

HOCHZEITEN

2023





**NA
CAPITANA**
RESTAURANT



SON QUINT
RESTAURANT

GESTALTEN SIE IHRE SPEISEKARTE

APERITIF, VORSPEISE, FLEISCH, FISCH UND NACHSPEISE

EMPFANG

45-MINÜTIGER EMPFANG.

AUSWAHL AUS EINEM ANGEBOT MIT 6 VORSPEISEN.

- Löffelchen Tintenfisch auf cremiger Kartoffel mit Tap de Cortí-Öl.
- Millefeuille von der Gänsestopfleber mit Son Caló-Feigenkompott und Sichuan-Pfeffer.
- Trampó mit Sardellen und gereiftem Mahonese-Käse, serviert in einem Löffel.
- Käsesandwich mit Kirschtomaten und Pesto.
- Unser Mollete (Brot) mit Serranito-Schinken und iberischem Filetfleisch.
- Falafel mit Madras-Currysauce.
- Knusprige Filoteigrolle, gefüllt mit Cheddar-Käse und schwarzem Preiselbeerkompott.
- Räucherlachs-Tartar-Toast mit milder, leicht pikanter Avocado-creme.
- Kroketten aus iberischem Schinken mit unserer hausgemachten Remouladensauce.
- Brot mit gratiniertem Ziegenkäse mit Zwiebelconfit.
- Traditioneller Salmorejo (kalte Suppe) aus Cordoba.
- Späne von iberischem Schinken, Knusperbrot und Ramallet-Tomatenöl.

27€

Zusätzliche Vorspeise 3 € pro Einheit.

ERGÄNZEN SIE IHREN APERITIF

- Ihr Stück iberischer Schinken von Schweinen mit mind. 50 % aus der iberischen Rasse, begleitet von salzigen Keksen und Na Capitana-Olivenöl: 800 € (einschließlich professionellem Schinkenschneider).
- Auswahl nationaler Käsesorten, Grissinis, Can Caló-Feigenmarmelade, Codonyat de Porreres und mallorquinischen Keksen: 10 € pro Person.
- Sushi-Buffet, Maki, Nigiri, Sashimi (PSM).

COCKTAIL-BAR

- Mojitos, Daiquiris und Caipirinha (während des Empfangs): 8 € pro Person.

Alle Preise verstehen sich pro Person und inklusive Mehrwertsteuer
Getränke im Empfang inklusive. Der Getränkeservice wird während des Empfangs angeboten, die restlichen vor dem Empfang servierten Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

VORSPEISEN

- Kalte Cantaloupe-Melonencreme mit Melasse und Spänen von iberischem Schinken. 14€
- Leichte Steinfisch- und Meeresfrüchte-Suppe mit Pernod und knuspriger Fenchelwurzel. 12€
- Kartoffel-Parmentier-Creme mit Pagès-Schweinefleischwurst-Chips. 12€
- Blattsalat mit in Limettenschalen marinierten Garnelen, Zwiebelchips und Zitrusvinaigrette. 19€
- Knuspriges Avocado-Millefeuille mit Thunfischbauch und mit Dill mariniertem Sellerie. 17€

FISCH UND FLEISCH

- In schwarzem Tee marinierter Lachs Supreme auf Ratte-Kartoffeln und Balsamico-Creme. 25€
- Taco aus Kabeljau-Confit mit Allioli-Kruste auf cremig gerösteter Selleriecreme. 22€
- Petersfisch Supreme mit gedünstetem Lauch, Kartoffel-Fondant und Albariño-Sauce. 21€
- Zartes Kalbfleisch im eigenen Saft auf einem Bett aus Süßkartoffeln und gerösteter Kardamomsauce. 26€
- Bei niedriger Temperatur confierter Kabeljau mit iberischer Kartoffelcreme und grünem Spargel. 24€
- Französisches Lammkarree nach provenzalischer Art auf Kartoffelpüree, Knoblauchmandeln und einem Hauch von Kalamata-Oliven. 32€
- Filet vom mallorquinischen Getreidekalb, auf Kartoffelkrepp, geröstete Schalotten und Schwarzmantelreduktion. 36€

