



*COMUNIONES Y
EVENTOS
SOCIALES
2026*



ARABELLAGOLF

EVENTS

COMUNIONES EN SON QUINT

La primera comunión es uno de esos recuerdos que se guardan para siempre. En Son Quint, cada detalle está pensado para que este día tan especial para vuestros hijos sea también inolvidable para toda la familia.

Un entorno mediterráneo, lleno de luz y naturaleza, acoge a los invitados en un ambiente cercano y elegante. Nuestras terrazas y espacios exteriores ofrecen la libertad de celebrar al aire libre, mientras que los salones interiores aseguran comodidad y calidez en cualquier época del año.

La gastronomía, cuidada y adaptada a grandes y pequeños, es el corazón de la celebración: menús elaborados con mimo, opciones infantiles que conquistan y presentaciones pensadas para sorprender. Todo acompañado por la atención de un equipo que se encarga de que cada momento fluya con naturalidad.

En Son Quint, las comuniones se viven con alegría, buena mesa y un escenario que invita a sonreír, brindar y compartir. Porque este día único merece un entorno único.





MENÚ 1

Sabores compartidos para un día irrepetible

El Menú 1 está pensado para abrir la celebración en familia con una propuesta fresca y mediterránea. Desde la cremosidad de la burrata con tomates asados hasta el carácter del jarrete ibérico cocinado a baja temperatura, cada plato invita a disfrutar sin prisas, compartiendo mesa y conversación. Un recorrido gastronómico que culmina en la intensidad del chocolate caprese con helado de vainilla, símbolo perfecto de un día lleno de alegría y momentos inolvidables.



*Todos los precios son por persona e incluyen IVA
Para eventos fuera de nuestro horario habitual, solicite un presupuesto personalizado.
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad*



ENTRANTES

- ◇ *Copa de bienvenida (30 min).*
- ◇ *Entrante para compartir en mesa (1 plato cada 4 personas)*
- ◇ *Burrata sobre ensalada templada de cherrys a baja temperatura y nuestra salsa pesto*
- ◇ *Bocaditos de berenjena y provolone sobre compota de tomate y clavo*

PRINCIPAL

- ◇ *Jarrete de cerdo ibérico a baja temperatura sobre puré de zanahoria especiada y reducción de Martini*

DULCE

- ◇ *Torta caprese con helado de vainilla*

PAQUETE DE BEBIDAS MILANA*

- ◇ *Ojo Plato, D. O Rueda, Verdejo*
- ◇ *Siglo Crianza, D.O Rioja, Tempranillo*
- ◇ *Cava Blau de Mar, Brut Nature*
- ◇ *Agua, refrescos, cerveza y café*



60€

*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. La composición del Paquete de Bebidas Milana podrá sufrir modificaciones en función de la disponibilidad de productos. La confirmación definitiva se realizará en el momento de la contratación del evento.

MENÚ 2

Tradición mediterránea con un toque festivo

El Menú 2 combina la calidez de nuestras recetas caseras con la elegancia de la cocina de celebración. La crema de temporada da paso a un principal elegido con antelación, entre la delicadeza del Gallo de San Pedro o la melosidad de la ternera con risotto a la milanesa. Para cerrar, un clásico italiano: el bonet, acompañado de la textura crujiente de Amaretti. Una propuesta pensada para que grandes y pequeños disfruten de una comunión que deja huella en cada detalle.



Todos los precios son por persona e incluyen IVA
Para eventos fuera de nuestro horario habitual, solicite un presupuesto personalizado.
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad



ENTRANTES

- ◇ *Copa de bienvenida (30 min).*
- ◇ *Focaccia de la casa con tapenade casero*
- ◇ *Nuestras croquetas de jamón ibérico*
- ◇ *Patatillas y olivas Na Capitana*

PRIMERO

- ◇ *Crema de temporada*

PRINCIPAL A ELEGIR (con 7 días de antelación)

