ARABELLAGOLF

EVENTS

COMUNIONES Y BAUTIZOS 2024

NA CAPITANA
RESTAURANT

MENÚ 1

- Copa de bienvenida (30 min.)
- Taquitos de queso del país curado en casa.
- Frutos secos y olivas Na Capitana.

ENTRANTE

INVIERNO Velouté de ave de corral con pan de mantequilla de hierbas.

VERANO Crema fría de zanahoria y coco.

PRINCIPAL

- Nuestro canelón Na Capitana de carrillada ibérica sobre puré de boniato con salsa de shitake y foie.

POSTRE

- Tarta templada de manzana con Crumble de mantequilla y salsa de vainilla Bourbon.

PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA

- Monte Ocijo, D.O Rioja, Sauvignon blanc.
- Monte Ocijo, D.O Rioja, Tempranillo.
- Cava Blau de Mar, Brut Nature.
- Agua, refrescos, cerveza Paulaner y café.

66€

INFORMACIÓN Y RESERVAS: ARABELLAGOLFMALLORCA.COM / 971 783 000

MENÚ 2

- Copa de bienvenida (30 min.)
- Selección de croquetas artesanas según temporada.
- Taquitos de queso del país curado en casa.
- Frutos secos y olivas Na Capitana.

ENTRANTE

- Nuestra coca de salmón ahumado con crema ligera de aguacate, vinagreta de fonoll marí y apio.

PRINCIPAL

- Jarrete de porc faixat con su lacado sobre lombarda salteada y manzana.

POSTRE

- Tentación de chocolate con salsa de frutos rojos .

PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA

- Monte Ocijo, D.O Rioja, Sauvignon blanc.
- Monte Ocijo, D.O Rioja, Tempranillo.
- Cava Blau de Mar, Brut Nature.
- Agua, refrescos, cerveza Paulaner y café.

72€

INFORMACIÓN Y RESERVAS: ARABELLAGOLFMALLORCA.COM / 971 783 000

MENÚ 3

/ Copa de bienvenida (30 min.)
/ Mini rollito de salmón ahumado de queso a las finas hierbas.
/ Bocaditos de ternera rellenos de ensalada de apio y salsa de mostaza.
/ Frutos secos y olivas Na Capitana.

ENTRANTE

/ Ensalada de magret de pato marinado con vinagreta de naranja, soja y cacahuete.

PRINCIPAL

/ Suprema de gallo sobre puré de ajo asado y buerre blanc de Albariño.

POSTRE

/ Pastelito de chocolate blanco, pistacho y salsa ligera de vainilla.

PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA

/ Monte Ocijo, D.O Rioja, Sauvignon blanc.
/ Monte Ocijo, D.O Rioja, Tempranillo.
/ Cava Blau de Mar, Brut Nature.
/ Agua, refrescos, cerveza Paulaner y café.

78€

INFORMACIÓN Y RESERVAS: ARABELLAGOLFMALLORCA.COM / 971 783 000

MENÚ 4

- Copa de bienvenida (30 min.)
- Selección de croquetas artesanas según temporada.
- Tosta de pan rústico con jamón ibérico y tomate de ramallet.
- Frutos secos y olivas Na Capitana.

ENTRANTE

INVIERNO Crema de patata al perfume de trufa.

VERANO Crema fría de sandía con virutas de parmesano y polvo de pistacho.

PRINCIPAL

- 1° Medallón de rape confitado con salsa de almendras Na Capitana.
- 2° Meloso de ternera sobre milhojas de patata a la crema, espárragos verdes a la parrilla y salsa al perfume de Palo de las islas.

POSTRE

- Texturas de chocolate sobre crema ligera de frutos rojos (pastelito semifrío de chocolate).

PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA

- Monte Ocijo, D.O Rioja, Sauvignon blanc.
- Monte Ocijo, D.O Rioja, Tempranillo.
- Cava Blau de Mar, Brut Nature.
- Agua, refrescos, cerveza Paulaner y café.

85€

INFORMACIÓN Y RESERVAS: ARABELLAGOLFMALLORCA.COM / 971 783 000

COMPLETE SU MENÚ

APERITIVOS ARABELLA

19€ p.p

Para servir junto con la copa de bienvenida (siempre combinado con un menú)

- Selección de croquetas artesanas según temporada.
- Humus de aguacate con sticks de pita.
- Rollito de sobrasada con miel.
- Bocaditos de roastbeef relleno de pepinillos marinados y reducción de licor de Palo.
- Mini wrap de salmón ahumado con crema de queso a las finas hierbas y chips de cebolla.
- Gazpacho de melón con polvo de pistacho.
- Falafel de garbanzos con salsa de yogur y menta.
- Tosta de queso de cabra gratinado sobre mermelada de cebolla.

