

BODAS
SIR ROCCO
BEACH
RESTAURANT
BY USHUAÏA

Weddings
by PALLADIUM



UNA BODA DE ESTRELLAS.

Sir Rocco Beach Restaurant by Ushuaia es el restaurante con mejores vistas al mar mediterráneo 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 Sir Rocco Beach Restaurant by Ushuaia es que tu día se convierta en un gran número 1.



Ibiza, Love & Best Wishes.

SERVICIOS INCLUIDOS.

Nuestros menús de boda tienen incluidos los siguientes servicios:

- Impresión Minutas de menú
- Centros florales standard para los invitados y la mesa presidencial *
- Fundas de sillas y mantelería de gala
- Prueba de menú para 6 personas *
- Condiciones especiales en el alojamiento de los invitados *
- El alojamiento de los novios se ofrece un dto del 50% sobre la mejor tarifa disponible.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS.

Nuestros menús de boda tienen incluidos los siguientes servicios:

- Fotógrafo
- DJ y conjuntos de música
- Limusinas y coches
- Cuidadora infantil
- Decoración integral
- Servicio Wedding Planner

*Algunos de estos servicios solo están disponibles para eventos de más de 120 personas.



MENÚS DE GALA.

Diseñe su propio menú de boda a la carta, seleccione entre todas las opciones disponibles:
1 entrante + 1 plato principal (carne o pescado) + 1 postre + 1 paquete de bebidas (standard incluido en el precio inicial).

Todos los comensales han de elegir el mismo menú. Otras elecciones disponibles para vegetarianos.

Entrantes

- Ensalada de langostinos, frutos rojos, escarolas y vinagreta de hierbas
- Ceviche de gambas y vieiras
- Tartar de atún a la italiana
- Vitello tonnato
- Burratina "Sir Rocco" con jamón San Daniele
- Paté del chef a la trufa
- Ravioli de hierbas con crema de provolone
- Tortelli de jamón sobre arena de parmesano
- Ensalada de bogavante, con melocotón y salsa de menta (suplemento 5 € / pers.)
- Canelones de ternera Angus y trufa fresca (suplemento 5 € / pers.)

PRINCIPAL

Carnes

- Solomillo de ternera de lechal en salsa de foie gras
- Carré de ternera del lechal a la salvia
- Cochinillo confitado con manzana caramelizada
- Chuletillas de cordero en costra de hierbas
- Solomillo de buey al vino tinto Barolo (suplemento 5 € / pers.)
- Tagliata de lomo bajo de buey con salsa de trufa fresca (suplemento 5 € / pers.)

Pescados

- Rodaballo al salmoriglio
- Lubina con almejas en salsa de champagne
- Merluza al albariño con caponata
- Involtini de pez espada a la siciliana
- Atún a la provenzal (suplemento 5 € / pers.)
- Popiets de lenguado a la meunière (suplemento 5 € / pers.)

POSTRES

- Bonet de chocolate y amaretti
- Tiramisú con merengue y chocolate caliente
- Cassata de mango y fresa
- Cannolo "Sir Rocco"
- Bizcocho de estragón con mousse de avellana y helado de fresa

110 € por persona



ELECCIÓN VEGETARIANA.

ENTRANTES

Crema de calabaza y zanahoria
Ensalada vegana con tofu y frutos secos
Parrillada de verduras en tempura con salsa Romesco
Ensalada de quinoa con verduritas al sabor de jengibre

PRINCIPAL

Risotto con espárragos y azafrán
Fidanzati di Gagniano con tomate y albahaca
Ravioli de ricotta y espinacas
Focaccia Capresse

POSTRE

Bonét de chocolate y amaretti
Tiramisú con merengue y chocolate caliente
Cassata de mango y fresa
Cannolo "Sir Rocco"
Bizcocho de estragón con mousse de avellana y helado de fresa

110 € por persona

MENÚ INFANTIL.

Mismo aperitivo que los adultos

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

25 € por persona



COMPLEMENTOS.

PARA EL APERITIVO Y BARRA LIBRE.

Arancini de arroz
Focaccia trufaldina
Bruschetta con burrata y mortadela
Ravioli frito de jamón
Gambas en tempura
Tostada de salmón marinado y mascarpone

25 € por persona

LISTADO DE SORBETES.

Sorbete de naranja
Sorbete de limón
Sorbete de mandarina
Sorbete de mango

PAQUETE DE BEBIDAS.

STANDARD

Vino Blanco Pregón Verdejo (D.O. Rueda)
Vino tinto Arnegui (D.O. Rioja)
Cerveza, refrescos y aguas minerales
Sogas Mascaró (D.O. Cava)
Café e infusiones

SUPLEMENTO 10 € / PERS

(para aperitivo y banquete)
Vino Blanco Vionta (D.O. Albariño)
Vino tinto Orube (D.O. Rioja)
Juve & Camps (D.O. Cava)

SUPLEMENTO 15 € / PERS

(para aperitivo y banquete)
Vino Blanco Muga (D.O. Rioja)
Vino Tinto Muga Cza (D.O. Rioja)
Juve & Camps (D.O. Cava)



BARRAS LIBRES.