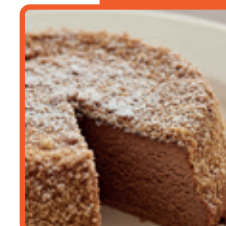
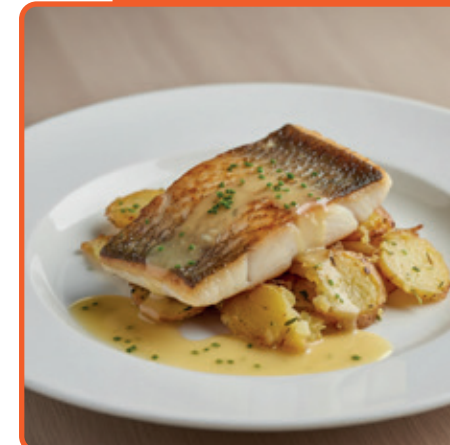
- ◇ *Gallo de San Pedro sobre patata rota y salsa de mantequilla al limón*
- ◇ *Meloso de ternera a baja temperatura con risotto a la milanese*

DULCE

- ◇ *Bonet italiano casero con tierra de Amaretti*

PAQUETE DE BEBIDAS MILANA*

- ◇ *Ojo Plato, D. O Rueda, Verdejo*
- ◇ *Siglo Crianza, D.O Rioja, Tempranillo*
- ◇ *Cava Blau de Mar, Brut Nature*
- ◇ *Agua, refrescos, cerveza y café*



67€

*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. La composición del Paquete de Bebidas Milana podrá sufrir modificaciones en función de la disponibilidad de productos. La confirmación definitiva se realizará en el momento de la contratación del evento.

COMPLETE SU APERITIVO

Un inicio lleno de pequeños grandes momentos

El aperitivo marca el tono de la celebración: es el instante en el que las sonrisas se encuentran y las copas brindan por lo que está por venir. Los Aperitivos Arabella reúnen sabores frescos y variados, pensados para todos los paladares: desde nuestras croquetas artesanas y el salmorejo cordobés hasta propuestas más sorprendentes como el mini pan bao de pulled pork o la brocheta de queso mahonés con membrillo.

Quienes busquen un toque aún más especial podrán elegir entre nuestros Aperitivos Premium, donde el jamón ibérico de bellota, el milhojas de foie o la tosta de aguacate y salmón añaden un matiz de celebración gourmet. Una bienvenida deliciosa, pensada para abrir el apetito y compartir la alegría de un día inolvidable.

Si tiene alguna petición especial, díganoslo y haremos lo posible por cumplir sus deseos



*Todos los precios son por persona e incluyen IVA
Para eventos fuera de nuestro horario habitual, solicite un presupuesto personalizado.
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad*



Aperitivos Arabella

A ESCOGER 4 VARIEDADES*

- ◇ Selección de croquetas de temporada
- ◇ Humus de pimiento rojo asado con sticks
- ◇ Copita de salmorejo con virutas de jamón ibérico
- ◇ 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
- ◇ Tortita de pato confitado con mayonesa de Hoisin
- ◇ Brocheta de queso mahonés curado con membrillo y polvo de pistacho

(*) Opción adicional 3€ por unidad
Para servir junto con la copa de bienvenida (30 min)
Se incluye misma bebida que el paquete seleccionado
Precio por persona para 4 aperitivos Arabella.

20€

SUPLEMENTO PISCINA (3h) 300€
Consultar para más horas

Aperitivos Premium

A ESCOGER**

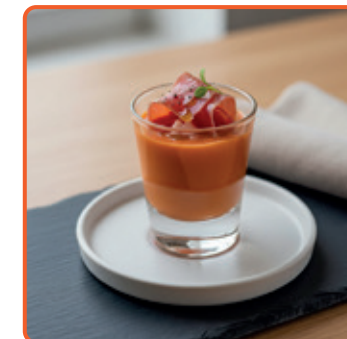
- ◇ Jamón ibérico de bellota sobre pan rústico con aceite de oliva Na Capitana y ramallet rallado
- ◇ Milhojas de foie con confitura de higos Son Caló y polvo de pistacho
- ◇ Tosta de aguacate con salmón ahumado y mayonesa de wasabi
- ◇ Tosta de llonguet con pimientos asados y sardinas en aceite

(**) Opción adicional 4€ por unidad
Para servir junto con la copa de bienvenida (30 min)
Se incluye misma bebida que el paquete seleccionado
Precio por persona.

