dossier informativo BODAS 2027

KOMBO

tradición e innovación

Ubicado en el Complejo Turístico Sol de Taberno

komborestaurante@gmail.com

@komborestaurante



SOBRE NOSOTROS...

Somos un equipo especializado en crear celebraciones con alma...

Donde una boda se concibe como una experiencia única y profundamente personal, nacida del deseo de hacer realidad los sueños de cada pareja. Creemos en las historias auténticas, en los detalles que no se imponen sino que se sienten, y en la belleza que nace de la coherencia entre emoción, estética y significado.

Nuestro trabajo parte de la escucha. Observamos, interpretamos y traducimos la esencia en una propuesta cuidada, elegante y honesta.

Acompañamos el proceso con una mirada serena y profesional, disfrutando de cada paso y cuidando los detalles con rigor y sensibilidad. Nos mueve la satisfacción de ver cómo las ideas cobran vida y los deseos se materializan en un día vivido con naturalidad, emoción y belleza. Desde la primera idea hasta el último instante del gran día.

Diseñamos bodas que se viven, se sienten y se recuerdan.

NUESTRA COCINA...

Priorizamos el producto kilómetro 0, el producto de nuestra tierra que transformamos con respeto y cuidado, en sabores y experiencias que detienen el tiempo y se quedan a vivir en nuestro paladar y memoria.

Vivimos la cocina como un acto de amor compartido. Como la mesa alrededor de la cual se reúnen vuestros seres queridos, donde el tiempo se detiene y la conversación fluye.

En cada plato habitan el gozo y la pasión con los que cocinamos, la emoción de dar y la alegría de ver disfrutar. Porque para nosotros, cocinar es crear instantes que alimentan el alma, haciendo de la comida uno de los elementos inolvidables de vuestra boda.

Al mando de la cocina, nuestro chef Paolo cuenta con ***más de 18 años de experiencia*** *en Suiza, en restaurantes con estrella Michelin y hoteles de cinco estrellas.*





Celebra tu boda en Sol de Taberno, un enclave donde la naturaleza y la emoción se encuentran

Un lugar único, rodeado de paisaje y calma, concebido para acoger bodas inolvidables. Situado en el corazón de Taberno, a tan solo 15 minutos de Albox y Huércal-Overa, ofrece un entorno exclusivo donde cada celebración se integra con la belleza natural que la rodea.

El complejo dispone de amplios espacios cuidadosamente diseñados, con capacidad para grandes celebraciones y zona de aparcamiento propia, garantizando comodidad y privacidad en un entorno armonioso y elegante.



Celebraciones pensadas para convertirse en el mejor recuerdo de vuestras vidas.

Contamos con dos salones climatizados, así como extensas zonas ajardinadas que se abren al paisaje de olivos, almendros y montañas.

En Sol de Taberno te ofrecemos la libertad de combinar salones y jardines a lo largo de las distintas fases de la celebración. Ceremonias al aire libre, cócteles bajo las luces del atardecer y cenas que se alargan sin prisas. Todo se diseña para que cada detalle refleje vuestro estilo y la boda se viva de forma natural, auténtica y memorable.







Una boda sucede en un instante; nosotros la convertimos en recuerdo eterno.

Para nosotros, la celebración no se limita a un solo día. Creemos que una boda merece vivirse sin prisas, dejando espacio a cada emoción y a cada encuentro. Por eso ofrecemos la posibilidad de alargar la experiencia con una preboda que es el primer encuentro, una toma de contacto serena para apaciguar los nervios y comenzar a hacer camino juntos.

La postboda llega como una prolongación natural de la alegría, cuando todo se relaja y queda lo esencial: compartir, saborear sin urgencia y seguir creando recuerdos alrededor de la mesa y de las personas que importan. Porque las historias que de verdad perduran no se viven en un instante, sino en todo lo que lo rodea.

Alojamiento para los invitados

Para que todo fluya con calma y comodidad, ponemos a disposición de vuestros invitados apartamentos rurales con capacidad para 30 personas, pensados para descansar y compartir, y ofrecemos alojamiento adicional para 20 personas en casas rurales próximas, a menos de tres kilómetros de la localización.

