal fortaleza reside **productos de la región** y materias primas de la máxima calidad. Para ello contamos con el sello de nuestros cocineros Guillermo R. y Nico G. que nos proponen una cocina fresca y personal en la que tradición y creatividad se conjugan en **perfecta armonía.**



LA HERENCIA DE
HIROSHIMA

RECOMENDADOS POR NUESTROS CLIENTES

Nuestra experiencia en la organización de bodas es recomendada y avalada por nuestros clientes a través de redes sociales, google bussines y tripadvisor (+4 estrellas, +500 valoraciones)



SELECCIONADOS COMO MEJOR LUGAR PARA BODAS

Desde 2019 somos considerados uno de los mejores salones de bodas en la Región, ganando el sello **Wedding Awards** en el portal de bodas más importante a nivel nacional



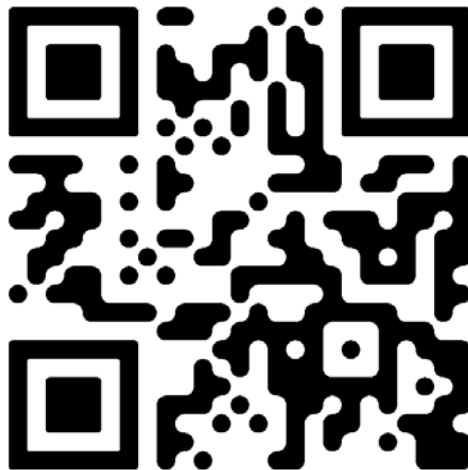
NUESTRA APP – TODO MÁS FACIL QUE NUNCA

Con el afán de mejorar día y día e innovar para estar siempre en vanguardia, ofrece a sus clientes una APP que les permite organizar de manera fácil y cómoda su evento.

Mediante dicha APP todos los clientes podrán ver diversos menús orientativos además de tener la posibilidad de crear personalmente **su propio menú**. Igualmente, gracias a la APP podrán diseñar **invitaciones digitales** para que los invitados puedan confirmar su asistencia y seleccionar aquellos **complementos** que desean para su evento.

En definitiva, podrán **organizar su evento desde el salón de su casa** sin ningún tipo de estrés seleccionando su menú, complementos, viendo fotos, introduciendo invitados, conociendo la distribución de las mesas, comunicándose con su responsable...

La filosofía de LHDH es que el mejor evento no es sólo un lugar bonito y una comida deliciosa, sino que todos y cada uno de vuestros invitados sienta que vuestro evento es especial y único, **que solo vosotros podríais estar detrás de él.**



Descarga nuestra app escaneando el código QR o accediendo a la tienda de aplicaciones y buscar "La Herencia de Hiroshima" de Parker Solutions

NUESTRO CÓCTEL

Sabores locales que te enamorarán

Elige entre un cóctel sencillo (30 min), estandar (60 min) o largo (90min)

CÓCTEL SENCILLO (30 MIN)

Selección de canapés y bocaditos variados
Sorbitos de gazpacho con hierbabuena y jamón crujiente
Chips vegetales, taquitos de longaniza lorquina

Croquetitas del chef con reducción de mostaza y miel
Ataditos de queso camembert con hojaldre y confituras

CÓCTEL ESTANDAR (60MIN)

Selección de canapés y bocaditos variados
Sorbitos de gazpacho con hierbabuena y jamón crujiente
Chips vegetales, taquitos de longaniza lorquina

Mini hamburguesas con queso fundido
Piruleta de gambón rojo crispy y mahonesa de salmón

Croquetitas del chef con reducción de mostaza y miel
Minirrollitos vegetales con salsa sweet chilli
Ataditos de queso camembert con hojaldre y confituras

CÓCTEL LARGO (90 MIN)

Ceviche de salmón marinado con cilantro y zumo de lima
Mini tostas de foie y jamón ibérico

Selección de canapés y bocaditos variados
Sorbitos de gazpacho con hierbabuena y jamón crujiente
Chips vegetales, taquitos de longaniza lorquina

Mini hamburguesas con queso fundido
Piruleta de gambón rojo crispy y mahonesa de salmón

Croquetitas del chef con reducción de mostaza y miel
Ataditos de queso camembert con hojaldre y confituras

CÓCTEL PERSONALIZADO

Elige entre todos nuestros aperitivos
(mínimo 6 variedades, máximo 12)

consultar precio de opción personalizada
en función de duración y cantidad



NUESTRAS ESTACIONES



LA LONJA DEL MAR

incluye: vino mar de frades, zamburiñas, gamba blanca, langostinos, mejillones con vinagreta y quisquilla

CORTADOR DE JAMÓN

corte y pieza jamón ibérico de cebo

corte y pieza jamón ibérico de bellota



BODEGÓN DE QUESOS

incluye: panes y confituras de sabores, queso oveja ahumado, queso murcia al vino, la zarcillera, granapadano y campobello semi o similares.