PAQUETE DE BEBIDAS KMO

- ◇ Bla bla blanc, D.O Mallorca ,Prensal y Giró Ros
- ◇ Muac, V. T Mallorca Callet, Mantonegro-fogoneu y Cabernet
- ◇ Veritas, Brut Nature
- ◇ Agua, refrescos, cerveza y café.

+21€



PAQUETE DE BEBIDAS PREMIUM

- ◇ Comenge D.O Rueda Verdejo
- ◇ Edulis Crianza, Rioja, Tempranillo
- ◇ Cava Bertha Lounge Brut Nature

+24€

Todos los precios son por persona e incluyen IVA
Para eventos fuera de nuestro horario habitual, solicite un presupuesto personalizado.
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad

MENÚ INFANTIL*

Una propuesta pensada para los más pequeños

Sabemos que los niños tienen sus propios gustos y necesidades, por eso en Arabella Golf Events ofrecemos un menú infantil diseñado para que ellos también disfruten de la celebración. Platos equilibrados, con sabores que les encantarán y presentaciones pensadas para hacer de su comida un momento especial.

Si necesitáis adaptar el menú a alguna preferencia o necesidad específica, estaremos encantados de ofrecer os opciones que se ajusten a lo que buscáis.

MENÚ 1

- ◊ Escalope de pollo casero, croquetas de jamón y patatas fritas
- ◊ Helado de vainilla con salsa de chocolate
- ◊ Agua y refrescos

28€

MENÚ 2

- ◊ Crispyburger de pollo con queso cheddar, croquetas de jamón y patatas fritas
- ◊ Helado de Nutella
- ◊ Agua y refrescos

30€



Todos los precios son por persona e incluyen IVA. Menú Infantil hasta 12 años.
Para eventos fuera de nuestro horario habitual, solicite un presupuesto personalizado.
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad



INFORMACIÓN GENERAL

Todo preparado para que la celebración sea tal como la habéis imaginado

En Arabella Golf Events sabemos que la Primera Comunión es un momento que reúne a familia y amigos en torno a la mesa. Por eso cuidamos cada detalle: desde la bienvenida hasta el cierre de la jornada, nuestro equipo acompaña el proceso para que todo fluya con naturalidad.

Ponemos a vuestra disposición la información necesaria sobre reservas, menús y servicios adicionales, con la posibilidad de sumar propuestas que refuercen la experiencia: espacios al aire libre, estaciones gastronómicas o pequeños detalles que aportan carácter propio a la celebración.

Nuestro objetivo es sencillo: que disfrutéis de un ambiente acogedor y bien organizado, en el que los niños sean protagonistas y los invitados compartan una jornada agradable, cómoda y a vuestro estilo.



Formas de pago

- ◇ 25% al reservar la fecha.
- ◇ 65% 15 días antes del evento, junto con la confirmación definitiva del número de asistentes.
- ◇ 10% hasta 48 horas antes del evento o el mismo día, incluyendo los extras que puedan surgir sobre el presupuesto inicial.

Política de reservas y cancelación

- ◇ Para formalizar la reserva, el cliente abonará el 25% del importe total en concepto de depósito, el cual se descontará de la factura final.
- ◇ El número exacto de asistentes deberá confirmarse con al menos 15 días de antelación. En caso de que el número final sea inferior al confirmado, se facturará como mínimo el número previamente confirmado.
- ◇ En caso de cancelación:
 - ◇ Si la anulación se produce dentro de los 30 días previos al evento, el cliente perderá el depósito abonado.
 - ◇ Si la anulación se produce dentro de los 15 días previos al evento, se facturará el 50% del total de asistentes confirmados.
 - ◇ Si la anulación se produce dentro de los 7 días previos al evento, se facturará el 100% del total de asistentes confirmados.
- ◇ El evento se contratará para la fecha y hora previamente acordadas. Servicio nocturno mínimo para 40 personas.
- ◇ Cada hora extra contratada tendrá un coste adicional de 200 €, además de los consumos realizados.
- ◇ Se deberá respetar la estructura y número de platos establecidos en los menús.

En caso de que su evento se realice fuera de nuestro horario habitual, haremos un presupuesto personalizado.

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 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.

El coste de este servicio está incluido en el alquiler de la piscina.

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.



Política de privacidad

Información básica 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/>



ARABELLAGOLF

E V E N T S

INFORMACIÓN Y RESERVAS

arabellagolfmallorca.com

971 783 000