NACHTISCH

- Klassischer Coulant mit einem geschmolzenen Ganache-Herz auf Bourbon-Vanille-Crème-Anglaise. 8€
- In Zuckerrohr-Rum marinierter Ananas-Trampó mit Kokosnuss-Eiscreme. 8€
- Schokoladenschichten auf einer leichten roten Beerensuppe. 8€
- Warmer Apfelkuchen auf Blätterteiggebäck und Vanilleeis. 8€
- Kuchen aus weißer Schokolade und Pistazien mit zarter Karamellcoulis. 8€



Alle Preise verstehen sich pro Person und inklusive Mehrwertsteuer. Konfigurieren Sie Ihr Hochzeitsmenü.
Mindestmenüpreis einschließlich Getränkepaket: 80€

GETRÄNKE

ARABELLA-PAKET

- Boada, DO Rueda, Verdejo.
- Coelus, DO Rioja, Tempranillo.
- Cava Blau de Mar, Brut Nature.
- Wasser, alkoholfreie Getränke, Paulaner Bier und Kaffee.

24€

PREMIUM-PAKET

- Prios Maximus, DO Rueda, Verdejo.
- Arbanta DO Rioja 100 % vegan oder Milú, DO Ribera del Duero Tempranillo.
- Bertha Lounge, Brut Nature.
- Wasser, alkoholfreie Getränke, Paulaner Bier und Kaffee.

48€

KMO-PAKET

- Fosca negre DO Mallorca Malvasia.
- Dos marías roble, DO Binissalem, Mantonegro/ Cabernet sauvignon/Merlot/Syrah.
- Veritas, Brut Nature.
- Wasser, alkoholfreie Getränke, Paulaner Bier und Kaffee.

42€

OPEN BAR 2STD

- Gins - Gordon's, Beefeater, Seagram's.
- Wodka - Smirnoff, Moskowskaja.
- Whisky & Bourbon - J&B, Ballantine's, Jack Daniel's.
- Rum - Bacardi White, Barceló Añejo.
- Paulaner Bier.
- Cava Blau de Mar Brut Nature.
- Erfrischungen.

45€ JEDE ZUSÄTZLICHE STUNDE 15€

PREMIUM OPEN BAR 2STD

- Gins - Bombay Sapphire, Martin Miller's, Puerto de Indias (Erdbeere).
- Wodka - KMI, Absolut.
- Whisky- Johnnie Walker black label, Macallan 12, Cardhu.
- Ron- Habana 7, KMI, Barceló Imperial.
- Bier: Paulaner.
- Cava Blau de Mar Brut Nature.

55€ JEDE ZUSÄTZLICHE STUNDE 15€

Alle Preise verstehen sich pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.



MITTERNACHTSSNACK

SÜSS

- Schokolade mit Ensaimada.

8€

MALLORQUIN

- Mini-Pastete mit Fleisch und Erbsen.
- Mini-Gemüse-Teigtaschen.
- Coca de trampó (Mallorquinischer Gemüse Kuchen).
- Ziegenkäsekuchen mit karamellisierten Zwiebeln.
- Ensaimada aus gerösteter Sahne.

22€

SUCREBAR

- Auswahl an Süßigkeiten und Bonbons.