CARNES SELECTAS A LA PIEDRA

incluye: show cooking de carnes a la brasa (secreto, lomo alto, pollo campero o similares)

ARROZ Y PAVO LORQUINO

incluye show cooking de arroz en cucharitas

PESCAITO FRITO ANDALUZ

incluye: variedades de pescadito frito en conos (cazón, chanquete, boqueron, choco o similares)



BAR DE MOJITOS

BAR DE CÓCTELES

BAR DE CERVEZAS DEL MUNDO

FOOD TRUCKS

ESTACIONES PERSONALIZADAS

MENÚ N° 1 "ATAIAYA DEL REY" 2024

Cóctel de bienvenida estandar (incluido en el precio)

Selección de canapés y bocaditos variados
Sorbitos de gazpacho con hierbabuena y jamón crujiente
Chips vegetales, taquitos de longaniza lorquina

Mini hamburguesas con queso fundido
Piruleta de gambón rojo crispy y mahonesa de salmón

Croquetitas del chef con reducción de mostaza y miel
Minirollitos vegetales con salsa sweet chilli
Ataditos de queso camembert con hojaldre y confituras
Cangrejos rellenos de marisco

Entrantes para compartir (cada 4 personas)

Ensalada templada de mariscos y frutos del mar

Gambón rojo de costa al ajillo con pan tostado y alioli negro

Entreplato

Sorbete de mojito al aroma de menta y ron

Plato individual

Solomillo huertano con reducción de pedro ximénez

Postre

Tarta nupcial de nata y chocolate
con helado artesano al gusto

Bebidas

Vino tinto selección d.o. jumilla, rioja o ribera del duero
Vino blanco 100% verdejo d.o. rueda, vino rosado espumoso
Agua mineral, refrescos, zumos, cerveza estrella de levante
Café, infusiones, sidra el gaitero, cava brut o champagne





MENÚ N° 2 “ROCADRAGÓN” 2024

Cóctel de bienvenida estandar (incluido en el precio)

Selección de canapés y bocaditos variados
Sorbitos de gazpacho con hierbabuena y jamón crujiente
Chips vegetales, taquitos de longaniza lorquina

Mini hamburguesas con queso fundido
Piruleta de gambón rojo crispy y mahonesa de salmón

Croquetitas del chef con reducción de mostaza y miel
Minirollitos vegetales con salsa sweet chilli
Ataditos de queso camembert con hojaldre y confituras
Cangrejos rellenos de marisco

Entrantes para compartir (cada 4 personas)

Ensalada de foie y langostinos con rulo de cabra caramelizado

Gamba roja a la plancha (6 piezas por persona al centro)

Entreplato

Sorbete de mango y chocolate blanco

Plato individual

Chuletón de chato murciano con salsa tres pimientos

Postre

Creppe relleno con helado red velvet y chocolate

Bebidas

Vino tinto selección d.o. jumilla, rioja o ribera del duero
Vino blanco 100% verdejo d.o. rueda, vino rosado espumoso
Agua mineral, refrescos, zumos, cerveza estrella de levante
Café, infusiones, sidra el gaitero, cava brut o champagne

MENÚ N° 3 "FORTALEZA DEL SOL" 2024

Cóctel de bienvenida estandar (incluido en el precio)

Selección de canapés y bocaditos variados
Sorbitos de gazpacho con hierbabuena y jamón crujiente
Chips vegetales, taquitos de longaniza lorquina

Mini hamburguesas con queso fundido
Piruleta de gambón rojo crispy y mahonesa de salmón

Croquetitas del chef con reducción de mostaza y miel
Minirollitos vegetales con salsa sweet chilli
Ataditos de queso camembert con hojaldre y confituras
Cangrejos rellenos de marisco