Sin horarios, sin prisas

Creemos que una boda debe vivirse en libertad, sin relojes que marquen el ritmo. Aquí no hay límites de tiempo: vosotros decidís la duración del evento y los servicios que queréis disfrutar. Para mayor tranquilidad, ofrecemos también servicio de autobús para los invitados, para que la celebración continúe sin preocupaciones.







SERVICIO DE PLANIFICACIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO

El servicio de wedding planner se ofrece como una opción adicional para aquellas parejas que desean una organización completa y sin preocupaciones.

Un acompañamiento pensado para que todo el proceso se viva con calma, seguridad y disfrute desde el primer momento.

Contamos con un equipo encargado de coordinar y organizar cada aspecto de la boda: la planificación de las visitas y pruebas del vestido, búsqueda y gestión de proveedores, el diseño de la decoración y la floristería, la organización de las invitaciones, la música, los distintos extras de la celebración y todo lo que conlleva el propio día del evento.

A partir de vuestras ideas, gustos y prioridades, damos forma a una celebración coherente y cuidada, anticipándonos a las necesidades y asegurando que cada detalle esté alineado con vuestra visión. Nuestro objetivo es que podáis centraros únicamente en disfrutar, sabiendo que todo está bajo control.

Vosotros imagináis; nosotros nos encargamos de hacerlo realidad.



CONTAMOS CON NUESTRA PROPIA *Wedding Planner*

*Nuestra maestra de ceremonias en sala, con **más de diez años de experiencia** en el sector de la hostelería, en España y en Suiza, junto a un grado en Gastronomía.*

SERVICIOS WEDDING PLANNER

*Para información detallada, consultar.

1 *Planificación y acompañamiento*

-Asesoramiento personalizado desde el primer contacto
-Definición del estilo, concepto y esencia de la boda
-Organización integral del evento de principio a fin

2 *Gestión y coordinación*

-Diseño de la decoración y puesta en escena
-Coordinación de la floristería
-Cuidado de la coherencia estética en todos los espacios y momentos

3 *Diseño y estética*

-Búsqueda, selección y coordinación de proveedores
-Organización y control de las invitaciones
-Coordinación de pruebas y visitas relacionadas con el vestido de boda
-Gestión de la música y ambientación en cada momento del evento
-Organización de extras y momentos especiales de la celebración

4 *Organización del día del evento*

-Creación y control de los tiempos de la boda
-Supervisión de cada detalle antes y durante la celebración
-Resolución de imprevistos

Menús Nupciales

todos nuestros menús incluyen:

- Alquiler de la finca (alojamiento excluido)
-Mantelería y funda sillas
-Vajilla y cubertería
-Música ambiente durante cocktail y banquete
-Centros florales en mesa
-Personal necesario para el evento
-Coordinador del evento
-Tarjetas de menú en mesa
-Lista distribución de invitados
-Prueba de menú gratuita para 2 pers. (Eventos hasta 130 pers.)
-Prueba de menú gratuita para 6 pers. (Eventos + 130 pers.)

**Todos nuestros menús disponen de opción vegetariana, vegana y sin gluten*
**Disponemos de una lista de platos para personalizar*
**Opción crear menú desde cero*

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Para menús Brisa, Luz y Alma

Selección de embutidos ibéricos

Jamón ibérico al corte

Chupito de salmorejo cordobés tradicional

Piruleta de langostino glaseado en teriyaki y sésamo tostado

Tabla de quesos artesanos de la zona

Bocado de focaccia artesana, salmón marinado al estilo Sol de Taberno y nata ácida

Rollito de pimiento a la brasa con crema suave de queso fresco

Croquetas caseras de receta tradicional

Hojaldre crujiente de parmesano Reggiano, paté de pato y mermelada artesanal

Buñuelo de bacalao de elaboración propia

Menú Brisa

Entrantes

Carpaccio de tomate RAF con queso de cabra local, polvo de aceitunas y aceite de hierbas aromáticas frescas

Ternera al estilo Piamontese con sedosa salsa tonnata

Pimientos del piquillo rellenos de marisco hechos en casa

•••

Sorbete de limón

Plato principal

Lingote de carrillada de cerdo, glaseada al vino tinto y hierbas aromáticas de nuestro huerto, con puré de patatas y verduras de temporada

o

Filete de merluza de nuestras costas, servido con sopa de frutos del mar y crostones de pan tostado con ajo y aceite de oliva virgen extra, junto a perlas de patata

Postre

Coulant de chocolate negro belga con corazón cremoso de frutos rojos y helado de vainilla

Copa de cava, café o infusión.

