



NAVIDAD 2025



ARABELLAGOLF

EVENTS

ARABELLA

LA NAVIDAD QUE SE COMPARTE

La Navidad es un momento para celebrar, brindar y reencontrarse con quienes dan sentido a cada año.

En Arabella Golf Mallorca queremos que vuestras comidas y cenas de empresa se conviertan en experiencias inolvidables: menús que fusionan tradición y creatividad, espacios que invitan a la conversación y un servicio que cuida cada detalle.





**ARABELLAGOLF**
EVENTS

COCKTAIL DE EMPRESA

El formato ideal para quienes buscan una celebración más dinámica y cercana.

Un comienzo ligero y festivo, pensado para encuentros distendidos donde la conversación fluye entre pequeños bocados salados y dulces —como croquetas de cecina, guiso de pulpo o pulled de carrillera ibérica— mientras el cava Blau de Mar y los vinos seleccionados acompañan cada brindis.

La Navidad se celebra de pie, entre compañeros que se reencuentran, comparten anécdotas del año y agradecen juntos lo vivido, brindando con ilusión por todo lo que está por venir.



*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*



APERITIVO FRÍO & CALIENTE (45 MIN)

SALADO

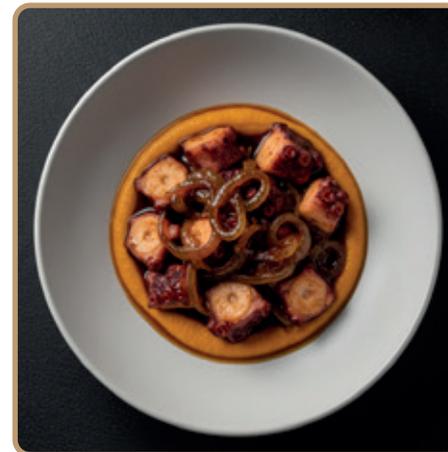
- ◇ Guiso de pulpo encebollado sobre crema de patata al pimentón y aceite Na Capitna
- ◇ Coca de brioche de patata con mantequilla de trufa y anchoas 00
- ◇ Pulled de carrillera ibérica con pimiento asado y jamón crujiente
- ◇ Nuestras croquetas de cecina de vaca madura
- ◇ Clásica gilda de boquerones

DULCE

- ◇ Surtido de macarons artesanos
- ◇ Bizcochito de chocolate con crema de naranja
- ◇ Bocaditos de turrón

PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA*

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



40€

MENÚ TEULERA

*Una propuesta elegante,
ideal para disfrutar en equipo.*

Un menú pensado para quienes disfrutan de la Navidad con calma y cercanía, el Menú Teulera convierte la comida de empresa en un momento de confianza y agradecimiento.

Compartir mesa, brindar por los objetivos cumplidos y mirar hacia los nuevos retos.

Platos frescos y mediterráneos acompañan una mesa donde lo importante no son solo los sabores, sino la complicidad entre los equipos.

El equilibrio perfecto entre tradición, compañía y el espíritu de la Navidad compartida.



*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*



PARA COMPARTIR EN MESA

- ◇ *Tomates cherrys marinados al pesto con mozzarella de búfala y nuestra salsa pesto casera*
- ◇ *Bacalao ahumado sobre lecho de pimientos asados y salsa de olivas negras*

PRINCIPAL A ELEGIR (con 7 días de antelación)

- ◇ *Suprema de salmón a la parrilla sobre crema ligera de patata con algas marinadas en sésamo y reducción de soja*
- ◇ *Costilla de cerdo confitada sobre boniato roto con salsa de manzana y cúrcuma*

DULCE

- ◇ *Crema ligera de turrón de artesano de Porreres*
- ◇ *Surtido de dulces navideños*

PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA*

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



59€

*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.

MENÚ MILANA

Una propuesta que combina sofisticación gastronómica con la Navidad.

Un menú concebido para celebrar con un punto extra de sofisticación, ideal para cerrar el año reconociendo los logros del equipo. Entrantes cuidados y principales como la suprema de gallo de San Pedro o la ternera a baja temperatura elevan la experiencia sin perder el calor de la Navidad.

El Menú Milana combina innovación y tradición en un ambiente elegante, donde cada brindis se convierte en un gesto de motivación y orgullo compartido.



