



**ARABELLAGOLF**

EVENTS

COMUNIONES Y  
EVENTOS SOCIALES

**2025**





**NA**  
**CAPITANA**  
RESTAURANT



# MENÚ 1

- / Copa de bienvenida (30 min.)
- / Clásicas gildas con anchoas de Santoña
- / Frutos secos y olivas Na Capitana

## ENTRANTE

**INVIERNO** Crema de calabaza de nuestro huerto con semillas tostadas

**VERANO** Crema fría de melón y menta con coulis de yogur griego

## PRINCIPAL

/ Meloso de cerdo ibérico confitado a baja temperatura sobre puré de patata y trufa y salsa Tortue

## POSTRE

**INVIERNO** Tarta templada de manzana con Crumble de mantequilla y salsa de vainilla Bourbon

**VERANO** mismo postre con helado de nata fresca de Menorca

## PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA

- / Ojo Plato, Verdejo (Rueda)
- / Siglo Crianza ,Tempranillo (Rioja)
- / Cava Blau de Mar, Brut Nature
- / Agua, refrescos, cerveza Paulaner y café

**66€**

\*Precios con IVA. Todos los precios son por persona.  
El paquete de bebidas estará disponible desde la llegada de los invitados hasta el servicio de café. Una vez retirado el servicio de café, las bebidas se facturarán según consumo.  
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad.



## MENÚ 2

- / Copa de bienvenida (30 min.)
- / Selección de croquetas artesanas según temporada
- / Clásicas gildas con anchoas de Santoña
- / Frutos secos y olivas Na Capitana

### ENTRANTE

- / Auténtica Burrata IGP sobre tomates cherrys confitados al pesto y aceite Na Capitana

### PRINCIPAL

- / Taco de bacalao confitado sobre pure de zanahoria y coco con salsa verde

### POSTRE

- / Lingote de chocolate y naranja con su piel confitada

### PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA

- / Ojo Plato, Verdejo (Rueda)
- / Siglo Crianza ,Tempranillo (Rioja)
- / Cava Blau de Mar, Brut Nature
- / Agua, refrescos, cerveza Paulaner y café

**73€**

\*Precios con IVA. Todos los precios son por persona.  
El paquete de bebidas estará disponible desde la llegada de los invitados hasta el servicio de café. Una vez retirado el servicio de café, las bebidas se facturarán según consumo.  
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad.



## MENÚ 3

- / Copa de bienvenida (30 min.)
- / Mini rollito de salmón ahumado que queso a las finas hierbas
- / Selección de croquetas artesanas según temporada
- / Frutos secos y olivas Na Capitana

### ENTRANTE

- / Crema de coliflor y azafrán con chips de ajos almendrados

### PRINCIPAL

- / Suprema de gallo sobre puré de apio y bierre blanc de hinojo

### POSTRE

- / Clásico cardenal de Lloseta

### PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA

- / Ojo Plato, Verdejo (Rueda)
- / Siglo Crianza ,Tempranillo (Rioja)
- / Cava Blau de Mar, Brut Nature
- / Agua, refrescos, cerveza Paulaner y café

**78€**

\*Precios con IVA. Todos los precios son por persona.  
El paquete de bebidas estará disponible desde la llegada de los invitados hasta el servicio de café. Una vez retirado el servicio de café, las bebidas se facturarán según consumo.  
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad.



## MENÚ 4

- / Copa de bienvenida (30 min.)
- / Mini rollito sobrasada con miel de nuestras colmenas
- / Variación de croquetas de la casa
- / Pan rustico con jamón ibérico y tomate de ramallet
- / Frutos secos y olivas Na Capitana

### ENTRANTE

**INVIERNO** Crema fría de sandía con virutas de parmesano y polvo de pistacho

**VERANO** Crema de patata al perfume de trufa

### PRINCIPAL

- / 1º Medallón de rape confitado al curry sobre arroz basmati
- / 2º Carrillada de ternera sobre carpaccio de calabacín a la parrilla y salsa de pimienta