7€

KINDERMENÜ

01

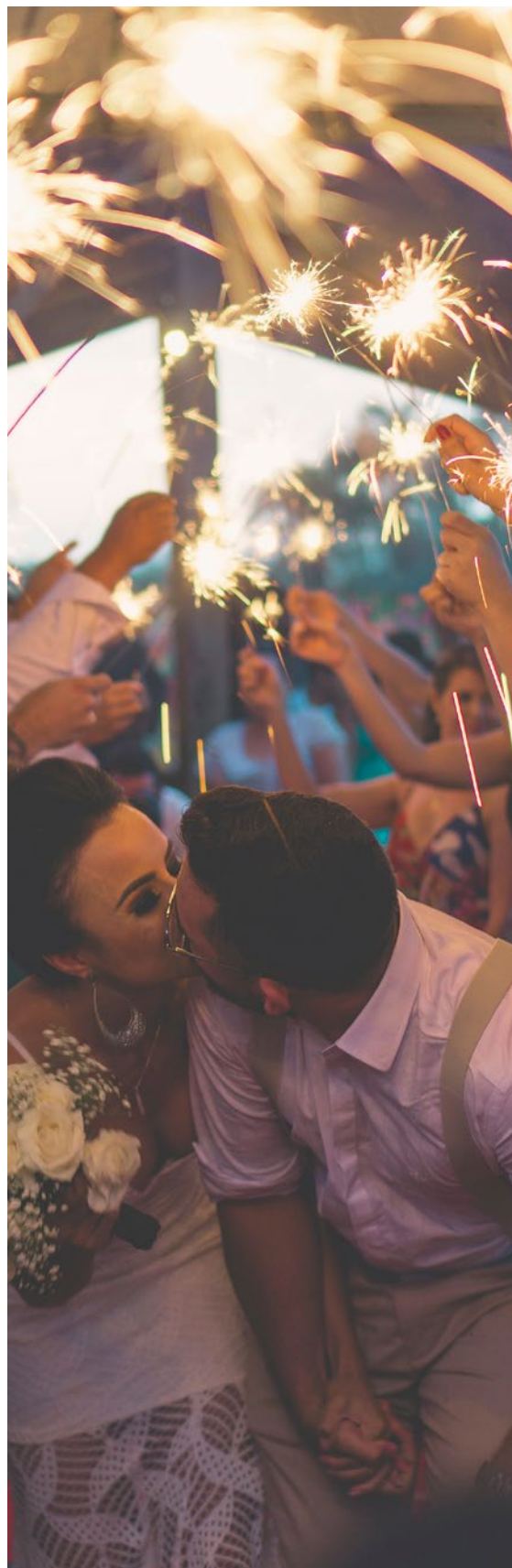
- Platte mit Hühnerkroketten.
- Hähnchenschnitzel mit Pommes frites.
- Vanilleeis mit knuspriger Schokoladensauce.
- Wasser und Erfrischungsgetränke.

20€

02

- Platte mit Hühnerkroketten und panierten Hühner-Nuggets.
- Rindfleisch-Burger mit Cheddar-Käse und Pommes frites.
- Nutella-Eiscreme.
- Wasser und Erfrischungsgetränke.

24€



Alle Preise verstehen sich pro Person und inklusive Mehrwertsteuer. Kindermenü bis zu 12 Jahren.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Wir haben gewöhnlich von 8:00 Uhr bis 20:00 Uhr geöffnet. Findet Ihre Veranstaltung außerhalb unserer normalen Öffnungszeiten statt, erhalten Sie von uns ein individuelles Angebot.

Wir bieten Ihnen einen exklusiven und professionellen DJ-Service

- 2 Stunden Ton und Beleuchtung: 395 € + MWST
- Preis pro zusätzlicher Stunde: 120 € + MWST
- Ton bei der Zeremonie: 190 € + MWST

Wenn der Kunde einen DJ engagieren möchte, muss er den Betrag von 250 € für das Urheberrecht (SGAE/AGEDI) bezahlen.

Blumendekoration:

Einfache florale Tafelaufsätze für Bankettische: 35 € Stück Kerzen, um die Tische zu schmücken: 3.50 € pro Stück

Besondere Vorteile

- Kostenloses Probeessen von zwei Menüs für vier Personen
- Sonderrabatte für Unterkünfte im Castillo Hotel Son Vida Luxury Collection
- Umfassende Beratung durch das Verkaufsteam.
- Kostenlose Parkplätze für Gäste.
- Schreibwaren für Notizen und Kellner inbegriffen.
- Geschenk zum ersten Jahrestag, Essen für 2 Personen mit Getränken inklusive und unter Reservierung in einem unserer Restaurants.

*Die Vorteile greifen auf der Grundlage von 100 Erwachsenen

*Zwischen 40 und 100 Erwachsenen ist die Verkostung für 2 Personen kostenlos, die übrigen Preise bleiben gleich

Sonderangebot: 5 % Ermäßigung auf den Preis des Gedecks, wenn die Hochzeit freitags, sonntags oder an einem Feiertag stattfindet (gilt nicht, wenn sie auf einen Samstag fällt / offene Bar nicht inbegriffen)

NA CAPITANA

Standesamtliche Zeremonie in unserem Tee 1, Loch 6 Golf Son Muntaner oder in Terraza Capitana:

- Aufstellen von 40 Stühlen
- Altar und Bankett für Braut und Bräutigam
- Detail der Blumendekoration auf dem Altar
- Blüten für den Weg

750 € inkl. MwSt

Anmietung von Räumen mit Aufbau in unserer Terraza Capitana:

600 € inklusive Mehrwertsteuer

SON QUINT

Standesamtliche Trauung auf unserer Chipping- oder Poolterrasse:

- Aufstellen von 40 Stühlen
- Altar und Bankett für Braut und Bräutigam
- Detail der Blumendekoration auf dem Altar
- Blüten für den Weg

750 € inkl. MwSt

Anmietung von Räumen mit Aufbau auf unserer Poolterrasse:

10.00 € pro Person inklusive Mehrwertsteuer

ZAHLUNGSFORMEN

25 % bei Datumsreservierung

65 % 15 Tage vor der Veranstaltung und endgültige Bestätigung der Teilnehmer.

