



LA HERENCIA DE HIROSHIMA

2026

DOSSIER DE BODAS

TEMPORADA 2026

www.laherenciadehiroshima.com



¡ENHORABUENA POR VUESTRO COMPROMISO!

Bienvenidos a más de 40 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!



SI SUEÑAS CON UNA CELEBRACIÓN INOLVIDABLE, AQUÍ LA HACEMOS REALIDAD

¿POR QUÉ TANTAS PAREJAS ELIGEN A LHDH PARA CELEBRAR SU GRAN DÍA?

Con más de 40 años celebrando momentos únicos, cuidamos cada detalle como si fuera el primero. Nos implicamos al 100% con cada pareja o familia que nos elige

"No eres uno más: eres parte de nuestra historia"

TRATO CERCANO Y HUMANO. DE VERDAD

Nuestro equipo no solo trabaja para ti, trabaja contigo. Nos comprometemos desde el primer día para que todo fluya y tú solo te preocupes de disfrutar.

UN SOLO EVENTO AL DÍA. TU BODA LO MERECE TODO

Tu evento es el protagonista absoluto. No compartimos el espacio con otras celebraciones, para que vivas la experiencia sin prisas, sin interrupciones y con toda la atención puesta en ti.

ESPACIOS FUNCIONALES LLENOS DE ENCANTO Y MAGIA

Descubre nuestro patio medieval, jardines y salones con capacidad para más de 400 personas. Nos adaptamos a ceremonias civiles, bodas religiosas, siempre con carácter propio.

GASTRONOMIA, SERVICIOS DE MÁXIMA CALIDAD Y PRECIOS IMBATIBLES

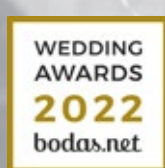
Porque celebrar bonito no debe costar una fortuna. Sabemos lo que cuesta organizar una boda, por eso para nosotros cada euro cuenta. Tu eliges quien contratas, no tenemos exclusividades.



LA HERENCIA DE
HIROSHIMA

Y LO MÁS IMPORTANTE, ¡NUESTRAS PAREJAS NOS RECOMIENDAN CON EL CORAZÓN!

Nuestros novios y clientes repiten, recomiendan y nos recuerdan con cariño. Puedes leer sus testimonios y ver sus celebraciones reales en nuestras redes sociales.



Desde 2019 somos considerados **mejor salón de bodas en la Región**, ganando el sello **Wedding Awards** en el portal de bodas más importante a nivel nacional

¿BODAS PREFABRICADAS? NO, TU BODA ES ÚNICA

PERSONALIZA Y CREA TU BODA A MEDIDA CON NUESTRA APP

Con el afán de mejorar día y día e innovar para estar siempre en vanguardia, os ofrecemos 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 aquellas **decoraciones** que desean para su evento.

“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

RECOMENDACIÓN PARA BODAS SIN ESTRÉS: CONTRATA TU WEDDING PIANNER

Haz que tu boda sea un sueño hecho realidad con la ayuda de una wedding planner

Personalización a medida, conexiones valiosas, gestión de tiempo y creatividad sin límites. Vive tu boda con alma, con emoción

Conoce a Irene - La chica de verde | +34 629 34 59 00 | [@lachicadeverde](#)

Conoce a Sofía - Mi moitié | +34 635 27 59 58 | [@mimoitie](#)

Conoce a Andrea - EasWedding | +34 627 63 29 93 | [@easwedding](#)

Conoce a Ortiz Events | +34 639 081 474 | [@ortizevents](#)

Conoce a Marina Romero | [@marinaromerowp](#)

Porque una boda no se improvisa. Coordinar tiempos, proveedores, imprevistos y emociones requiere experiencia, mano izquierda... y mucha dedicación.

Una wedding planner no solo aligera la carga, también asegura que todo fluya, que todo encaje y, sobre todo, que disfrutéis de vuestro gran día como merecéis: sin preocupaciones, sin errores y sin mirar el reloj

VIVE LA EXPERIENCIA LHDH

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, vuestro 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, es elección de los novios entrar bailando o respetando el protocolo.

tip: contrata bengalas de fuego frío para sorprender a todos tus invitados

[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 ha 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](#)

tip: contrata una discomovil con cañones de confetti y efectos especiales para hacerlo mágico



LA CEREMONIA ¿RELIGIOSA O CIVIL?

En el caso de que elijais la segunda opción, disponemos de espacios especialmente adaptados para el sí, quiero!

MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL

Nosotros nos encargamos del montaje y de coordinar en nuestro patio al aire libre

Incluye sillas para los invitados, mesa de altar, alfombra nupcial, música de ambiente y micrófono

*en caso de lluvias o clima adverso disponemos de sala cubierta adecuada para ceremonias

DECORACIÓN FLORAL Y DETALLES PERSONALIZADOS

Una decoración floral cuidada transforma tu ceremonia civil en un momento mágico...

Recomendamos visitar a nuestros proveedores de confianza

La Casa de las Flores - Águilas
+34 620 68 48 81 | [@lacasadelasfloresaguilas](https://www.lacasadelasfloresaguilas.com)

Camino Verde - Huerca-Overa
+34 621 18 84 77 | [@floristeriacaminoverde](https://www.floristeriacaminoverde.com)

Floristeria Jose - Lorca
+34 606 63 30 74 | [@floristeria_jose](https://www.floristeriajose.com)

Floristeria Juani - Totana
+34 643 25 73 77 | [@floristeriajuani](https://www.floristeriajuani.com)

*coge ideas a través de nuestra app o escoge paquetes completos prediseñados

Dato: En la región de Murcia el gasto medio en flores de boda religiosas es de 1500€ y civiles 800€

GUIA PARA LA CEREMONIA CIVIL EN LHDH

Escanea nuestro código QR y accede a nuestra guía para la ceremonia



LA RECEPCIÓN

En LHDH creemos que la diferencia entre **una boda increíble y una inolvidable reside en los detalles.**

Eleva tu celebración a un nivel premium, añadiendo ese toque de distinción para que tu evento destaque.

EL RINCÓN DE BIENVENIDA: LA PRIMERA IMPRESIÓN

Escoge nuestro pack con zona de photocal, iniciales, cartel de bienvenidos, impresión de meseros tematizados para tu seating plan y decoración floral

EL SEATING PLAN - LISTA DE INVITADOS

¿Queréis una boda que hable de vosotros? El seating plan es una oportunidad genial para sorprender y emocionar. Si quieres un seating rústico puedes contar con el nuestro de forma gratuita.

Consejo: El seating plan es el primer lugar que van a ver vuestros invitados al llegar, dedicarle tiempo y cariño en personalizarlo a vuestro gusto

BRINDIS EXCLUSIVO CON FUEGOS ARTIFICIALES

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

BRINDIS EXCLUSIVO CON SUELTA DE GLOBOS

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

MÚSICA EN DIRECTO DURANTE EL CÓCTEL

La música en directo transforma el cóctel en una experiencia inolvidable. Añade elegancia y distinción con una actuación personalizada y acorde a tu estilo

[@ismaelpuerta_music](#) | Íntimo, auténtico

[@sondebarrio_lorca](#) | Flamenco y rumbas

[@sweetlovesmusica](#) | Pop, Románticas

DECORACIÓN FLORAL CÓCTEL

En nuestras terrazas, la elegancia se encuentra en la simplicidad. Pide acceso a nuestra pequeña guía para el cóctel de bienvenida llena de ideas para tu gran día



NUESTRO CÓCTEL

El Cóctel de Bienvenida es la mejor manera de comenzar una celebración inolvidable. En LHDH, ofrecemos una selección de aperitivos que invitan a los invitados a relajarse y disfrutar desde el primer momento.

APERITIVOS FRIOS

Esferificación con aire de aceituna
Mini pastel de carne murciano
Mochis de sobrasada de chato murciano
Mochis de queso de oveja
Crispy marineras con anchoa y perlas de salmón
Marineritos de boquerón y caviar negro
Crujientes con foie y jamón ibérico
Sorbitos de salmorejo, chips vegetales y longaniza
Selección de canapés y bocaditos variados
Pincho de tortilla de patatas, alioli y caviar negro
Macarons de foie y pedro ximénez
Blinis de atún rojo con cilantro y sésamo tostado
Tartaletas de avena con salmón ahumado, mango y aguacate
Gildas de boquerón

APERITIVOS CALIENTES

Churros de patata y trufa
Ataditos de queso camembert con confituras
Croquetitas de jamón ibérico
Cigarritos de morcilla con cebolla caramelizada y manzana
Piruleta de gambón rojo crispy y mahonesa de salmón
Mini hamburguesas de vaca madurada con queso
Mini tostas de sobrasada, miel y huevo de codorniz
Mini canelón de pulpo y setas con queso parmesano
Minibocata de calamares y alioli
Pan bao de rabo de toro y salsa hoisin
Tacos de cochinita pibil, cebolla y lima
Barquitos de arroz y pavo lorquino
Barquitos de migas lorquinas con salchicha
Conitos de pescaito frito andaluz

*Elige entre todos nuestros aperitivos
(recomendamos entre 10 y 12 variedades)*

**Junto a su opción de cóctel recomendamos siempre
contratar entre 2 y 4 estaciones temáticas*



CORNERS Y ESTACIONES

En La Herencia de Hiroshima, cada detalle importa.

