

BODAS



ARABELLAGOLF

E V E N T S

¡ENHORABUENA POR VUESTRO COMPROMISO!

Sabemos lo importante que es para vosotros encontrar el lugar ideal para celebrar uno de los días más felices de vuestra vida. En Arabella Golf Mallorca entendemos que cada boda es única, especial e irrepetible, y por eso queremos acompañaros en esta maravillosa aventura desde el primer momento.

Situados en un enclave privilegiado en pleno corazón del prestigioso Golf Son Muntaner, a tan solo unos minutos del centro de Palma, os ofrecemos un espacio rodeado de la belleza incomparable del bosque mediterráneo y extensas zonas verdes que crean un entorno natural inigualable.

Para quienes sueñan con una ceremonia al aire libre, disponemos de espacios en plena naturaleza donde podréis dar el “sí, quiero” rodeados de césped y vistas espectaculares, creando un escenario tan emotivo como inolvidable.

Además, contamos con una elegante sala con capacidad de hasta 120 invitados, amplias terrazas con vistas panorámicas al campo de golf, cómodas zonas exteriores, amplio parking privado y todo listo para vivir momentos inolvidables junto a vuestros seres queridos.

Nuestro compromiso es crear una experiencia personalizada y cuidar cada detalle para que vosotros solo tengáis que preocuparos de disfrutar plenamente de vuestro día.

Esperamos que encontréis en Arabella Golf Mallorca el escenario perfecto para vuestra boda y estaremos encantados de ayudaros a hacerla realidad.





*Porque los momentos perfectos no
ocurren por casualidad*

COCKTAIL / BARRA DE COCKTAIL

SERVICIO DE 30 MINUTOS

A ESCOGER 6 APERITIVOS:*	SUPLEMENTO
◇ Mousse de aguacate con chips de maíz	
◇ Bacalao ahumado con pimientos asados y salsa de naranja	
◇ Coca de brioche de patata con mantequilla trufada y anchoas 00	
◇ Gilda de piparras con boquerones marinados	
◇ Variación de croquetas	
◇ Pan de semillas con queso de cabra y cebolla confitada	
◇ Chupito de salmorejo cordobés con taquitos de jamón ibérico	
◇ Coca de cebolla confitada con queso	
◇ Mini bracito de gitano relleno de sobrasada y miel	
◇ Brocheta de queso ahumado y membrillo	
◇ Crema de melón con menta e ibérico crocante	
◇ Ensalada de quinoa, Kalamata y tomate seco	
◇ Sangría de sandía con polvo de pistacho	
◇ Brocheta de pulpo con patató y aceite de pimentón	+1.50 €
◇ Teja de pan rústico con jamón ibérico y aceite de oliva Na Capitana	+1.50 €
◇ Brocheta de cecina y queso	+1.50 €
◇ Mini pan bao con carrillera ibérica	+1.50 €
◇ Pastrami con mayonesa de wasabi	+1.50 €
◇ Nuestro montadito de serranito de solomillo ibérico	+2.00 €
◇ Milhojas de foie con mermelada de higos de Son Caló	+2.00 €

(*) Opción aperitivo extra 3 € por unidad

OFRECIDO DURANTE EL COCKTAIL

A ESCOGER 2 VARIEDADES**
◇ Mojitos / Daiquirís
◇ Moscow Mule
◇ Margarita
◇ Gin tonic Na Capitana
◇ Piña colada
◇ Sex on the beach
◇ Mimosa
◇ Mai tai
◇ Caipiriña
◇ Tequila Sunrise

(**) Opción adicional 4€ por unidad

9 €

32 €

Todos los precios son por persona e incluyen IVA
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad



COMPLETE SU APERITIVO

SERVICIOS DISPONIBLES	COSTE
◇ Buggy bar para la ceremonia con bebidas (agua, cava, mimosas)	Incluido
◇ Corte de jamón Ibérico cebo campo 50% raza ibérica, acompañado de galleta mallorquina y aceite de oliva Na Capitana. (Incluye cortador profesional.)	1000 €
◇ Estación de quesos nacionales, grisinis, confituras de higo Can Caló, codonyat de Porreres y galletas de Muro	10 € ^{p.p.}
◇ Estación / carretilla de cervezas	Consultar

*Cada boda es única.
Si tiene alguna petición especial,
díganoslo y haremos lo posible por
cumplir sus deseos.*



Todos los precios incluyen IVA
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad



MENÚ

Un menú para compatir y recordar.

Sabemos que cada detalle de vuestra boda es especial, y la elección del menú no es una excepción. Es un momento para sorprender, disfrutar y crear recuerdos en torno a la mesa con vuestros seres queridos.