10 % 48 Stunden vor der Veranstaltung oder am Tag der Veranstaltung, zuzüglich eventueller Zusatzkosten, die sich aus dem ursprünglichen Budget ergeben.

RESERVIERUNGS- UND STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Zum Zeitpunkt der Reservierung leistet der Kunde eine Anzahlung von 25 %, die von der Endrechnung abgezogen wird.

Der Kunde muss mindestens 15 Tage im Voraus die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen bestätigen. Sollte die Anzahl der teilnehmenden Gäste geringer sein als die bestätigte Anzahl, wird mindestens die bestätigte Anzahl in Rechnung gestellt.

Wenn der Kunde die Reservierung innerhalb von 30 Tagen vor der Veranstaltung storniert, wird die Anzahlung einbehalten.

Wenn der Kunde innerhalb von 15 Tagen vor der Veranstaltung storniert, werden 50 % der Gesamtzahl der Personen, für die die Veranstaltung gebucht wurde, in Rechnung gestellt.

Wenn der Kunde die Buchung innerhalb von 7 Tagen vor der Veranstaltung storniert, werden ihm 100 % der Gesamtzahl der Personen, für die die Veranstaltung gebucht wurde, in Rechnung gestellt.

Die Veranstaltung wird für das angegebene Datum und die angegebene Uhrzeit reserviert. Mindestteilnehmerzahl: 40 Personen.

Für jede zusätzliche Stunde wird ein Aufschlag von 150 € auf den Konsum berechnet.

Die Struktur und die Anzahl der in den Menüs vorgeschlagenen Gerichte müssen beachtet werden.

DATENSCHUTZPOLITIK

Grundlegende Informationen zum Datenschutz

Son Vida Golf, SLU
C/ Miquel Lladó, s/n - Clubhaus Son Muntaner Golf
07013- Palma (Illes Balears)
optout.golfmallorca@arabellagolf.com

Zuständigkeit

Durchführung der gewünschten Dienstleistungen.
Zusendung von Angeboten und Werbung in Bezug auf unsere Golfanlagen, Gastronomie und ProShops.
Zufriedenheitsumfragen zur Verbesserung der Dienstleistungen.

Zweck

Legitimierung: Vertragserfüllung. Legitimes Interesse des Verantwortlichen.
Es werden keine Daten an Dritte weitergegeben, es sei denn, es besteht eine gesetzliche Verpflichtung dazu oder es ist notwendig, um eine vom Kunden gewünschte Dienstleistung zu erbringen.

Adressat

The Rocket Science Group LLC d/b/a MailChimp, ein Anbieter für den Versand von E-Mails, erfüllt das EU-US Privacy Shield Framework.

Internationale Übertragungen

Sie können Ihr Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Widerspruch, Einschränkung der Datenverarbeitung und Datenübertragbarkeit geltend machen. Außerdem dürfen Sie keiner einzelfallbezogenen Entscheidung unterworfen werden. Sie können Ihr Einverständnis widerrufen, indem Sie sich an die in der Rubrik „Zuständigkeit“ angegebenen Post- und E-Mail-Adressen wenden. Sie können sich auch bei der spanischen Aufsichtsbehörde beschweren.

Rechte

Zusätzliche und ausführliche Informationen zum Datenschutz finden Sie auf unserer folgenden Webseite: www.arabellagolfmallorca.com/data-privacy

Zusätzliche Informationen

Wenn Sie uns Daten von Dritten zur Verfügung stellen, sind Sie dafür verantwortlich, dass Sie deren Zustimmung eingeholt haben, dass die Daten korrekt und richtig sind, und dass Sie diese Dritten über die in diesem Dokument angegebenen Informationen informieren.



BUCHUNGEN:

+34 971 783 000

GOLF.MALLORCA@ARABELLAGOLF.COM

WWW.ARABELLAGOLFMALLORCA.COM

ABIERTO 365 DÍAS AL AÑO / OPENED 365 DAYS A YEAR / GEÖFFNET 365 TAGE IM JAHR