Nuestras *estaciones temáticas* están diseñadas para ofrecer a tus invitados una experiencia gastronómica única, añadiendo un toque especial a tu evento.



LA LONJA DEL MAR

incluye: vino blanco, zamburiñas, gamba blanca, langostinos, mejillones con vinagreta y quisquilla

CORTADOR DE JAMÓN

BODEGÓN DE QUESOS

incluye 6-8 variedades de quesos, panes y confituras
oveja ahumado, oveja con trufa
cabra murcia al vino, cabra la zarcillera
vaca granapadano, vaca old amsterdam

EMBUTIDOS DE LA REGIÓN

incluye selección de embutidos de la región como
morcón, butifarra, blanco, amarillo y otros
embutidos ibéricos de máxima calidad

ARROZ Y PAVO LORQUINO

incluye show cooking de arroz en cucharitas

CARNES SELECTAS A LA PIEDRA

incluye: show cooking de carnes a la brasa
(ibéricos de bellota, vaca madurada, pan de pueblo)



**todas nuestras estaciones están pensadas para un máximo de 150 comensales, en caso de ser más comensales, es recomendado poner la estación doble*

CORNERS Y ESTACIONES

Recomendamos elegir entre 2 y 4 estaciones para lograr el equilibrio perfecto, adaptando la oferta a las preferencias de invitados y a la dinámica del evento.

CORNERS DE BEBIDAS

RECEPCIÓN DE CAVA Y ESPUMOSO

POZO DE CERVEZAS DEL MUNDO

(1925 Alhambra, 1906 Estrella Galicia, Coronita, Heineken, Estrella de Levante)

RECEPCIÓN MIXTA DE CAVAS Y CERVEZAS

Recibe a tus invitados con una copa de cava o espumoso y nuestra variedad de cervezas

CORNER DE MOJITOS O LIMONADAS

OTRAS ESTACIONES

Proveedores de confianza que aportan un toque exclusivo y gourmet

LA LECHERA DE BURDEOS

Amantes y artesanos del queso en [@lalecheradeburdeos](#)

CORNER SUSHI BY NOBORU

Descubre su propuesta japonesa en [@noborusushi](#)

CORNER DEL MAR BY GB OSTRAS

Ofreciendo los más frescos y deliciosos sabores del mar en [@gbostras](#)

O PULPEIRO

Pulpo a feira hecho al momento en [@o_pulpeiro](#)

SWEETLANDCAFE

Caravana vintage para bodas con gofres, creppes...en [@sweetlandcafe](#)

**descubre toda nuestra propuesta de estaciones a través de la app en el configurador de menús*



EL BANQUETE

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

MANTELERIAS

Descubre nuestra gama de mantelerías disponibles totalmente personalizada a tu paleta de colores

Colores naturales ideales para bodas al aire libre, otoño e invierno: arena, verde hoja, marrón saco

Toques cítricos y vibrantes para bodas de verano y primavera: coral, verde menta, azul cielo

Otras opciones elegantes para todo el año: blanco, crema, rosa claro, melocotón

DETALLES DE MESA

En LHDH, cada asiento es especial. Personaliza el asiento de cada invitado con estilo y elegancia.

Servilletas color a elegir

Marcasitos invitados en madera

Bajoplato de rafia

Copa tallada de color a elegir

MINUTAS DE MENÚ Y CARTELES PERSONALIZADOS

Siguiendo la temática de tus invitaciones, preparamos las minutas con una frase de agradecimiento.

También podemos preparar carteles especiales para el capitán de mesa, juegos de baile por mesas, etc

CENTROS DE MESA Y DECORACIÓN NUPCIAL

El toque final para una boda de 10 esta en las flores, recomendamos visitar a nuestros compañeros expertos para aconsejaros y cumplir vuestros sueños

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.

