

Weddings

by PALLADIUM

Bodas Palladium

GRAND PALLADIUM PALACE IBIZA RESORT & SPA



LA BODA DE TUS SUEÑOS

Palladium Hotel Group es todo un referente en la isla de Ibiza para la celebración de eventos. Nuestro equipo estará encantado de atenderles para que ese día sea único. Queremos participar en una ocasión tan especial para ayudarles a conseguir un recuerdo memorable.

A continuación nos es grato presentar nuestro dossier de bodas en el hotel Grand Palladium Palace Ibiza. Es un breve resumen de nuestra oferta gastronómica, si bien estamos abiertos a cualquier sugerencia que valoraremos encantados para hacer de ese día una celebración única.

Les deseamos lo mejor para su día especial.



SERVICIOS INCLUIDOS.

- Impresión minutas de menú
- Centros florales standard para los invitados y la mesa presidencial *
- Fundas de sillas y mantelería de gala
- Alojamiento en Suite con atenciones especiales para los novios *
- Desayuno especial en la habitación al día siguiente del evento*
- Acceso para dos personas para el circuito de aguas de nuestro Zentropia Palladium Spa & Wellness*
- Prueba de menú para 6 personas *
- Condiciones especiales en el alojamiento de los invitados *
- Celebración del primer aniversario de bodas en régimen de alojamiento y desayuno*

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS.

- Fotógrafo
- DJ y conjuntos musicales
- Limusinas y coches
- Cuidadora infantil
- Decoración integral
- Servicios de wedding planner

*Algunos de estos servicios solo están disponibles para eventos de más de 100 personas.



MENÚ 1

APERITIVO

Tartaletas de sobrasada con miel y semillas de sésamo

Ceviche de vieiras

Tostada de queso de cabra con mermelada de violeta

Chupa chups de queso y frutos rojos

Buñuelos de bacalao

Croquetas de puchero de la abuela

Cigarrillo de huevos con chorizo

Brocheta de gamba con mango y brotes

MENÚ

Canelón de gallineta con gazpachuelo de bonito, lima y cilantro, quinoa ahumada y brotes tiernos

Sorbete al gusto

Solomillo de ternera lechal albardado al perigourdine con boletus

Tarta nupcial

PAQUETE DE BEBIDAS

Vino blanco Analivia Verdejo (*D.O. Rueda*)

Vino tinto Condado de Oriza Roble (*D.O. Ribera del Duero*)

Sogas & Mascaró (*D.O. Cava*)

Cerveza, refrescos y aguas minerales

Café e infusiones

105 € por persona



MENÚ 2

APERITIVO

Nuestro pincho de tortilla Española
Queso roncal con miel y frutos secos tostados
Chupito de salmorejo con virutas de Jamón Ibérico
Cucharita de tataki de atún
Tosta de foie con manzana e higos
Tostada de espárragos verdes con jamón y ali-oli
Mini hamburguesas de ternera, cebolla caramelizada y mahonesa de soja
Brocheta de langostino kataifi con confitura de zanahoria y curry
Croquetas de ibéricos
Brochetas muy bravas

MENÚ

Ensalada langostinos black tiger, escarolas, frutos rojos y vinagreta de nuez
Sorbete al gusto
Lomos de lubina braseada con tapenade y tallarines de verduras
Tarta nupcial

PAQUETE DE BEBIDAS

Vino blanco Analivia Verdejo (*D.O. Rueda*)
Vino tinto Condado de Oriza Roble (*D.O. Ribera del Duero*)
Sogas & Mascaró (*D.O. Cava*)
Cerveza, refrescos y aguas minerales
Café e infusiones

110 € por persona

*Todos los precios están establecidos en euros - IVA vigente incluido en todas las tarifas indicadas



MENÚ 3

APERITIVO

Mini empanada tradicional gallega
Gazpacho andaluz con su guarnición
Brochetas de melón cantalooop con jamón y salsa de Jerez
Cucharita de tartar de ternera y polvo de pan de especias
Pincho de rape rebozado en pan de romesco y piperrada
Gyoza con salsa de coco y cúrcuma
Croquetas de ibéricos
Yakitori de pollo