Entrantes para compartir (cada 4 personas)

Ensalada templada de mariscos y frutos del mar

Tartar de atún rojo con aguacate y zumo de lima

Pata de pulpo con pimentón y patata

Entreplato

Sorbete de limón y gin tonic

Plato individual a elegir

Supremas de mero al horno

Solomillo de cerdo duroc con salsa de boletus y trufa

Postre

Tarta nupcial de nata y chocolate
con helado artesano al gusto

Bebidas

Vino tinto selección d.o. jumilla, rioja o ribera del duero
Vino blanco 100% verdejo d.o. rueda, vino rosado espumoso
Agua mineral, refrescos, zumos, cerveza estrella de levante
Café, infusiones, sidra el gaitero, cava brut o champagne





MENÚ N° 4 “APOSENTOS DE LA REINA” 2024

Cóctel de bienvenida largo (90 minutos - incluido en el precio)

Ceviche de salmón marinado con cilantro y zumo de lima

Mini tostas de foie y jamón ibérico

Selección de canapés y bocaditos variados

Sorbitos de gazpacho con hierbabuena y jamón crujiente

Chips vegetales, taquitos de longaniza lorquina

Mini hamburguesas con queso fundido

Piruleta de gambón rojo crujiente y mahonesa de salmón

Croquetitas del chef con reducción de mostaza y miel

Minirollitos vegetales con salsa sweet chilli

Ataditos de queso camembert con hojaldre y confituras

Cangrejitos rellenos de marisco

Entrantes para compartir (cada 4 personas)

Ensalada de ventresca con aguacate y mango

Gamba roja a la plancha (9 piezas por persona al centro)

Entreplato

Sorbete de mandarina y crujiente chocolate

Plato individual

Pluma de cerdo ibérica y reducción de vino tinto con arándanos

Postre

Esferificación de ferrero roché con arena de avellana

Tarta nupcial de nata y chocolate

con helado artesano al gusto

Bebidas

Vino tinto selección d.o. jumilla, rioja o ribera del duero

Vino blanco 100% verdejo d.o. rueda, vino rosado espumoso

Agua mineral, refrescos, zumos, cerveza estrella de levante

Café, infusiones, sidra el gaitero, cava brut o champagne

MENÚ N° 5 "TORRE DEL ORO" 2024

Cóctel de bienvenida estandar (incluido en el precio)

Selección de canapés y bocaditos variados
Sorbitos de gazpacho con hierbabuena y jamón crujiente
Chips vegetales, taquitos de longaniza lorquina

Mini hamburguesas con queso fundido
Piruleta de gambón rojo crispy y mahonesa de salmón

Croquetitas del chef con reducción de mostaza y miel
Minirollitos vegetales con salsa sweet chilli
Ataditos de queso camembert con hojaldre y confituras
Cangrejos rellenos de marisco

Entrantes para compartir (cada 4 personas)

Templada de bogavante y quisquilla
con caviar de salmón

Mariscada individual
(6 piezas de gamba roja a la plancha, 2 zamburiñas)

Primer plato individual

Rodaballo salvaje en salsa de almejas

Entreplato

Sorbete de limón y gin tonic

Segundo plato

Cordero bravo al fuego fuerte

Postre

Tarta nupcial de nata y chocolate
con helado artesano al gusto

Bebidas

Vino tinto selección d.o. jumilla, rioja o ribera del duero
Vino blanco 100% verdejo d.o. rueda, vino rosado espumoso
Agua mineral, refrescos, zumos, cerveza estrella de levante
Café, infusiones, sidra el gaitero, cava brut o champagne





MENÚ INFANTIL

Entrantes al centro

Patatas fritas, aceitunas

Alitas de pollo, Nuggets de pollo

Croquetitas del chef

Pizza de jamón york

Plato principal a elegir

Hamburguesa con patatas

Pechuga rebozada con patatas

Postre

Surtido de helados

Bebidas

Agua mineral, refrescos, zumos

Decoración de la mesa inc.
Bolsa de chucherías inc.

Parque de bolas con zonas
diferenciadas por edad

Colchoneta gigante medieval

Pista de fútbol

*monitor incluido a partir de 12 niños

PALETA DE COLORES

La elección de los colores de la boda es uno de los primeros pasos a la hora de elegir tu estilo de boda.