Escoge una opción premium para marcar la diferencia. Arcos de flores, guirnaldas, centros de mesa altos alternando con centros rasos.

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



MENÚ N° 1 "GONDOR" 2026

Cóctel de bienvenida 30 minutos (incluido en el precio)

Mochis de sobrasada de chato murciano y de queso de oveja

Crispy marineras con anchoa y perlas de salmón

Marineritos de boquerón y caviar negro

Crujientes con foie y jamón ibérico

Piruleta de gambón rojo crispy y mahonesa de salmón

Mini tostas de sobrasada, miel y huevo de codorniz

Mini hamburguesas de vaca madurada con queso

Primer plato individual

Lomo de merluza al horno

con gambón, almejas y salsa beurre blanc

Entrepato

Sorbete de mojito al aroma de menta y ron

Segundo plato individual

Solomillo de cerdo huertano

con reducción de Pedro Ximénez

Postre

Tarta nupcial de nata y chocolate

Bodega seleccionada

Vino tinto "Las Reñas" d.o. Bullas

Vino blanco "Gilda" verdejo d.o. Rueda

Vino blanco bach frizzante, vino rosado espumoso

Agua mineral, refrescos, zumos, cerveza estrella de levante

Café, infusiones, sidra el gaitero, cava jaume serra

**para bodas superiores a 150 adultos se les aplica un descuento del 3%,
para bodas superiores a 250 adultos se les aplica descuento del 5%.*



MENÚ N° 2 "ATAIAYA DEL REY" 2026

Cóctel de bienvenida 30 minutos (incluido en el precio)

Mochis de sobrasada de chato murciano y de queso de oveja

Crispy marineras con anchoa y perlas de salmón

Marineritos de boquerón y caviar negro

Crujientes con foie y jamón ibérico

Piruleta de gambón rojo crispy y mahonesa de salmón

Mini tostas de sobrasada, miel y huevo de codorniz

Mini hamburguesas de vaca madurada con queso

Entrantes para compartir (cada 4 personas)

Ensalada de foie, langostinos, frutos secos
y rulo de cabra caramelizado con miel de caña

Timbal de salmón noruego ahumado
con aguacate y mango

Entreplato

Sorbete de mango y chocolate blanco

Plato individual

Chuletón de chato murciano con salsa tres pimientos

**opción de plato a elegir, puede incrementar el precio*

Postre

Tarta nupcial de pistacho y chocolate blanco
con helado de turrón con trocitos

Bodega seleccionada

Vino tinto "Bruma" Paraje Marin d.o. Jumilla

Vino blanco "Impresiones" verdejo

Vino blanco bach frizzante, vino rosado espumoso

Agua mineral, refrescos, zumos, cerveza estrella de levante

Café, infusiones, sidra el gaitero, cava jaume serra

**para bodas superiores a 150 adultos se les aplica un descuento del 3%,
para bodas superiores a 250 adultos se les aplica descuento del 5%.*

MENÚ N° 3 "RQCADRAGÓN" 2026

Cóctel de bienvenida 60 minutos (incluido en el precio)

Esferificación con aire de aceituna

Crispy marineras con anchoa y perlas de salmón

Gildas de boquerón

Churros de patata y trufa

Croquetitas de jamón ibérico

Piruleta de gambón rojo crispy con mahonesa de salmón

Pan bao de rabo de toro y salsa hoisin

Barquitos de arroz y pavo lorquino "LHDH"

Entrantes para compartir (cada 4 personas)

Templada de mariscos y frutos del mar con mahonesa de salmón
(gulas, mejillones, langostinos, tortillita de camarón y calamares)

Pata de pulpo con cachelos de patata y polvo de pimentón

Entreplato

Sorbete de maracuyá y petacripsy de fruta de la pasión

Plato individual

Ibérico de bellota con sal negra ahumada

**opción de plato a elegir, puede incrementar el precio*

Postre

Tarta nupcial de chocolate, vainilla y caramelo
con helado de galleta caramelizada

Bodega seleccionada

Vino tinto "Remordimiento" d.o. Jumilla

Vino blanco "Niño de las uvas" macabeo malvasia d.o. Bullas

Vino blanco bach frizzante, vino rosado espumoso

Agua mineral, refrescos, zumos, cerveza estrella de levante

Café, infusiones, sidra el gaitero, cava jaume serra

**para bodas superiores a 150 adultos se les aplica un descuento del 3%,
para bodas superiores a 250 adultos se les aplica descuento del 5%.*





