

**BODAS  
HARD  
ROCK  
HOTEL  
IBIZA**



*Weddings*  
BY PALLADIUM

**Hard Rock**  
HOTEL  
IBIZA



## UNA BODA DE ESTRELLAS

Hard Rock Hotel Ibiza es el hotel más lujoso, sexy e irreverente de Ibiza y por eso es el lugar ideal para hacer que el día más importante de tu vida se convierta en algo único, especial e inolvidable. Tenemos a los mejores profesionales para atenderte, ayudarte, aconsejarte y organizarlo todo para que tú brilles más que nunca.

Ahora, te presentamos nuestro dossier de bodas. Claramente no es un dossier cerrado, cualquier idea que tengas será vivamente atendida porque, lo único que queremos en Hard Rock Hotel Ibiza es que tu día se convierta en un gran número 1.

## SERVICIOS INCLUIDOS

- Impresión minutas de menú
- Centros florales estándar 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 Hard Rock Spa\*
- 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 de música
- Limusinas y coches
- Cuidadora infantil
- Decoración integral
- Servicio de wedding planner

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



# MENÚ 1

## BODEGA

Agua, refrescos, cerveza

Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)

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

Sogas & Mascaró (D.O. Cava)

## APERITIVO

### ESPECIALIDADES FRIAS

Pan de coca de cristal con virutas de jamón ibérico y tomate ibicenco

Montadito de Brie envuelto con espinaca y naranja amarga.

Blinis de salmón ahumado con caviar de salmón, crema agria y cebollino.

### ESPECIALIDADES CALIENTES

Mini croquetas de ceps y trufa negra.

Langostino Panko Red sweet chili.

Yakitori de pollo, mango y piña.

## MENÚ

### ENTRANTE

A elegir entre:

- Ensalada de burrata con tomates confitados y vinagreta de pesto genovés.
- Vichyssoise de coco, curry y langostinos.

### SORBETE

A elegir entre:

- Sorbete de naranja.
- Sorbete de limón.
- Sorbete de mandarina.
- Sorbete de mango.

### PRINCIPAL

A elegir entre:

- Carrilleras de ternera a baja temperatura con puré de patata, perifollo y calabaza.
- Dorada Real al estilo Mediterráneo con vegetales asados al carbón y salsa romesco de pistacho.

### POSTRE

A elegir entre:

- Pannacotta de limón con sopa de chocolate blanco y maracuyá.
- Menestra de cítricos con menta, jengibre y sorbete de coconut.

**126 € por persona**



## MENÚ 2

### BODEGA

Agua, refrescos, cerveza

Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)

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

Sogas & Mascaró (D.O. Cava)

### APERITIVO

#### ESPECIALIDADES FRIAS

Pan de coca de cristal con virutas de jamón ibérico y tomate ibicenco.

Vichissoise de maíz con gelatina dulce de soja.

Ceviches de corvina al estilo peruano.

Chupito de tomate casé, queso de cabra Batafaluga, olivada y pesto genovés.

Terrina de foie, pan de especias y manzana Golden

#### ESPECIALIDADES CALIENTES

Mini croquetas de gorgonzola y espinacas.

Coliflor al grill con cúrcuma, crotones de ajo y vinagreta de menta.

“Gyozas” de cerdo ibérico con cítricos y miel de caña.

Tosta caliente de ternera Valle del Esla, tomate macerado y Grana Padano

### MENÚ

#### ENTRANTE

A elegir entre:

- Ensalada de tiradito de atún con vinagreta de higos, yuzu y lima.
- Fusión de vieira y panceta con puré de celerí y chips de batata y aliño de soja y miel.

#### SORBETE

A elegir entre:

- Sorbete de naranja.
- Sorbete de limón.
- Sorbete de mandarina.
- Sorbete de mango.

#### PRINCIPAL

A elegir entre:

- Rack de cordero al grill con cous-cous de chutney de mango y reducción de su propio jugo.
- Rodaballo al grill con espárragos verdes, quenelle de patata rústica y vinagreta refrescante de tomate y albahaca.

#### POSTRE

A elegir entre:

- Tarta de tres chocolates.
- Sopa de frutos rojos, mini cake de pistacho y cremoso de yogurt.

**140 € por persona**



## MENÚ 3

### BODEGA

Agua, refrescos, cerveza

Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)

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

Sogas & Mascaró (D.O. Cava)

### APERITIVO

#### ESPECIALIDADES FRIAS

Pan de coca de cristal con virutas de jamón ibérico y polvo de tomate.