*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*



PARA COMPARTIR EN MESA

- ◇ *Ensalada de pato curado con brotes de rúcula, remolacha asada y vinagreta de pimienta*
- ◇ *Pulpo encebollado con polvo de sobrasada y pasas*
- ◇ *Croquetón de jamon ibérico*

PRIMERO

- ◇ *Crema de setas de invierno con texturas de quinoa*

PRINCIPAL A ELEGIR (con 7 días de antelación)

- ◇ *Suprema de gallo de San Pedro sobre puré ligero de guisantes y reducción de pimientos del piquillo*
- ◇ *Ternera a baja temperatura sobre patata a nuestra manera y salsa bulgogi*

DULCE

- ◇ *Nuestro lemon pie artesano*
- ◇ *Surtido de dulces navideños*

PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA*

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



65€

*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.

MENÚ ARABELLA

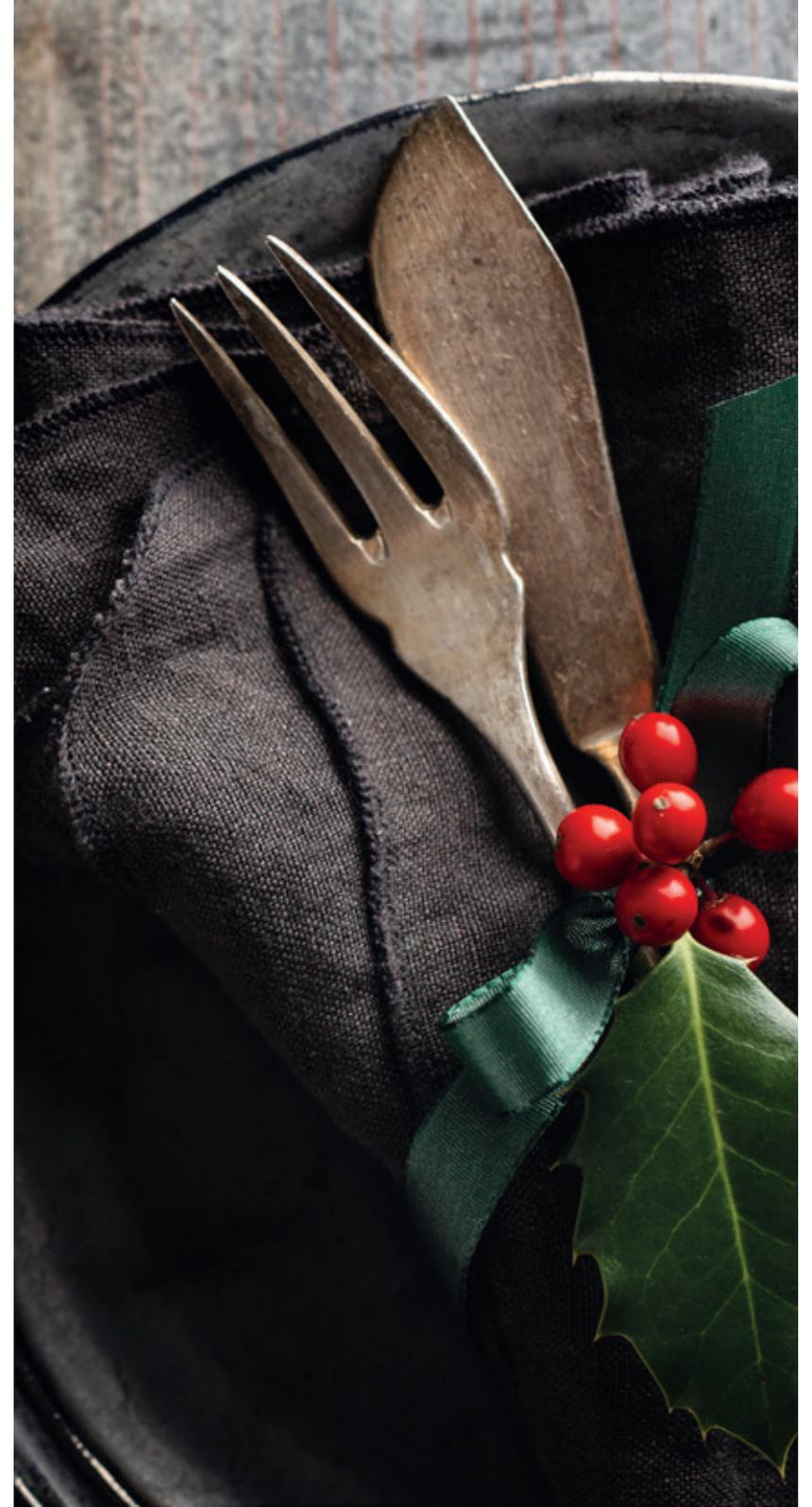
El broche ideal para celebrar los logros y brindar por un futuro lleno de oportunidades.