Puedes elegir colores más llamativos como el rojo para hacer contraste o colores neutros como negro y marrón como base de tus decoraciones

Todos estos servicios los tienes disponibles a través de la app privada en el apartado complementos

MANTELERIA ESTANDAR Y DE ALQUILER

Descubre nuestra gama de mantelerías disponibles así como otras opciones de alquiler para hacer tu boda totalmente personalizada a tu paleta de colores

Mantelería blanca y negra

Mantelería marrón y blanco

Mantelería granate y blanco

Mantel personalizado
(beige, arena, verde, azul, marfil, rosa, morado)

VAJILLA Y DETALLES MESA

Desde LHDH te personalizamos el lugar que ocupara cada invitado con diferentes complementos que harán de tu boda única y especial

Nombres en madera

Bajoplatos de rafia

Copa tallada de color a elegir

Detalle servilleta

CENTROS DE MESA

El toque final para una boda de 10 esta en las flores, elige entre una amplia variedad y confía en nuestros expertos para tu elección final, se original

Centros de mesa estandar y personalizados

DECORACIÓN NUPCIAL

La mesa de novios será el foco de atención durante el banquete, desde su forma (presidencial, semiluna o redonda) hasta las flores marcaran la diferencia.



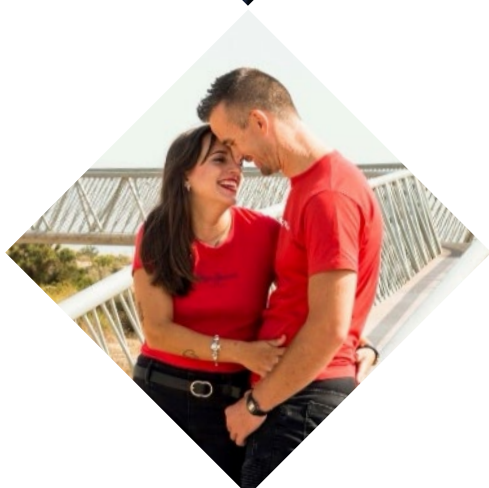
CUANDO TUS SUEÑOS SE CUMPLEN



ELENA Y DIEGO

se casó el 05.10.2019

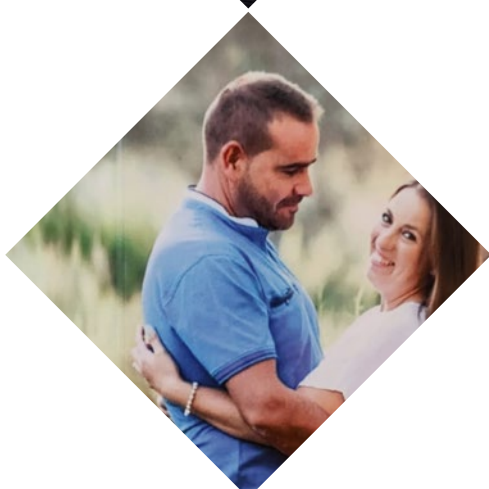
¡El sitio es precioso! La comida... toda riquísima, desde el cocktail que fue una pasada hasta la tarta de los novios, todo para chuparse los dedos. El servicio es espectacular, pendientes para que todo saliera perfecto y así fue. Eternamente agradecida por su profesionalidad y por ponérselo todo tan fácil en todo momento, durante la organización y la boda. Todo salió mejor que soñado.



MARISA Y JOSÉ

se casó el 9.10.2021

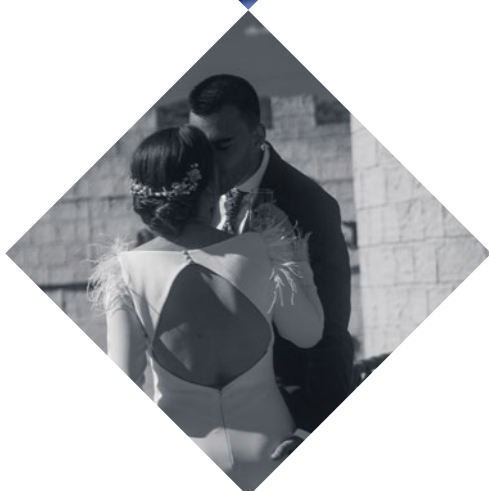
Hola, me casé este sábado 9-10-21, aunque nuestra fecha inicial era para el 10-10-20 pusimos la fecha antes del Covid, para ser exactos en junio de 2019, y he de decir que desde el minuto uno han sido superatentos y amables, resolviéndonos todas las dudas y demás. ¡Nos ha encantado todo, los invitados se fueron supercontentos y nosotros más aún! ¡Lo recomiendo 100% y darles una vez más las gracias a Jose y a Alberto por su amabilidad y paciencia!