Vinto Tinto DO

Vino Blanco DO

Aguas, refrescos, Cerveza

99€

Menú Luz

Entrantes

Ensalada gourmet de lechuga baby y mezcla de hojas tiernas, con lomo de salmón noble, ahumado en frío y en madera de almendro, naranja, almendras laminadas tostadas y aliño secreto de la casa, en plato individual

Saco crujiente relleno de quesos semicurados con miel y nueces

Terrina de tres carnes con pistachos, mermelada agridulce de tomates verdes de nuestro huerto y pan brioche

Primer plato

Raviolis de ricotta y limón hechos en casa, con salsa de mantequilla, lascas de parmesano, tomate en dados y hierbas frescas.

...

Sorbete de mojito

Segundo plato

Solomillo de cerdo asado, crema de boniato, coliflor asada a la brasa y salsa de pimienta.

Postre

Galleta Bretona elaborada en casa con melocotón confitado, nube de pistacho y frambuesas

Copa de cava, café o infusión

Vinto Tinto DO

Vino Blanco DO

Aguas, refrescos, Cerveza

119€

Menú Alma

Entrantes

Espárragos en doble textura a la vainilla, con magret de pato ahumado y delicada salsa de frambuesas

Ceviche de gamba roja marinada con hinojo, naranja y cebolla roja

Carpaccio de tomate RAF, mango, tomates cherry confitados con hierbas de nuestro huerto y rulo de queso de cabra caramelizado

Primer plato

Crema de coco y curry rojo de inspiración tailandesa, con brocheta de crustáceos asados

...

Sorbete de sandía con granizado de coco y albahaca fresca.

Segundo plato

Pluma ibérica glaseada con miel y naranja, cocinada a la brasa, con milhojas de patata al tomillo, crema de calabaza y su salsa bruna reducida

Postre

Cremoso de chocolate con AOVE vertido en hilo, crocante de almendras caramelizadas y sbrisolona desmigada.

Copa de cava, café o infusión

Vinto Tinto DO

Vino Blanco DO

Aguas, refrescos, Cerveza

149€

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Para menús Aura y Eterno

Bignè salado relleno de gorgonzola fundente

Saquito crujiente de verduras orientales con salsa agridulce

Sopa fría de sandía con un ligero toque picante

Buñuelo de patata con camarón de Garrucha y caviar selecto

Ostras con mango y menta

Zamburiña marcada a la plancha con crema de chalota y sésamo aromatizado con trufa

Pan artesano acompañado de mantequilla ácida a la vainilla de Madagascar, kombucha, filetes oo de anchoa de L'Escala y limón

Selección de croquetas caseras

Bocado de terrina de *foie gras* al Calvados con *chutney* de manzana, pimienta de cayena y pan brioche

Jamón ibérico al corte

Gyoza de presa ibérica con naranja

Tostada de panettone clásico de la casa con tartar de ternera seleccionada

Menú Aura

Entrantes

Tarta tatin de cebolla caramelizada con vinagre balsámico de Módena envejecido en barrica, y parmesano Reggiano de 36 meses en tres texturas.

Alcachofa rellena de gamba de Garrucha acompañada de salsa de mariscos

Tuétano de ternera a la barbacoa con tartar clásico de buey y limón fermentado durante 12 meses

Primer plato

Pulpo a la brasa, un lienzo comestible donde la mano del chef deja su trazo.

•••

Sorbete de piña colada

Segundo plato

Solomillo de vaca al Wellington, con su reducción y bouquet de verduras de temporada

Postre

Tarta de queso frita, con compota de naraja china, helado de fresa y crumble de limón

Vinto Tinto DO

Vino Blanco DO

Aguas, refrescos, Cerveza

199€

Menú Eterno

Entrantes

Ensalada líquida de temporada, presentada como un lienzo de la primavera y finalizada en mesa.

Paté en costra aromatizado con mostaza antigua, pera infusionada al vino de Oporto, pan brioche y chutney de naranja y albaricoque

Primer plato

Camuflaje de cigalas cocidas a baja temperatura, raviolis de ricotta y pimiento de Palermo, junto a hierbas frescas de nuestra producción

...