### POSTRE

- / Pastelito de chocolate sobre crema ligera de frutos rojos

### PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA

- / Ojo Plato, Verdejo (Rueda)
- / Siglo Crianza ,Tempranillo (Rioja)
- / Cava Blau de Mar, Brut Nature
- / Agua, refrescos, cerveza Paulaner y café

**89€**

\*Precios con IVA. Todos los precios son por persona.  
El paquete de bebidas estará disponible desde la llegada de los invitados hasta el servicio de café. Una vez retirado el servicio de café, las bebidas se facturarán según consumo.  
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad.



## COMPLETE SU MENÚ

### APERITIVOS ARABELLA

20€ p.p

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

- / Selección de croquetas de temporada
- / Humus de pimiento rojo asado con sticks
- / Rollito de sobrasada con miel
- / Clásicas gildas con anchoas de Santoña
- / Mini wrap de salmón ahumado con crema de queso a las finas hierbas y chips de cebolla
- / Crema fría de aguacate con queso feta
- / Falafel de garbanzos con salsa de yogur y menta
- / Tosta con paté frío de berenjenas y sésamo
- / Mini pan bao relleno de pulledpork con mayonesa de mostaza

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 por persona 4€ Ud.

- / Jamón ibérico de bellota sobre pan rústico 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 mayonesa de wasabi
- / Tosta de llonguet con pimientos asados y sardinas en aceite



## BEBIDAS PREMIUM

### PAQUETE DE BEBIDAS 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 BEBIDAS PREMIUM 2025

- / Prios Maximus, D.O. Rueda, Verdejo
- / Arbanta D.O. Rioja 100% vegano o Milú, D.O. Ribera del Duero Tempranillo
- / 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

**26€ 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 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. Ofrecemos diferentes opciones de montaje según el número de comensales y las preferencias del cliente, las cuales estarán claramente especificadas antes de la confirmación final del evento. Para cualquier evento fuera de nuestro horario habitual, se proporcionará un presupuesto personalizado con tarifas adicionales. Para la celebración de cualquier evento, se requiere un número mínimo de comensales (consultar con la organización). Este requisito garantiza la calidad del servicio ofrecido. Excepciones a este mínimo podrán ser consideradas bajo evaluación y pueden implicar cargos adicionales.

## FORMAS DE PAGO

**Reserva Inicial (25%):** Un depósito del 25% del total estimado debe ser abonado al momento de reservar la fecha. Este monto es deducible de la factura final.

**Segundo Pago (65%):** El 65% restante se deberá pagar 15 días antes del evento, junto con la confirmación definitiva del número de asistentes.

**Pago Final (10%):** El 10% restante debe ser abonado a más tardar 48 horas antes del evento

## POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIÓN

**Confirmación de Asistentes:** El cliente debe confirmar el número exacto de asistentes al menos 15 días antes del evento. Si el número de comensales es inferior al confirmado, se facturará, como mínimo, el número previamente confirmado. En el caso que el número de comensales sea mayor al confirmado, se facturará aparte.

**Modificaciones:** El cliente podrá modificar el número de comensales sin penalización hasta 7 días antes del evento, siempre que la disminución no exceda el 10% del número inicialmente confirmado.

**Cancelaciones:**

Con más de 30 días de antelación: Se perderá la fianza del 25% abonado.

Entre 29 y 15 días antes del evento: Se facturará el 50% del total acordado.

Con 14 días o menos de antelación: Se facturará el 100% del total confirmado.

## SUPERVISIÓN DE NIÑOS

Si se espera la asistencia de más de 10 niños al evento, es obligatorio que el cliente contrate un servicio de supervisión o animación que cubra la totalidad del evento.

**Responsabilidad del Cliente:** Es responsabilidad del cliente costear este servicio.

**Proveedores Aprobados:** El servicio debe ser contratado a través de proveedores seleccionados por Arabella Golf Mallorca para garantizar el cumplimiento de nuestras normas de seguridad. Para otros proveedores, consultar con la organización.