La propuesta más completa, pensada para quienes desean un final de año memorable. Un recorrido gastronómico que equilibra creatividad y raíces mallorquinas, con opciones como el cochinillo crujiente o el bacalao confitado que hacen de la mesa un auténtico escenario de celebración.

El Menú Arabella es el broche de oro: una experiencia que invita a brindar por los éxitos alcanzados y a comenzar el nuevo año con ilusión y unión entre compañeros.



*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*



PARA COMPARTIR EN MESA

- ◇ *Alcachofas confitadas a la parrilla con graten de queso mahonés y polvo de sobrasada*
- ◇ *Roastbeef de ternera con virutas de ibérico y mayonesa de trufa*
- ◇ *Ceviche de pescado con pico de gallo y mahonesa de cilantro*

PRIMERO

- ◇ *Nuestra coca con espárragos blancos, pico de gallo y puntas de cebolla crujiente*

PRINCIPAL A ELEGIR (con 7 días de antelación)

- ◇ *Lomo de bacalao confitado sobre puré de apio cremoso y all-i-oli de azafrán*
- ◇ *Crujiente de cochinillo asado, boniato y salsa de castañas*

DULCE

- ◇ *Crema quemada con helado de nata D.O. Menorca*
- ◇ *Surtido de dulces navideños*

PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA*

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



69€

*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.

BEBIDAS

Brindemos por un día inolvidable.

Una celebración no está completa sin un buen brindis. En Arabella Golf Events ofrecemos una cuidada selección de bebidas para acompañar cada momento de vuestro gran día, desde el cóctel de bienvenida hasta la barra libre.

Disponemos de una variedad de opciones para adaptarnos a vuestros gustos y los de vuestros invitados, con combinaciones que van desde vinos y espumosos cuidadosamente seleccionados hasta cócteles y destilados.

Si deseáis personalizar la oferta de bebidas o contar con alguna opción especial, estaremos encantados de asesoraros para que cada brindis sea tan especial como vuestra celebración.



BARRA LIBRE

BARRA LIBRE 2H*

- ◇ Ginebras - Gordon's, Beefeater, Seagram's, Na Capitana
- ◇ Vodka - Smirnoff, Moskovskaya
- ◇ Whisky & Bourbon - J&B, Ballantine's, Jack Daniel's
- ◇ Ron - Bacardi White, Barceló Añejo
- ◇ Cerveza con y sin alcohol
- ◇ Cava Blau de Mar Brut Nature
- ◇ Refrescos

40€

*Precio horas sucesivas barra libre 12€ por persona y hora. Se facturará por todos los invitados asistentes al evento

Si se desea alargar la barra libre, se deberá confirmar con antelación al evento


ARABELLAGOLF
EVENTS

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

INFORMACIÓN GENERAL

Que cada detalle cuente.

Organizar una comida o cena de empresa en Navidad implica coordinar tiempos, menús y detalles que deben encajar a la perfección. En Arabella Golf Mallorca queremos que esa organización sea sencilla y clara desde el primer momento.

Nuestro equipo os acompañará en todo el proceso: desde la elección del menú hasta la definición de servicios adicionales como la barra libre o la personalización de la sala. Os facilitamos toda la información sobre reservas, pagos y condiciones para que sepáis en cada paso qué incluye vuestra celebración y qué opciones podéis añadir.

El objetivo es que vuestra empresa pueda centrarse en lo importante: disfrutar de un encuentro bien planificado, con una propuesta gastronómica de calidad y un entorno que refuerza el valor de celebrar juntos el final del año.

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.

Le ofrecemos en exclusividad un servicio profesional de DJ

- 2 hrs de sonido e iluminación: 599 € .
- Precio hora extra: 165 € .
- Sonido en la ceremonia: 265 € .

Si el cliente desea contratar un DJ, deberá abonar la cantidad de 300 € en concepto de Derechos de Autor (SGAE/AGEDI).

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/>

arabellagolfmallorca.com
971 783 000



ARABELLAGOLF

EVENTS