Sorbete de frambuesa y hierbabuena

Segundo plato

Composición de calamar de nuestra costa, relleno al perfume del mediterráneo en dos cocciones, su tinta y salsa *umeboshi*

Tercer plato

Carré de ternera en bellavista con gratén de patatas, verduras de temporada y salsa de colmenillas

Postre

Reinterpretación de nuestra pannacotta hecha al horno, frutas tropicales y de temporada deshidratadas junto a su coulis

Vinto Tinto DO

Vino Blanco DO

Aguas, refrescos, Cerveza

249€

Tipo cóctel

MENÚ I

Brocheta de langostino glaseada con salsa teriyaki y sésamo
Buñuelo de bacalao con salsa tártara de cítricos
Cheesecake salada con tartar de salmón y rabanitos marinados en vinagre de frambuesa
Paté de pato con masa quebrada de parmesano y mermelada casera
Alitas de pollo con rebozado crujiente y salsa infernal
Samosa de cordero con pasas y piñones, acompañada de salsa de yogur y menta
Crema ligera de sandía ligeramente picante con gilda de gouda casero
Croqueta de gorgonzola y nueces
Berenjena frita en panko con melaza de granada y crema agria
Selección de embutidos
Salmorejo de la casa



Plato principal (Elegir un plato principal)

Lingote de carrillera de cerdo glaseada al vino tinto, terminada a la brasa con hierbas de nuestro huerto, acompañado de puré de patata y verduras de temporada.

Lomo de bacalao de nuestras costas (según disponibilidad), servido sobre sopa de mariscos, patatas y picatostes al ajo con nuestro aceite de oliva virgen extra.

Paella de carne o mixta, elaborada al aire libre

Pasta fresca casera con salsa de tres tomates, aceitunas, albahaca y Grana Padano

Risotto de salchicha, setas, rúcula y lascas de pecorino curado.

Postre

Nuestro tiramisú con praliné de almendras

*todo el menú se sirve en pie

110€

Tipo cóctel

MENÚ II

Tostada de langostinos y gelatina de soja.
Ensalada de lombarda, manzana y salmón marinado al estilo Kombo.
Tartaleta con tartar de atún, pepino sunomono y mayonesa de wasabi.
Croquetas de la casa
Bao de presa de cerdo con salsa de cacahuete.
Yakitori de pollo con soja, miso y sésamo.
Buñuelo salado con mousse de queso Stilton y frambuesa.
Variación de berenjenas con tajín, menta y vinagre de kombucha.
Saquito crujiente de verduras con salsa agridulce.
Jamón ibérico cortado al momento
salmorejo de la casa



Primer plato

- Risotto a la mediterránea con carpaccio de pulpo a baja temperatura y polvo de aceituras

Sorbete de limón y menta.

Segundo plato (a elegir una opción)

Pequeño cono de fritura variada de mariscos, shiso y verduras en tempura, con salsa de ajo y limón.
Delicia de ternera glaseada al vermut blanco, con puré de boniato y pimiento asado a la brasa.

Postre

Selección de pequeños postres

*todo el menú se sirve en pie

130€

Tipo cóctel

MENÚ III

Ceviche de gamba roja con melón y menta al estilo mexicano.

Pan brioche con mantequilla ácida a la vainilla de Madagascar, anchoa y limón fermentado.

Vieira asada con tupinambo y mandarina.

Cubo de terrina de foie de pato con crumble salado de almendra y mostarda de melocotón.

Mini hamburguesa de pulled pork (cerdo desmenuzado).

Croqueta de rabo de toro con ajo negro.

Calabacín baby relleno de ricotta, hierbas aromáticas y verduras de verano de nuestro huerto.

Variación de calabaza con queso de cabra y tomates confitados.

Jamón ibérico cortado al momento

salmorejo de la casa

Primer plato

Raviolis del plin rellenos de pato a la naranja, acompañados de su jugo.

Suplemento de 5 € por trufa negra fresca rallada.

Segundo plato pescado

Filete de salmonete con puerro a la brasa, vinagre de Jerez y salsa de regaliz.

Segundo plato (a elegir una opción)

Bifu sando**:** solomillo de ternera entre dos rebanadas de pan japonés shokupan, mayonesa de dashi, caviar de yuzu y katsuobushi.