Gazpacho de tomates ibicencos con berberechos.

Blinis de salmón ahumado con caviar de salmón, crema agria y cebollino.

Chupito de tomate casé, queso de cabra Batafaluga, olivada y pesto genovés.

Crema de foie, con manzanas caramelizadas y sal maldon de ibiza.

#### ESPECIALIDADES CALIENTES

Mini croquetas de ceps y mayonesa de trufa.

Langostino Panko Red sweet chili.

Yakitori de pollo, mango y piña.

Gyozas de verduras con curry y albahaca.

Tosta caliente de ternera Valle del Esla, tomate macerado y Grana Padano.

### MENÚ

#### ENTRANTE

A elegir entre:

- Ensalada de bogavante con vinagreta de hinojo y mandarina.
- Carpaccio de ternera con virutas de foie, parmesano y trufa.

#### SORBETE

A elegir entre:

- Sorbete de naranja.
- Sorbete de limón.
- Sorbete de mandarina.
- Sorbete de mango.

#### PRINCIPAL

A elegir entre:

- Tourné de buey al grill, patata gratén con cebollitas al Cassis y cristales de sal de Ibiza.
- Lubina salvaje, parmentier de alcachofas y verduras al carbón.

#### POSTRE

A elegir entre:

- "Dulce Cuba": mousse de piña con gelée de ron y papel de cacao.
- Mini tartita de praliné de avellanas y cremoso de chocolate amargo.

**140 € por persona**



# BUFFET 1

## MENÚ

### SALAD BAR

Rincón de productos ecológicos de la huerta balear con sus aderezos y vinagretas.

### MESA DE FRÍOS

Gazpacho de fresas con cigalita al grill y aceite infusionado de cilantro.

Tartar de salmón noruego con hierbas frescas y lima-limón.

Ensalada de arroz salvaje, cangrejo real y mojo picon.

Ensalada de mariscos con vinagreta refrescante de tomate y maracuya.

Selección de quesos insulares con mermeladas y panes.

### CALIENTES

Papardelle al Pomodoro con albahaca y queso parmesano.

Arroz de pollo de payes, conejo y romero.

Solomillo de Bacalao con cremoso de calabaza y jengibre.

Cordero lechal con estofado con almendras, ciruelas y couscous.

Menestra de verduras frescas de la huerta balear con shitakes y murgulas.

### POSTRE

Frutas exóticas con zumo de pomelo.

Tiramisú con frambuesas.

Nuestros chocolates.

Yogurt con fresas y albahaca

### BODEGA

Agua, refrescos, cerveza

Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)

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

Sogas & Mascaró (D.O. Cava)

**100 € por persona**



## BUFFET 2

### MENÚ

#### SALAD BAR

Rincón de productos ecológicos de la huerta balear con sus aderezos y vinagretas.

#### MESA DE FRÍOS

Crema fría de espárragos blancos con aroma de trufa.

Ensalada con pollo crujiente, tomates secos, parmesano y salsa de anchoas del cantabrico.

Ensalada de rúcula, pera y jamón de pato.

Tartar de atún de Almadraba con wakame y aliño oriental.

Selección de embutidos ibéricos con pan de coca con tomate.

#### CALIENTES

Arroz de gamba roja y germinados mizu.

Parrillada de verduras ecológicas con romescu y espuma caliente de mahonesa de cilantro.

Dorada real con mini-hinojos y tomate ecológico asado.

Solomillo de cerdo con parmentier de raíces.

Rack de cordero con chutney de mango.

Confit de pato con peras y miel.

#### POSTRE

Brocheta de frutos rojos con espuma de yogurt griego.

Selección de chupitos frutales.

Ganache de chocolate blanco con mango.

Brownie con Nueces y maracuyá.

#### BODEGA

Agua, refrescos, cerveza

Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)

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

Sogas & Mascaró (D.O. Cava)

**115 € por persona**



## BUFFET 3

### MENÚ

#### SALAD BAR

Rincón de productos ecológicos de la huerta balear con sus aderezos y vinagretas.

#### MESA DE FRÍOS

Gazpacho de tomate verde con brocheta de vieira marinada en soja y sésamo.

Ensalada de langostino y patata baby con toque de cilantro y cardamomo.

Ensalada de manzana, apio y queso gorgonzola.

Queso Idiazábal con grisines y mermelada de violetas.

Jamón ibérico DO con pan de coca con tomate.

Estación de cocas y Focaccia.

Oyster buffet.

#### CALIENTES

Fideuá de ceps y nube de parmesano.