OPCIÓN CLÁSICA

Ron Bacardí, Havana 3, Vodka Smirnoff, Ginebra Befeeter, Whisky JB y Ballantines, cerveza, vinos, refrescos.
1 hora 19 € por persona, 15 € por cada hora extra.

OPCIÓN PREMIUM

Havana 7, Vodka Absolut, Ginebra Tanqueray, Bombay, Whisky Black Label, cerveza, vino, refrescos.
1 Hora 24 € por persona, 20 € por cada hora extra.

CONDICIONES DE BANQUETES.

PRUEBAS 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

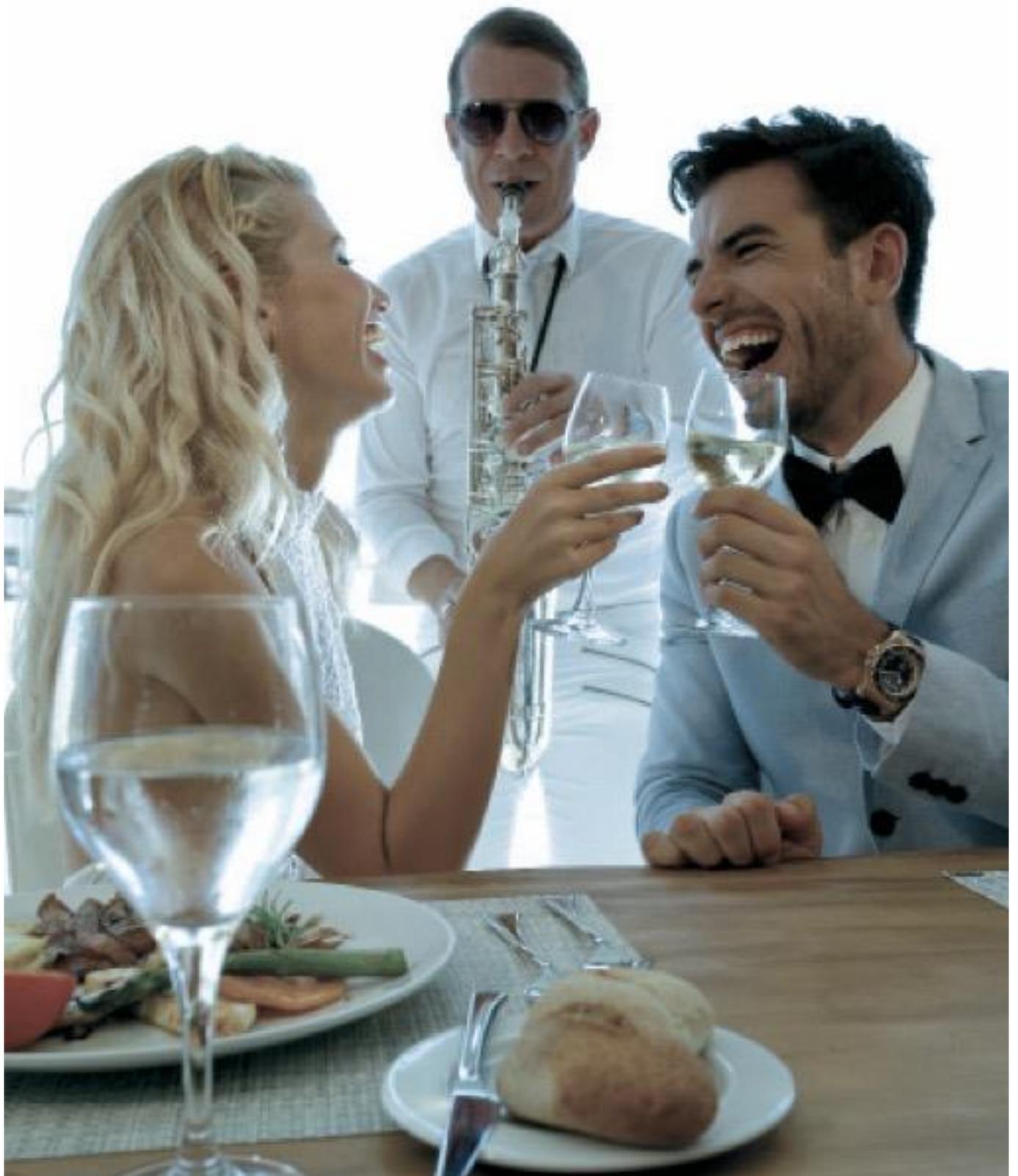
IVA vigente incluido en todas las tarifas indicadas.

DURACIÓN DE LOS SERVICIOS

Las bodas de día tienen su duración estimada hasta las 20.00 horas y las de noche tienen una duración límite hasta las 03.00 horas.

Sir Rocco

BEACH RESTAURANT BY USHUAIA



T.: (+34) 971 396 734
bodas.ibiza@palladiumhotelgroup.com
palladiumweddings.com