Medallones de solomillo de cerdo con cebolla braseada y patata fondant

Postre

Selección de pequeños bocados de pastelería



Bifu sando

*todo el menú se sirve en pie

159€



Mesas temáticas

MENÚ IV

Aperitivos servidos al paso

Selección de sushi:

Nigiri de salmón con mayonesa de wasabi y sésamo tostado

Nigiri de atún con perlas de soja

Hojaldre de Parmigiano Reggiano con paté de pato y mermelada artesanal

Buñuelo de bacalao

Estación oriental

Gyozas de cerdo y cebollino con salsa de soja al vinagre clásico

Brochetas de langostino en salsa teriyaki

Bao de cerdo Pekín

Estación mexicana

Ceviches de salmón con gazpacho de jalapeño y cebolla roja encurtida.

Nachos con guacamole casero y pico de gallo

Tacos de pollo marinado con cebolla frita, pimientos, cilantro y salsa cheddar.

Estación de embutidos, quesos y panes artesanos

Selección de embutidos y quesos de España, acompañados de pan y crostinis artesanal, focaccia de Liguria, mermeladas caseras, mostazas artesanales y aceite de oliva virgen extra ecológico de nuestra propia producción.

Estación crujientes de autor

Rollitos de primavera caseros con salsa agridulce.

Croquetas de jamón ibérico con mayonesa de ajo.

Paellas crujientes de marisco con mayonesa de salmorreta.

Plato principal (sentados en mesa)

Lingote de carrillera de cerdo glaseada al vino tinto, terminada a la brasa con hierbas de nuestro huerto, acompañado de puré de patata y verduras de temporada.

O

Lomo de bacalao de nuestras costas (según disponibilidad), servido sobre sopa de mariscos, patatas y picatostes al ajo con nuestro aceite de oliva virgen extra.

Postre a convenir

135€



Mesas temáticas

MENÚ V

Aperitivos servidos al paso

Selección de sushi:

Nigiri de salmón con mayonesa de wasabi y sésamo tostado

Nigiri de atún con perlas de soja

Nigiri de calamar a la brasa con sal Maldon y jengibre

Futomaki frito en panko con salmón, queso crema y aguacate

Sashimi de salmón con tobiko y gel de limón y vainilla

Hojaldre de Parmigiano Reggiano con paté de pato y mermelada artesanal

Buñuelo de bacalao

Estación oriental

Gyozas de cerdo y cebollino con salsa de soja al vinagre clásico

Brochetas de langostino en salsa teriyaki

Bao de cerdo Pekín

Brochetas de pollo al estilo yakitori

Estación de embutidos, quesos y panes artesanos

Selección de embutidos y quesos de España, acompañados de pan y crostinis artesanal, focaccia de Liguria, mermeladas caseras, mostazas artesanales y aceite de oliva virgen extra ecológico de nuestra propia producción.

Estación mexicana

Ceviches de salmón con gazpacho de jalapeño y cebolla roja encurtida.

Nachos con guacamole casero y pico de gallo

Tacos de pollo marinado con cebolla frita, pimientos, cilantro y salsa cheddar.

Quesadillas de cerdo marinado al pimentón ahumado con queso Oaxaca y cebolla roja.

Estación crujientes de autor

Rollitos de primavera caseros con salsa agridulce.

Croquetas de jamón ibérico con mayonesa de ajo.

Langostinos gigante en panko con crema de curry rojo.

Paellas crujientes de marisco con mayonesa de salmorreta.

Plato principal

Lingote de carrillera de cerdo glaseada al vino tinto, terminada a la brasa con hierbas de nuestro huerto, acompañado de puré de patata y verduras de temporada.

O

Lomo de bacalao de nuestras costas (según disponibilidad), servido sobre sopa de mariscos, patatas y picatostes al ajo con nuestro aceite de oliva virgen extra.

Postre a convenir

159€



Mesas temáticas

MENÚ VI

Aperitivos servidos al paso

Milhojas de pez limón japonés, mango, emulsión de cítricos y aceite de pimienta de Sichuan.

Ostra *Fine de Claire* con salsa ponzu casera, pepino a la brasa y menta.

Nigiri de salmón con perlas de yuzu y glaseado de soja.

Nigiri de atún con mango y mayonesa ligeramente picante.

Nigiri de gamba roja marinada al estilo japonés con wasabi fresco.