A elegir 4 variedades ofrecido durante 30 min. Se incluye misma bebida que el paquete seleccionado.
Precio por persona para 4 aperitivos Arabella. Aperitivo Arabella extra por persona 3€.

APERITIVOS PREMIUM

Aperitivo premium extra 4€ Ud.

- Jamón ibérico de bellota sobre chapata mediterránea con aceite de oliva Na Capitana y ramallet rallado.
- Milhojas de foie con confitura de higos Son Caló y polvo de pistacho.
- Tosta de aguacate con salmón ahumado y salsa teriyaki.
- Mini brocheta de pulpo con aceite de pimentón.

INFORMACIÓN Y RESERVAS: ARABELLAGOLFMALLORCA.COM / 971 783 000

Todos los precios son por persona y con IVA incluido.
Las fotos presentadas pueden no corresponder con la realidad.

BEBIDAS PREMIUM

PAQUETE DE BEDIDAS KM0

- Fosca negre D.O. Mallorca, Malvasia.
- Dos marías roble, D.O. Binissalem, Mantonegro / Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah.
- Veritas, Brut Nature D.O. Binissalem / Moll.

+20€ p.p

PAQUETE DE BEDIDAS PREMIUM 2023

- Prios Maximus, D.O. Rueda, Verdejo.
- Arbanta D.O. Rioja 100% vegano o Milú, D.O. Ribera del Duero Tempranillo.
- Cava Bertha Lounge, Brut Nature.

+24€ p.p

MENÚ INFANTIL

MENÚ INFANTIL 1 (hasta 12 años)

- Escalope de pollo casero con patatas fritas.
- Helado de vainilla con salsa de chocolate.
- Agua y refrescos.

25€ p.p

MENÚ INFANTIL 2 (hasta 12 años)

- Crispyburger de pollo con queso cheddar y patatas fritas.
- Helado de Nutella.
- Agua y refrescos.

29€ p.p

INFORMACIÓN Y RESERVAS: ARABELLAGOLFMALLORCA.COM / 971 783 000

INFORMACIÓN GENERAL

Los precios detallados están calculados para la realización del evento en nuestras áreas de banquetes o en nuestras terrazas, si el clima lo permite. También ofrecemos diversas opciones de montaje según el número de clientes para los que desee contratar el evento. En caso de que su evento se celebre fuera de nuestro horario habitual, le proporcionaremos un presupuesto personalizado.

FORMAS DE PAGO

El 25% deberá ser abonado al momento de la reserva de la fecha, deducible de la factura final
Un 65% adicional debe ser pagado 15 días antes del evento, junto con la confirmación definitiva de los asistentes.
El 10% restante debe ser liquidado 48 horas antes del evento o el día del mismo, junto con cualquier gasto adicional que pudiera surgir a partir del presupuesto inicial.

POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIÓN

El cliente deberá confirmar el número exacto de personas que asistirán con al menos 15 días de antelación. Si el número de comensales asistentes es inferior al confirmado incialmente, se facturará, como mínimo, el número confirmado.

En caso de cancelación por parte del cliente:

- Si la cancelación se produce con 30 días de antelación, se perderá la fianza depositada.
- Si la cancelación se realiza dentro de los 15 días previos al evento, se facturará el 50% del total de personas por las que se había reservado el evento.
- Si la cancelación se efectúa dentro de los 7 días anteriores al evento, se facturará el 100% del total de personas por las que se había reservado el evento.
- El evento se reserva para la fecha, hora y duración especificadas en la plantilla de reserva. Cada hora adicional de servicio contratada conllevará un suplemento de 200€/h sobre los consumos realizados.

Es importante respetar la estructura y el número de platos propuestos en los menús.

INFORMACIÓN SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS

Responsable
Son Vida Golf, S.L.U.
sita en C/ Miquel Lladó, s/n
Casa Club Son Muntaner Golf - 07013-Palma
Contacto
optout.golfmallorca@arabellagolf.com
Finalidad
Gestionar los servicios por usted solicitados, envío de ofertas y publicidad relativa a servicios de golf, restauración y de nuestras ProShops, encuestas de satisfacción.
Legitimación: Ejecución de un contrato. Consentimiento. Interés legítimo.
Destinatario
No se cederán datos a terceros, salvo obligación legal o que sea necesario para prestar un servicio.
Derechos
Puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, limitación del tratamiento, portabilidad, oposición y a no ser objeto de decisiones individuales automatizadas, así como a retirar el consentimiento
prestado, mediante las direcciones postal y electrónica indicadas en el apartado Responsable. Puede presentar reclamaciones ante la autoridad de control (www.aepd.es).
Información adicional
Puede encontrar más información detallada sobre protección de datos en nuestra página web https://arabellagolfmallorca.com/politica-privacidad