**Proporción de Supervisión:** Es obligatorio que haya 1 supervisor por cada 10 niños durante todo el evento para asegurar una atención adecuada.

**Duración Mínima del Servicio:** No se permite contratar servicios de supervisión por menos de 4 horas cuando el evento tiene una duración mayor (a confirmar con la organización).

## USO DE SALAS PRIVADAS

**Tarifas Adicionales:** El uso de salas privadas conllevará un coste adicional, evaluado en función del tipo de evento y el espacio solicitado. Para bodas, el uso de la sala principal está incluido en el precio del cubierto.

**Lista de Precios:** Las tarifas para salas y espacios adicionales pueden ser solicitadas al coordinador de eventos.

**Condiciones de Uso:** El cliente debe respetar las normas específicas de cada sala, incluyendo horarios, capacidad máxima y restricciones de decoración.

## HORARIOS DE FINALIZACIÓN Y HORAS EXTRA

**Horario Especificado en la Reserva:** El evento debe finalizar a la hora especificada en la reserva acordada con el cliente.

**Extensión del Evento:**

**Solicitud Anticipada:** Cualquier modificación en el horario debe ser acordada al menos 24 horas antes del evento.

**Solicitud Durante el Evento:** Si se decide extender el evento durante su transcurso, se aplicará un coste adicional y el cobro será inmediato. Siempre y cuando la empresa acepte esta extensión de la duración

**Tarifas por Horas Extra:** Se aplicará un coste adicional de 250 € por cada hora extra.

## USO DE LA PISCINA Y SOCORRISTA

**Contratación Obligatoria de Socorrista:** Si el evento incluye el uso de la piscina, es obligatorio la presencia de un socorrista certificado para la duración completa del uso de la misma, independientemente del número de asistentes. La contratación irá a cargo de SON VIDA GOLF S.L.U.

**Responsabilidad del Cliente:** El coste de este servicio correrá a cargo del cliente.

**Incumplimiento:** El no cumplimiento de esta cláusula resultará en la cancelación del acceso a la piscina y posibles responsabilidades legales en caso de incidentes.

## RESPONSABILIDAD LEGAL Y ADMINISTRATIVA

**Daños a las instalaciones:** El cliente será responsable de cualquier daño causado a las instalaciones durante el evento.

**Responsabilidad por Menores:** Arabella Golf Mallorca (Son Vida Golf SLU) no se hará responsable de ningún accidente o incidente que ocurra debido a la falta de supervisión de menores o si no se cumplen las normativas específicas para el uso de instalaciones como la piscina o las áreas de juego.

## OPTIMIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO

**Normativas Vigentes:** Esta política ha sido redactada para cumplir con las normativas vigentes en materia de seguridad infantil, responsabilidad civil y horas laborales del personal.

**Incumplimiento:**

**Cargos Adicionales:** Cualquier incumplimiento de las normativas establecidas resultará en cargos adicionales.

**Suspensión del Evento:** En casos graves, nos reservamos el derecho de suspender el evento sin reembolso.

**Reservas y Modificaciones:** Todas las reservas, modificaciones y cancelaciones deben realizarse por escrito y serán confirmadas por nuestro equipo.

**Contacto:** El cliente deberá designar una persona de contacto para facilitar la comunicación eficiente.

**Política de Fuerza Mayor:** En caso de circunstancias fuera del control de ambas partes (ej. desastres naturales, emergencias sanitarias), se evaluará la posibilidad de reprogramar el evento o reembolsar los pagos, según corresponda.

## ACEPTACIÓN DE TÉRMINOS Y CONDICIONES

La confirmación de la reserva implica que el cliente ha leído detenidamente y acepta todos los términos y condiciones aquí detallados.

Arabella Golf Mallorca agradece su confianza y está comprometido a hacer de su evento una experiencia inolvidable, garantizando la calidad del servicio y el cumplimiento de todas las normativas aplicables.