Uramaki de tempura de langostino, aguacate, carpaccio de atún, mayonesa picante y flor de calabacín en tempura.

Sopa fría de sandía y queso feta.

Pan brioche con terrina de foie gras de pato y mostaza de melocotón y almendras.

Estación oriental

Samurai Stick: espárragos envueltos en bacon, fritos y acompañados de salsa picante.

Caprese de mar con sashimi de vieira, carpaccio de tomate datterino, sal negra, mayonesa de shiso y brotes frescos.

Black Gyoza de bacalao, setas shiitake, cebollino y jengibre con salsa de soja caramelizada.

Brochetas Robatayaki de langostino lacadas con miso blanco, lima y sésamo negro, elaboradas al momento en showcooking.

Estación mexicana

Ceviche de corvina con leche de tigre, cebolla roja, chile y aguacate.

Taco de pulled pork con col lombarda marinada, pico de gallo y nachos crujientes.

Quesadilla de pollo al limón con queso Oaxaca, cebolla y salsa verde.

Mejillones al estilo Margarita con crema de maíz asado y aire de sal.

Estación de embutidos, quesos y panes artesanos italianos y de españa

Selección de embutidos y quesos de España e Italia, acompañados de pan de masa madre y crostinis artesanal, focaccia de Liguria, mermeladas caseras, mostazas artesanales y aceite de oliva virgen extra ecológico de nuestra propia producción.

Estación crujientes de autor

Flor de calabacín rellena de ricotta y anchoa en tempura.

Feta crujiente en kataifi con miel de tomillo y pistacho.

Samosa de cordero con pasas y piñones acompañada de salsa de yogur y menta.

Croqueta de gamba roja con gel de naranja y eneldo.

Plato principal

Roast Beef al estilo inglés con pastel de patata al cebollino, verduras de temporada y salsa bearnesa.

O

Filete de lubina con ragú de verduras de temporada, patata al lima y salsa de cilantro.

Postre a convenir

189€

Menú Infantil

*Hasta los 12 años

Entrantes

Queso semicurado

Pizza hecha en casa

Mini bocadillitos

Croquetas caseras

Plato principal

Pechuga de pollo empanada y patatas fritas

Postre

Copa de helado

Aguas, refrescos, Zumos

35€

Menú Infantil

*Hasta los 12 años

Entrantes

Queso semicurado

Pizza hecha en casa

Empanadas de varios gustos

Primer plato

Lasaña de tradición familiar

Segundo plato

Cheeseburguer con patatas fritas

Postre

Copa de helado

Aguas, refrescos, Zumos

45€





SERVICIO DECORACIÓN BODA

Alpacas de Paja
Camino de Velas
Pizarras orientativas
Carretilla Blanca decorativa
Candelabros (altos y bajos)
Jaulas de Pájaros Blancas
Espejo de "Bienvenidos a nuestra boda"
Flechas de Madera (orientación espacios evento)
Camino de Velas
Mini Bengala para Baile Nupcial
Iniciales en tamaño gigante de los novios
Bicicletas antiguas
Maletas Viejas
Sombrillas Blancas
Momentos inolvidables con fotos
Cartel LOVE
Sting Plan Mesas (Distribución mesas)
Botellas y Frascos de Cristal
Banco Blanco de Madera
Espuerta de Esparto con Flores
Tules decorativos
Pallet Decorativo Horarios Boda
Kit de Supervivencia en baños

Paquete Standard

700€

Guirnaldas de Bombillas:

Zona Piscina: 350 €

Zona Banquete: 350 €

SERVICIOS EXTRAS

Ceremonia Civil: Organización, montaje, decoración y equipo de sonido: 500€

-Técnico sonido: consultar

-Maestro ceremonia: consultar

-Floristería personalizada y decoración: consultar

Mesas temáticas: Consultar

Tarta de boda personalizada: 4€/pers.

Tarta de boda básica: 2'50€/pers.

Servicio tarta externa: 1€/pers.

Re-cena (montaditos, pizza, empanada): 10€/pers.

Servicio de desayuno para invitados alojados: Consultar

Desayuno o comida al día siguiente con previa reserva: Consultar

Mesa ceremonia con agua, limonada, refrescos y quintos: 3'50€/pers.