Bullit de pescado ibicenco de roca con azafrán y picada tradicional.

Mini burgers legendary de ternera de Kobe.

Pierna de cordero con ajo tostado y salvia.

Solomillo de ternera lechal con patata pointneuf.

Mero asado con vinagreta refrescante de tomate Raf.

#### POSTRE

Menestra de cítricos con zumo de naranja navelina.

Crema catalana con cítricos del Levante.

Melón verde con cava y menta.

Griotines al Kirsch con vainilla.

Chocolates Hard rock.

#### BODEGA

Agua, refrescos, cerveza

Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)

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

Sogas & Mascaró (D.O. Cava)

**120 € por persona**



# COMPLEMENTOS

## COMPLEMENTOS

### JAMÓN IBÉRICO AL CORTE

1 jamón para cada 100 personas **750 €/pz**

### JAMÓN IBÉRICO 5 JOTAS

1 jamón para cada 100 personas **1050 €/pz**

### BANDEJAS DE SUSHI VARIADO

50 piezas **130 € bandeja**

### ESTACIÓN TEMÁTICA DE QUESOS

Min. 50 personas **12 € por persona**

### CANDY BAR PARA LA BARRA LIBRE

40 personas **500 €**

### ESTACIÓN DE CERVEZAS PARA APERITIVO

40 personas **200 €**

### ESTACIÓN PULGUITAS, EMPANADAS Y COCAS PARA BARRA LIBRE

Min. 40 personas **12 € por persona**

## MENÚ INFANTIL

### APERITIVOS

Mismo que para los adultos

### PLATO PRINCIPAL

A elegir entre:

- Spaguetti a la carbonara o con salsa de tomate
- Penne a la boloñesa
- Milanesa de pollo con patatas fritas
- Lubina a la plancha con patatas fritas

### POSTRE

Mini brownie con helado de vainilla

### BEBIDAS

Aguas, refrescos y zumos

**Precio fijo 35 € por niño**



# PAQUETES DE BEBIDAS

## BODEGA

### OPCIÓN 2

(para aperitivo y banquete)

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

Tempranillo by Artadi (Sin D.O., Rioja)

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

**Suplemento 14 € por persona**

### OPCIÓN 3

(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)

**Suplemento 22 € por persona**

## ESTACIONES

### COCKTAILS

Mojitos y Caipirinhas

**12 € por persona y hora**

### GIN TONICS

Hendricks, Seagram's, Tanqueray Ten & G-Vine con 4 tónicas diferentes y sus aderezos.

Min. 40 personas **18 € por persona y hora**

## BARRA LIBRE

### STANDARD

- Gin Larios 12
- Gin Larios Rosé
- Gin Gordon's
- Ron Brugal Extra Dry
- Ron Brugal Añejo
- Ron Diplomático Mantuano
- Vodka Vox
- Vodka Koskenkorva
- Vodka Smirnoff
- Whisky JB
- Whisky Jhonnie Walker E. R.
- Bourbon Jim Beam
- Malibú
- Hierbas ibicencas
- Bailey's
- Cerveza
- Vinos
- Refrescos

**1 hora 20 € por persona**  
13 € por cada hora extra

### PREMIUM

- Gin Mare
- Gin Roku
- Gin Sipsmith
- Ron Diplomático Planas
- Ron Brugal 1888
- Ron Diplomático Reserva
- Vodka Belvedere
- Vodka Belvedere Citrus
- Vodka Williams Chase
- Whisky Jhonnie Walker Black Label
- Bourbon Jim Beam Double Oak
- Tequila Casamigos Blanco
- Jägermeister
- Malibú
- Hierbas ibicencas
- Bailey's
- Cerveza
- Vinos
- Refrescos

**1 hora 36 € por persona**  
24 € por cada hora extra



# CONDICIONES DE BANQUETES HARD ROCK HOTEL IBIZA

## 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 Y CONDICIONES DE PAGO

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.

## 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 ½ hora. Si desea prolongar el aperitivo más tiempo del acordado le haremos un presupuesto a medida.

## IMPUESTOS Y TASAS

IVA vigente incluido en todas las tarifas indicadas.

### Contacto:

Palladium Weddings +34971396734  
[bodas.ibiza@palladiumhotelgroup.com](mailto:bodas.ibiza@palladiumhotelgroup.com)



[www.palladiumweddings.com](http://www.palladiumweddings.com)

*Weddings*  
by PALLADIUM

**Hard Rock**  
HOTEL  
IBIZA