GASPAR Y MARI

se casó el 24.06.2022

Nos ha encantado, el servicio que ofrecían, fabuloso, la comida, exquisita, el restaurante, único, en general todo perfecto, muy atentos con los novios y sobre todo con los invitados. Sin duda, lo recomendamos con los ojos cerrados y sobre todo lo volveríamos a repetir, es inolvidable un día para recordar eternamente. Gracias.



MARÍA Y SEBAS

se casó el 28.10.2023

Tuvimos una boda super bonita. Les propuse hacerlo todo en sus amplias terrazas y no dudaron, las mesas quedaron preciosas. El servicio fue muy atento y desde el primer día que llegué allí y dije que quería celebrar mi boda con ellos me han ayudado muchísimo. Solo tengo palabras de agradecimiento. Qué día tan especial me hicieron pasar.

EL BAILE Y BARRA LIBRE

Diferentes opciones para celebrar vuestro baile y barra libre
(patio central, salones o discoteca alhambra, consultar disponibilidad)

NUESTROS PAQUETES DE BARRA LIBRE

BARRA LIBRE CLÁSICA (2 HORAS DE BARRA LIBRE)

2 horas de barra libre con iluminación de ambiente y +1000w sonido
copas balón, fondo photocall lhdh, canón sgae

Bebidas incluidas: whisky jb, white-label, ballantines, cutty sark,
ginebra beefeater, larios, seagrams, puerto indias
ron brugal, barcelo, cacique, vodka absolut, malibu, baileys

BARRA LIBRE PREMIUM (3 HORAS DE BARRA LIBRE)

3 horas de barra libre con iluminación de ambiente y +1000w sonido
copas balón, fondo photocall lhdh, canón sgae

Recena a elegir incluida (fuente de chocolate, pizzas, mini hamburguesas o churros, etc)

Bebidas incluidas: whisky jb, white-label, ballantines, cutty sark, jack daniels, chivas
ginebra beefeater, larios, seagrams, puerto indias, bombay shapire, martin millers, larios 12,
ron brugal, barcelo, cacique, matusalen, cacique 500, santa teresa
vodka absolut, smirnoff, malibu, baileys, tequila

BARRA LIBRE PREMIUM EXTENDIDA (4 HORAS DE BARRA LIBRE)

4 horas de barra libre con iluminación de ambiente y +1000w sonido
copas balón, fondo photocall lhdh, canón sgae

Recena a elegir incluida (fuente de chocolate, pizzas, mini hamburguesas o churros, etc)

Bebidas incluidas: whisky jb, white-label, ballantines, cutty sark, jack daniels, chivas
ginebra beefeater, larios, seagrams, puerto indias, bombay shapire, martin millers, larios 12,
ron brugal, barcelo, cacique, matusalen, cacique 500, santa teresa
vodka absolut, smirnoff, malibu, baileys, tequila

*para bodas inferiores a 120 comensales adultos consumo por botellas

*consultar promociones para bodas de +150 comensales adultos

VUESTROS MOMENTOS ESPECIALES

EL BRINDIS EN LA PASARELA

exclusivo en La Herencia de Hiroshima

Es el momento de reencontrarte con los invitados después de la iglesia, llegáis al restaurante y nuestro maître os recibirá dando camino a uno de los momentos más bonitos, nuestro brindis en la pasarela. ¡Dejáreis a todos los invitados sorprendidos con vuestra llegada!