MENÚ Nº 4 "FORTALEZA DEL SOL" 2026

Cóctel de bienvenida 60 minutos (incluido en el precio)

Esferificación con aire de aceituna

Crispy marineras con anchoa y perlas de salmón

Gildas de boquerón

Churros de patata y trufa

Croquetitas de jamón ibérico

Piruleta de gambón rojo crispy con mahonesa de salmón

Pan bao de rabo de toro y salsa hoisin

Barquitos de arroz y pavo lorquino "LHDH"

Primer plato individual

Corvina fresca a la espalda

con aceite, ajo y perejil

Entreplato

Sorbete de sandía y arándanos al cava

Segundo plato individual

Carrillera de vacuno horneada a baja temperatura

al vino tinto con parmentier de boniato y bimi

Postre

Tarta nupcial "Red velvet"

con helado de vainilla y cookies



Bodega seleccionada

Vino tinto "El banquete de platón" Jorge Piernas d.o. Bullas

Vino blanco "O luar do sil" godello d.o. Valdeorras

Vino blanco bach frizzante, vino rosado espumoso

Agua mineral, refrescos, zumos, cerveza estrella de levante

Café, infusiones, sidra el gaitero, cava jaume serra



**para bodas superiores a 150 adultos se les aplica un descuento del 3%, para bodas superiores a 250 adultos se les aplica descuento del 5%.*

MENÚ N° 5 "APOSENTOS DE LA REINA" 2026

Cóctel de bienvenida 90 minutos (incluido en el precio)

Esferificación con aire de aceituna

Mochis de sobrasada de chato murciano y de tarta de queso

Crispy marineras con anchoa y perlas de salmón

Marineritos de boqueron y caviar negro

Crujientes con foie y jamón ibérico

Churros de patata y trufa

Piruleta de gambón rojo crispy y mahonesa de salmón

Mini tostas de sobrasada, miel y huevo de codorniz

Mini bocata de calamares con alioli



Entrantes para compartir (cada 4 personas)

Templada de bogavante y quisquilla con caviar de salmón

Tartar de rabo de toro con foie y trufa

Sorbete de limón al toque de Hendricks

Plato principal a elegir

Rodaballo salvaje a la espalda con aceite, ajo y perejil

Pluma de cerdo ibérica con reducción de Pedro Ximénez



Postre

Tarta nupcial de merengue al estilo lorquino
con helado de pistacho kerman

Bodega seleccionada

Vino tinto "Juan Gil" etiqueta plateada d.o. Jumilla

Vino blanco "Mar de frades" d.o. Rías Baixas

Vino blanco bach frizzante, vino rosado espumoso

Agua mineral, refrescos, zumos, cerveza estrella de levante

Café, infusiones, sidra el gaitero, cava jaume serra



**para bodas superiores a 150 adultos se les aplica un descuento del 3%,
para bodas superiores a 250 adultos se les aplica descuento del 5%.*



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

MONITOR INFANTIL

Decoración de la mesa inc.

Bolsa de chucherías inc.

Parque de bolas con zonas
diferenciadas por edad

Colchoneta gigante medieval

Pista de fútbol

*precios respetados para bodas de +80 comensales

*monitor incluido a partir de 12 niños

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
vasos anchos y/o copas balón, refrescos en botellín

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

BARRA LIBRE PREMIUM (3 HORAS DE BARRA LIBRE)

3 horas de barra libre con iluminación de ambiente y +1000w sonido
vasos anchos y/o copas balón, refrescos en botellín

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

Incluye Recena salada o fuente de chocolate con dulces y fruta

BARRA LIBRE PREMIUM EXTENDIDA (4 HORAS DE BARRA LIBRE)

4 horas de barra libre con iluminación de ambiente y +1000w sonido
vasos anchos y/o copas balón, refrescos en botellín

Incluye Recena salada o fuente de chocolate con dulces y fruta

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 HORA EXTRA – CONTRATACIÓN POR HORAS

*para bodas inferiores a 80 comensales adultos existe un precio mínimo por hora.
*opción de consumo por botellas, con un mínimo de 3 botellas contratadas por hora.
ej: para 4 horas de barra y baile es obligatorio un consumo mínimo de 12 botellas

**consultar promociones para bodas de +150 comensales adultos 6 horas barra libre*

SERVICIOS BARRA LIBRE

Complementa la barra libre con multitud de opciones que lo hagan aún más especial

¡LEGA LA HORA LOCA - SIROCO

Atrevete a liarla. Monitores, máscaras led exclusivas, pistolas megatrón, diademas luminosas, accesorios para invitados... ¡Y muuuucho más!