MENÚ

Terrina de foie con pan brioche y chutney de pera
Sorbete al gusto
Filete de dorada braseada con ratatouille
Tarta nupcial

PAQUETE DE BEBIDAS

Vino blanco Analivia Verdejo (*D.O. Rueda*)
Vino tinto Condado de Oriza Roble (*D.O. Ribera del Duero*)
Sogas & Mascaró (*D.O. Cava*)
Cerveza, refrescos y aguas minerales
Café e infusiones

128 € por persona



MENÚ 4

APERITIVO

Cucharita de hummus con trufa laminada

Mini hamburguesas de salmón ahumado con refrescante de apio y menta

Daditos de queso en aceite

Pinchitos de tomate, anchoa, mozzarella y albahaca

Cucharadita de morcilla con naranja caramelizada

Brochetas de jamón de pato, queso roncal y membrillo

Buñuelos de bacalao

Mini quiche Lorraine

Pincho de rape rebozado en pan de romesco y piperrada

Mix de croquetas (de ibérico, de queso, de boletus)

MENÚ

Coca de gamba roja ibicenca con texturas

(lemon curt, olivada y mayonesa de wasabi, salsa kimuchi)

Sorbete al gusto

Medallones de solomillo de ternera con cebollita glaseada y boletus

Tarta nupcial

PAQUETE DE BEBIDAS

Vino blanco Analivia Verdejo (*D.O. Rueda*)

Vino tinto Condado de Oriza Roble (*D.O. Ribera del Duero*)

Sogas & Mascaró (*D.O. Cava*)

Cerveza, refrescos y aguas minerales

Café e infusiones

145 € por persona

*Todos los precios están establecidos en euros - IVA vigente incluido en todas las tarifas indicadas



MENÚ 5

APERITIVO

Chupa chups de foie con chocolate

Cucharita de taco de bacalao con mermelada de maíz ahumada (bacalao de cine)

Salmorejo de espárragos verdes con brocheta de jamón y naranja

Cucharita de salpicón de mariscos

Montadito de jamón ibérico y tomate en rama

Brocheta de ternera teriyaki

Cigarrillo de morcilla de burgos

Gamba con panko con salsa de romesco

Brocheta de pulpo a la gallega con cachelos

Gabardina de bacon y gamba con confitura de melocotón

MENÚ

Ensalada de bogavante sobre geleé de tomate y vinagreta de hierbas ibicencas

Sorbete al gusto

Solomillo de ternera con salsa Pedro Ximénez y verduritas baby

Tarta nupcial

PAQUETE DE BEBIDAS

Vino blanco Analivia Verdejo (*D.O. Rueda*)

Vino tinto Condado de Oriza Roble (*D.O. Ribera del Duero*)

Sogas & Mascaró (*D.O. Cava*)

Cerveza, refrescos y aguas minerales

Café e infusiones

158 € por persona

*Todos los precios están establecidos en euros - IVA vigente incluido en todas las tarifas indicadas



OPCIONES DE BEBIDAS

PAQUETES DE BEBIDAS EXTRA

Suplemento 12 € por persona

(para aperitivo y banquete)

Vino blanco Javier Sanz Verdejo (*D.O. Rueda*)

Vino tinto Tempranillo by Artady (*Sin D.O., Rioja*)

Juvé i Camps Cinta Púrpura (*D.O. Cava*)

Suplemento 18 € por persona

(para aperitivo y banquete)

Vino blanco Pulpo (*D.O. Rías Baixas*)

Vino tinto Muga Crianza (*D.O. Rioja*)

Juvé i Camps Cinta Púrpura (*D.O. Cava*)

BARRAS LIBRES

Opción clásica

Ron Brugal Extra Dry, Ron Brugal Añejo, Ron Diplomatico Mantuano, Gin Larios 12, Gin Larios Rosé, Gin Gordon's, Vodka Vox, Vodka Koskenkorva, Vodka Smirnoff, Whisky JB, Whisky Jhonnie Walker Red Label, Bourbon Jim Beam, Hierbas Ibicencas, Malibú, Bailey's, cerveza, vinos y refrescos.