Pueden acompañarlo de una suelta de globos o fuegos artificiales para hacerlo aún más espectacular.

canción recomendada: hasta mi final - il divo

LA ENTRADA AL SALÓN

Una vez acaba el cóctel de bienvenida los invitados irán buscando su asiento dentro del salón. Vosotros seréis los últimos en pasar al salón, donde jugaremos con las luces creando expectación. Es elección de los novios entrar bailando o respetando el protocolo.

canción recomendada: cancion bonita - carlos vives

EL CORTE DE LA TARTA

con la espada del rey arturo forjada en acero

El pastel de boda pone el broche final al banquete y con este momentazo daréis por terminado el festín. Utilizad la espada del Rey Arturo para cortar la tarta y no olvidéis darla a probar a vuestra pareja.

canción recomendada: a sky full of stars - coldplay

EL BAILE DE NOVIOS

vuestro primer baile de casados

Llegó el momento de celebrar que todo a salido tal como esperabáis, fuera los nervios y a bailar. Con o sin coreografía, lo principal de este momento es que os dejéis llevar por vuestro corazón y reflejéis todo ese amor y conexión que existe entre vosotros. Animar a vuestros invitados a que se unan a este maravilloso baile.

canción recomendada: amarte por mil años más



COMPLEMENTOS Y SERVICIOS

Todos estos servicios los tienes disponibles a través de la app privada en el apartado complementos

FUEGOS ARTIFICIALES

Sorprende con tu llegada desde la pasarela con los fuegos artificiales, ideal para bodas a mediatarde

SUELTA DE GLOBOS

Haz que todos participen en vuestra llegada con nuestra suelta de globos corazón

ILUMINACION LED, NEONES Y CAMARA 360 °

Personaliza cualquier espacio con una frase bonita donde capturar tus fotos para el recuerdo o contrata una cámara 360 ° y dale vida. Cadenas infinitas de luces led para decorar cualquier espacio

BODEGÓN ENTRADA, SEATING PLANING Y LETRAS GIGANTES
Desde LHDH te personalizamos el listín de invitados en un palet vintage respetando la temática elegida

Contrata vuestras iniciales gigantes y cartel de bienvenida rústico o complementa con un bodegón de ¡flores naturales!

SELO DE BODAS, CARICATURAS, TUBOS LUCES LED
Para personalizar cada detalle un sello con vuestras iniciales. Ilumina la entrada al salón repartiendo tubos led a tus invitados y que no pare la fiesta

REGALOS SOLIDARIOS, KIT DE BIENVENIDA
Cada vez son más las parejas que se unen a esta tendencia. Sustituye los clásicos recordatorios por un detalle solidario junto a una donación. Complementa con kit de bienvenida para cada invitado y chucherías para los niños

INVITACIONES DE BODA, MINUTAS Y MESEROS
Desde LHDH personalizamos todo a medida, desde las invitaciones hasta los carteles de las mesas. Escoge tu temática y confía en nuestro equipo de diseño



COMPLEMENTOS Y SERVICIOS

Todos estos servicios los tienes disponibles a través de la app privada en el apartado complementos

PHOTOCALL, DISCOMOVIL Y/O DJ

Acompaña la barra libre con la mejor animación

discomovilmurcia.com

Inmortaliza los momentos de baile y euforia con el fotomatón. Un imprescindible

retrato.com

SERVICIO DE AUTOBUSES Y ALOJAMIENTO PARA LOS INVITADOS

No dejes que tus invitados cojan el coche después de beber

+34 968 40 20 50 | sercotel riscál
+34 968 40 60 47 | parador de lorca
+34 968 44 45 75 | lorbus

CANDYBAR / MESA DE DULCES

Endulza a tus invitados con golosinas y dulces

+34 605 79 53 33 | pequeños y dulces deseos
+34 630 28 09 43 | el pico esquina
+34 695 46 37 09 | mundopiñata

GLITTER BAR / TATUAJES TEMPORALES

Sorprende en la barra libre a todos tus invitados con un rincón de maquillaje y brillantes o apuesta por tatuajes al instante!

RINCÓN DULCE DE FUENTE DE CHOCOLATE

Alguna vez has soñado con tener chocolate infinito? Descubre nuestra fuente de chocolate con golosinas, fruta o profiteroles

RECENAS

Desde bocadillos de embutido, carnes a la brasa, pizzas, miniburgers, perritos calientes, churros con chocolate, dínos lo que quieres y nosotros nos encargamos



PREGUNTAS FRECUENTES

¿CON CUÁNTO TIEMPO DE ANTELACIÓN DEBO HACER LA RESERVA?