Cuidadora niños: 100 € (cada 10 niños / 5 horas)

Alquiler Equipo sonido sin DJ: 250 €

Alquiler de nuestro coche de época: Consultar

Castillo hinchable con cuidadoras (finaliza una hora después del comienzo de la barra libre: 200€

Castillo sin cuidadora: 120 €

Mesa Dulce Personalizada: Consultar.





BARRA LIBRE

Incluido:

-Larios 12

-Seagrams

-Brugal

-Tanquerai

-Barceló

-Ballentine's

-Absolut Vodka

-Johnnie Walker Red Label

-Refrescos y aguas

*Para otras botellas consultar

25€/comensal: 3 horas de barra libre

Ampliación 10€/ Comensal cada hora

(El total de los comensales adultos contratados)

Coctelería opcional (Consultar disponibilidad y precio)

**el servicio barra libre no es obligatorio*

**opción pago por botella disponible, incluídas 4 horas de barra libre + opción alargar (consultar)*



ALOJAMIENTOS PARA INVITADOS

Te ofrecemos nuestros alojamientos ***totalmente equipados*** con salón cocina, terraza, chimenea y todo lo necesario para disfrutar de una estancia cómoda y agradable.

Tarifa de Precios para la noche del evento (consultar para fin de semana):

- 1 apart. con capacidad para 8 personas “Catalina”
. (3 habitaciones dobles y sofá cama doble): 200€
- 2 apart. con capacidad para 6 personas cada uno. (2 habitaciones dobles y sofá cama doble) “Madroño y Malena”: 150€ x cada apartamento.
- 5 apart. con capacidad para 4 personas cada uno “Olivo, Higuera, Almendro, Algarrobo y Tia Beba”
.
(1 habitación doble y sofá cama doble o supl). 100€ x cada apartamento.

Hora máxima de salida de los invitados al día siguiente del evento: 13.00 horas.

Suplemento alargar hora de salida de los apartamentos (late check-out, hasta 17 horas).
Consultar (sujeto a disponibilidad). 400 €

Uso de salón de grupos, al día siguiente después del evento y piscina: 200€

Si lo desean, el día posterior al evento, bajo petición y reserva se puede realizar por encargo un desayuno o una comida familiar al mediodía (para todos los familiares y amigos alojados en el complejo) de manera informal y más distendida, en salón comedor del complejo. Consultar

Capacidad máxima aprox. en los 8 apartamentos del complejo: 32 personas.

• Cortijo Alzabara. Alojamiento para 10 personas (10+2 pax) 300€
(3 habitaciones dobles + 1 habitación cuádruple). A 3 km del complejo. www.cortijoalzabara.com

Posibilidad de alojamiento en Taberno (Hostal Taberno, a 3 km del complejo): 22 plazas aprox.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Tel: +34 722 84 85 22

komborestaurante@gmail.com

www.soldetaberno.com

instagram.com/komborestaurante



PARARAJE CAPELLANIAS 8

TABERNO - ALMERÍA

Lo que dicen de nosotros...

Valentina
Enviado el 20/09/2025

★★★★★ 5.0

El mejor dia de nuestras vida!!!

Celebrar la boda en Sol de Taberno fue un sueño hecho realidad. Desde el principio me sentí muy comprendida. Todas mis ideas fueron plasmadas por Pilar, y la boda resultó ser el mejor día... Leer más

Vani
Enviado el 07/04/2024

★★★★★ 5.0

Calidad del servicio	5.0
Tiempo de respuesta	5.0
Profesionalidad	5.0
Relación calidad/precio	5.0
Flexibilidad	5.0

Excepcional

El complejo Sol del Taberno se encuentra en un lugar mágico , rural , tranquilo , rodeado de naturaleza almeriense,allí célebre mi boda civil puedo decir que ofrece un servicio único, personalizado, se adaptan a lo que necesites Paco y Pilar son personas excepcionales además hemos estado hospedados allí los apartamentos tenían lo necesario para disfrutar la estancia ,cumplen con limpieza, comodidad... Lo recomiendo sin duda ninguna!!!

Fátima Ávila Martinez 5/5

Hace un año en Google

Mi boda ha sido un sueño gracias a vosotros.
El sitio, la comida, la organización.....un espectáculo!!!!
Os vamos a llevar siempre en el corazón ❤️

Habitaciones 5,0 **Servicio** 5,0
Ubicación 5,0