1 hora 20 € por persona, 15 € por cada hora extra

Opción Premium

Ron Brugal 1888, Ron Diplomático Planas, Ron Diplomático Reserva, Gin Mare, Gin Roku, gin Sipsmith, Vodka Belvedere, Vodka Belvedere Citrus, Vodka Williams Chase, Whisky Jhonnie Walker Black Label, Whisky Glenmorangie, Whisky Jim Beam Double Oak, Jagermeister, Hierbas Ibicencas, Tequila Casamigos Blanco, Malibu, Bailey's, cerveza, vino y refrescos

1 hora 36 € por persona, 24 € por cada hora extra.



ESTACIÓN DE COKTAILS Y GIN TONICS

Mojitos y Caipirinhas
12 € por persona y hora.

Hendricks, Seagram, Tanqueray Ten & G-Vine con 4 tónicas diferentes y sus aderezos.
18 € por persona y hora.
(Disponible a partir de 40 personas)

COMPLEMENTOS PARA EL APERITIVO Y BARRA LIBRE

Estación de cervezas para aperitivo	(40 personas) 200 €
Jamón Ibérico al corte	(1 jamón cada 100 personas) 750 € /pieza
Jamón Ibérico 5J	(1 jamón cada 100 personas) 1050 € / pieza
Bandejas de sushi variado	(50 piezas) 130 € / bandeja
Estación temática de quesos	(mínimo 50 personas) 12 € por persona
Candy bar para la barra libre	(40 personas) 500 €
Estación pulguitas, empanadas y cocas para barra libre	(mínimo 40 personas) 12 € por persona

*Todos los precios están establecidos en euros - IVA vigente incluido en todas las tarifas indicadas



MENÚ INFANTIL

MISMO APERITIVO QUE LOS ADULTOS

Plato a elegir entre:

Nuggets de pollo

Plato de pasta

Pechuga de pollo a la plancha con patatas

Surtido de helados y refrescos

35 € por niño

LISTADO DE SORBETES DISPONIBLES

Sorbete de naranja

Sorbete de limón

Sorbete de mandarina

Sorbete de mango

LISTADO DE TARTAS DISPONIBLES

(individuales, modo postre, no incluye tarta de corte)

Opera (café y chocolate)

Tiramisú

Tres chocolates

Tarta de limón y albahaca

Mousse de chocolate

Se confirmarían otras opciones disponibles en la prueba de menú.

CONDICIONES DE BANQUETES PALLADIUM HOTEL GROUP

PRUEBA DE MENÚ

Se deberá realizar la prueba de menú al menos 45 días antes de la celebración del evento. La prueba de menú consistirá en la degustación máxima de 2 menús completos. Se realiza de lunes a jueves mediodía/noche y los fines de semana solo servicio de mediodía. Para bodas de 70 a 100 comensales, 4 sin cargo. Para bodas de más de 100 comensales, 6 sin cargo. Cualquier comensal adicional se añadirá a la factura final del evento con el precio del menú final elegido. Los menús no son cerrados. Se pueden hacer intercambios de un menú a otro y se informará del precio final del menú elegido en base a esos cambios.

RESERVA DE ESPACIOS Y PAGOS

Se solicitarán 2000 € en concepto de reserva de la fecha y se formalizará el contrato general de servicios 30 días antes se ha de realizar un pago hasta el 50% del importe total y se firmará la hoja de confirmación con el menú y servicios finales elegidos. El importe restante se abonará 7 días antes del evento.

IMPUESTOS Y TASAS

IVA vigente incluido en todas las tarifas indicadas. Condiciones de banquetes Palladium Hotel Group

DURACIÓN DE LOS SERVICIOS

La duración estimada del servicio es de 3 horas, desde la hora pactada para el inicio del aperitivo hasta el servicio de cafés y licores, en caso de prolongar más tiempo la duración del servicio, se cobrará 4 € por cada hora adicional y comensal. Se dará comienzo al aperitivo a la hora pactada, duración máxima del aperitivo es de 45 minutos, el tiempo de demora en el mismo se cobrará 2 € por comensal cada media hora. Si desea prolongar el aperitivo más tiempo del acordado le haremos un presupuesto a medida.

SERVICIOS INCLUIDOS

La exclusión de alguno de los servicios incluidos en los menús/ paquetes no implicará reducción en el precio de los mismos.