Aconsejamos preguntar lo antes posible, en cuanto tengáis la fecha decidida, normalmente, con **año y medio de antelación**. Si tu fecha es flexible, puedes acortar los plazos a un año.

SISTEMA DE RESERVAS, PAGOS Y POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

En LHDH utilizamos un sistema de reservas que garantice su seguridad y la nuestra, para ello se oficializan con el contrato de reserva indicando el espacio ocupado y fecha. La reserva de espacio incluye una fianza de 500 euros. Siempre se podrá cancelar con + 9 meses de antelación.

¿HAY UN MÍNIMO DE INVITADOS? ¿QUÉ PASA SI NO ILEGAMOS AL LIMITE?

Nuestros menús incluyen servicios exclusivos a partir de un determinado número de comensales adultos a coste cero, en caso de no llegar a la cantidad mínima estos servicios se pueden suprimir o pagar la diferencia.

SERVICIOS INCLUIDOS A PARTIR DE 80 COMENSALES (399 euros)

- Asesoramiento personalizado desde el minuto 1.
- Invitaciones de boda, seating planning básico, brindis en la pasarela, mantelería a elegir básica, impresión de minutas, centros de mesa, música durante todo el evento, recordatorios en las mesas, planing de sorpresas y detalles personalizado, tarta nupcial para el corte, proyector y pantalla para presentaciones, parque infantil con campo de fútbol.
- Zona de uso exclusiva para cóctel, comida/cena y barra libre.

Parking privado (puede dejar su automóvil en nuestro parking hasta el día siguiente).

Fotografía: Enrique Rondán





PREGUNTAS FRECUENTES

SERVICIOS INCLUIDOS A PARTIR DE 150 COMENSALES (899 euros)

- Fuegos artificiales o suelta de globos.
- Degustación de menu 2 meses antes para 4 o 6 personas.
- Rincón dulce con fuente de chocolate y golosinas, fruta o profiteroles.
- Asesoramiento personalizado desde el minuto 1.
- Invitaciones de boda, seating planning básico, brindis en la pasarela, mantelería a elegir básica, impresión de minutas, centros de mesa, música durante todo el evento, recordatorios en las mesas, planing de sorpresas y detalles personalizado, tarta nupcial para el corte, proyector y pantalla para presentaciones, parque infantil con campo de fútbol.
- Zona de uso exclusiva para cóctel, comida/cena y barra libre.

Parking privado (puede dejar su automóvil en nuestro parking hasta el día siguiente).

¿QUÉ TAMAÑO TIENEN LAS MESAS?

Recomendamos mesas redondas entre 8 a 12 comensales, ten en cuenta que las tronas o carritos de bebe también cuenta, puesto que se debe dejar el espacio en la mesa. Adicionalmente, tenemos tableros rectangular con mesas hasta 25 comensales, pero no lo recomendamos.

BODAS AL AIRE LIBRE

Damos la opción de celebrar todo el evento al aire libre, tanto cóctel de bienvenida como banquete.

SERVICIOS ADICIONALES PROVEEDORES DE CONFIANZA

Organizar un evento tal como imaginas requiere de mucho tiempo y proveedores de confianza. Para ello, facilitamos vuestra búsqueda con nuestras recomendaciones (floristerías, fotógrafos y video, wedding planner, oficantes, detalles de boda, animación y dj, autobuses...)

PREGUNTAS FRECUENTES

¿QUIÉN SERÁ VUESTRA MANO DERECHA EL DÍA DE TU EVENTO?

Desde LHDH sabemos que es vuestro gran día, y para ello contamos con los mejores profesionales que te ayudarán a que todo salga como has soñado. Nuestro equipo está especialmente cualificado, con muchos eventos a sus espaldas y años de experiencia. Nada puede fallar

A través de nuestra app podrás estar en contacto con tu maître, jefe de cocina y gestor.

¿DISPONÉIS DE OPCIONES DE MENÚ ESPECIALES (VEGANOS, CELÍACOS, ETC)

Nuestro equipo de cocina se adapta para cada evento y cada invitado, ajustando el menú a medida a vuestras necesidades. Para ello, es muy importante nos incluyan con la mayor brevedad posible los menús especiales en la app.

COMPLEMENTOS (MANTELERIA, CENTROS DE MESA, IMPRESIÓN DE MINUTAS...)