+34 610 20 63 64 | [@sirocofest](#)

CAMARA 360° - ROTULOS DE NEÓN

Graba videos durante la barra libre en camara giratoria

+34 635 34 16 47 | [@filamentoledlamp](#)

PHOTOCALL

Fotomatón especializado para bodas

+ 34 644 44 06 05 | [@diverfoton](#)

DISCOMOVIL - DJ

Los mejores DJ y equipamiento profesional para que la fiesta no acabe nunca

+34 647 89 65 77 | [@jaleosoundlight](#)

+34 678 44 33 72 | [@recsonido](#)

SHOW SAXO EN DIRECTO

Un espectáculo refrescante que sorprendera a todos tus invitados. Ritmos latinos, electro...

+34 615 97 71 90 | [@benitogonzalezsax](#)

GLITTER BAR / TATUAJES TEMPORALES

Sorprende en la barra libre a todos tus invitados con un rincón de maquillaje y brillantes

+34 699 55 98 00 | [@carmencosta.es](#)

RINCÓN DULCE DE FUENTE DE CHOCOLATE

¿Alguna vez has soñado con tener chocolate infinito? Descubre nuestra fuente con chucherias o fruta.

299€ iva inc.

RECENAS

Desde bocadillos de embutido, carnes a la brasa, pizzas, miniburgers, perritos calientes, churros con chocolate...

QRICO.ES - SWEET AND GOURMET

Una experiencia fuera de lo común con sus recenas dulces y saladas

+34 696 44 16 45- [@qrico.es](#)

PIAZA 3 EVENTOS

Todo lo que necesitas para tu barra libre, desde dj, hora loca hasta carritos de recena

+34 622 93 10 66 - [@3eventos3](#)

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 LLEGAMOS 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 DESDE 80 COMENSALES ADULTOS

- Asesoramiento personalizado desde el minuto 1
 - Invitaciones de boda personalizadas
- Impresión del seating planning personalizado
 - Impresión de minutas y carteles mesas
 - Brindis exclusivo en la pasarela
 - Centros de mesa y mantelería a elegir
 - Música durante todo el evento
- Planing de sorpresas y detalles personalizado
 - Proyector y pantalla para presentaciones
- Parque infantil, pista de fútbol y colchoneta
 - 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 DESDE 150 COMENSALES ADULTOS

- Fuegos artificiales o suelta de globos en pasarela
- Degustación especial de menu para 4 o 6 personas
- Asesoramiento personalizado desde el minuto 1
 - Invitaciones de boda personalizadas
 - Impresión del seating plan personalizado
 - Impresión de minutas y carteles mesas
 - Brindis exclusivo en la pasarela
 - Centros de mesa y mantelería a elegir
 - Música durante todo el evento
- Planing de sorpresas y detalles personalizado
 - Proyector y pantalla para presentaciones
- Parque infantil, pista de fútbol y colchoneta
 - 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.

BODAS AL AIRE LIBRE

Recomendamos celebrar todo el evento al aire libre, tanto cóctel de bienvenida como banquete para bodas de primavera a mediodía y verano por la noche.

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.

LISTADO DE PLATOS Y RECETAS

Todos los menús son orientativos y damos la opción de personalizar y adaptar a vuestro gusto.

Para conocer la carta completa de platos ofertados pueden descargar nuestra app y visitar el configurador de menús

DEGUSTACIÓN DEL MENÚ ELEGIDO

La degustación debe seleccionarse la fecha a través de nuestra app con al menos 2 meses de antelación.

Se dará a probar 6 variedades del cóctel de bienvenida, 4 entrantes entre fríos y calientes, 2 pescados, 2 carnes, 2 postres y 4 vinos entre blanco y tinto

Las estaciones y recetas no se dan a probar
*existen platos y variedades de cóctel que no se pueden dar a probar en la degustación de menú.

PROMOCIONES Y CONDICIONES

DESCUENTOS ESPECIALES

Por la celebración de vuestro enlace durante los meses de enero, julio y diciembre, así como las bodas celebradas en viernes noche o domingo a mediodía, durante todo el año 2026, 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

2026

“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