Ofrecemos a nuestros clientes una amplia variedad de elementos a elegir desde nuestra app, aconsejamos elegirlos el mismo año del evento lo antes posible, ya que la disponibilidad de los mismos puede variar durante el transcurso del año.

¿CUÁNDO Y DÓNDE SE REALIZA LA DEGUSTACIÓN DEL MENÚ?

La degustación de menú debe seleccionarse la fecha a través de nuestra app con al menos 2 meses antes de antelación. Las degustaciones se realizan en el salón restaurante.

Se aconseja probar cóctel, 4 entrantes entre fríos y calientes, 2 pescados, 2 carnes y 2 postres. Las estaciones, bebidas premium, bodega premium y recenas no se dan a probar.

Para más dudas o información pueden contactar con el gestor aquí
José Alejandro 607 396 862

CEREMONIAS AL AIRE LIBRE

Nuestras terrazas han sido testigo de momentos muy bonitos durante la ceremonia, creando panorámicas de ensueño

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL

Nosotros nos encargamos del montaje. Incluye sillas para los invitados con fundas a elegir, mesa de altar, sillas para los novios, alfombra nupcial, música de ambiente y micrófono

PACKS CEREMONIA LHDH

Sabemos que el tiempo es muy valioso así que os facilitamos paquetes ya completos con decoración floral de la ceremonia

(incluye montaje y decoración floral)

Pack Rojo (consultar precio)

Pack Rosa (consultar precio)

Pack Fucsia (consultar precio)

DECORACIÓN FLORAL Y DETALLES PERSONALIZADOS

Desde nuestra app podrás personalizar y encontrar los detalles más especiales para que vuestro sí, quiero sea único

+ 34 639 47 32 31 | Alto diseño floral

+34 606 63 30 74 | Floristería José

+34 693 58 76 40 | La orquidea

GUION CEREMONIA CIVIL LHDH

Escanea nuestro código QR y accede a nuestro guión de ceremonia, recomendamos los usos de borrador para hacer el tuyo propio



PROMOCIONES Y CONDICIONES

DESCUENTOS ESPECIALES

Por la celebración de vuestro enlace durante los meses de enero, febrero y diciembre, así como las bodas celebradas en viernes noche o domingo a mediodía, durante todo el año 2023, tendrán un descuento especial del 5% sobre el menú adulto contratado (para un mínimo de 80 comensales adultos)

*descuento no acumulable a otras promociones

*descuento no aplicable en puentes, fiestas nacionales, regionales o locales

CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

La reserva del evento será confirmada exclusivamente, con una entrega de 500€ que se descontarán del total de la factura final, salvo acuerdo mutuo

El plazo estimado para la entrega de las invitaciones de boda es de 3 meses antes al evento, pudiendo tardar en su preparación entre 2-3 semanas, recomendamos verlo con tiempo

Es necesario confirmar el menú del evento con al menos 1 mes de antelación

La degustación del menú debe realizarse en la fecha estipulada por ambas partes con aproximadamente dos meses de antelación, siendo posible realizar cambios en el menú final hasta 1 mes antes del evento

El plazo máximo para la confirmación del número garantizado de comensales será de 15 días antes de la celebración del evento (adultos y niños)

El restaurante se compromete a poder atender a un número no superior al 10% de los comensales garantizados, pudiendo reducir o ampliar el número total de comensales hasta 5 días antes del evento

Este número será el mínimo a facturar independientemente de su asistencia o no

INFORMACIÓN Y CITA PREVIA

Horario de atención al público en general
Lunes a viernes de 10h a 14h y de 16,3h a 20h

| +34 968 46 54 51 (oficina) | +34 607 39 68 62 (gestor eventos) |

FACEBOOK.COM/LAHERENCIADEHIROSHIMA

INSTAGRAM.COM/LAHERENCIAHIROSHIMA

RESERVAS@LAHERENCIADEHIROSHIMA.COM

WWW.LAHERENCIADEHIROSHIMA.COM



LA HERENCIA DE HIROSHIMA

“El amor es todo lo que necesitas”

INFORMACIÓN Y CONTACTO

cno. viejo del puerto, km. 3 - 30800 Lorca MURCIA
968 46 54 51 (Oficina) 607 39 68 62 (José Alejandro)
reservas@laherenciadehiroshima.com