En Arabella Golf Events trabajamos con productos de calidad, seleccionados con mimo, para ofrecer una propuesta gastronómica que refleje vuestra personalidad y haga que cada bocado sea una experiencia. Nuestro equipo de cocina pone pasión en cada plato, mientras que nuestro equipo de sala se encarga de que todo fluya con naturalidad, asegurando que vosotros y vuestros invitados disfrutéis sin preocupaciones.

Si tenéis alguna preferencia o queréis darle un toque personal a vuestro menú, estaremos encantados de ayudaros a encontrar la opción perfecta para vuestro gran día.



ENTRANTES

- ◇ Crema de berenjena al horno con coulis de miel de caña 14€
- ◇ Gazpacho de sandía con virutas de queso de cabra y polvo de pistacho 14€
- ◇ Crema de marisco con perfume de hierbas mallorquinas y picatostes de hinojo 14€
- ◇ Sopa ligera de tomate raf y pesto rojo con láminas de parmesano añejo 14€
- ◇ Timbal de tabulé con corona de calabacín y vinagreta de yogur con dátiles 21€
- ◇ Ensalada de langostinos al vapor sobre aguacate con vinagreta de cacahuete y soja 23€
- ◇ Ensalada de burrata con variación de tomates cherrys y vinagreta de albahaca 24€



Todos los precios son por persona e incluyen IVA
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad

PRINCIPALES

DEL MAR

- ◇ *Pil-pil de gambas sobre bacalao confitado en casa con panadera de patata* 27€
- ◇ *Filete de gallo de San Pedro sobre pure de patata y cebolla con salsa de hierbas* 29€
- ◇ *Brick de salmón y algas marinadas en sésamo sobre apio y nuestra salsa casera de soja* 30€
- ◇ *Suprema de lubina confitada a baja temperatura sobre cremoso de patata y salsa marinera* 38€



DE LA TIERRA

- ◇ *Jarrete de cerdo ibérico confitado con espárragos verdes a la parrilla y salsa de mantequilla con aroma de romero de nuestro huerto* 27€
- ◇ *Costilla de vaca D.O. Mallorca a baja temperatura con patata rota y salsa frutos secos* 32€
- ◇ *Carré de cordero en corte francés sobre Parmentier de patata con salsa de salvia y chips de ajo* 36€
- ◇ *Solomillo de ternera de grano sobre pont-neuf de patata y salsa trufada de vino de Mallorca* 39€



POSTRES

- | | |
|--|-----|
| ◇ Tarta templada de manzana con helado de vainilla | 10€ |
| ◇ Tronquito semifrío de frutos rojos sobre esponja de almendra | 10€ |
| ◇ Nuestro Cheesecake by Alberto Pujol | 10€ |
| ◇ Tourbillón semifrío de frutos rojos | 10€ |
| ◇ Lingote de chocolate y avellanas | 10€ |

Cada celebración merece un cierre perfecto. Pregunte por nuestras tartas de boda, elaboradas con ingredientes de calidad y cuidando cada detalle en sabor y presentación.



*Todos los precios son por persona e incluyen IVA
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad*

— 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.



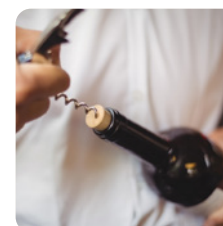
PAQUETES DE BEBIDAS

ARABELLA	KM0	PREMIUM
◇ Ojo Plato, D.O Rueda, Verdejo ◇ Siglo, crianza D.O Rioja, Tempranillo ◇ Cava Blau de Mar, Brut Nature ◇ Agua, refrescos, cerveza y café	◇ Fosca negre D.O. Mallorca, Malvasia ◇ Dos marías roble, D.O. Binissalem, Mantonegro ◇ Cabernet Sauvignon Merlot / Syrah ◇ Veritas, Brut Nature D.O. Binissalem / Moll ◇ Agua, refrescos, cerveza y café	◇ Prios Maximus, D.O. Rueda, Verdejo ◇ Pepe Yllera crianza Tempranillo ◇ Cava Bertha Lounge, Brut Nature ◇ Agua, refrescos, cerveza y café
32 €	50 €	56 €

BARRA LIBRE

BARRA LIBRE 2H*	PREMIUM 2H*
◇ Ginebras – Gordon's, Beefeater, Seagram's ◇ Vodka- Smirnoff, Moskovskaya ◇ Whisky & Bourbon – J&B, Ballantine's, Jack Daniel's ◇ Ron- Bacardi White, Barceló Añejo ◇ Cerveza ◇ Cava Blau de Mar Brut Nature ◇ Refrescos.	◇ Ginebras – Bombay Sapphire, Martin Miller's, Puerto de Indias (fresa) ◇ Vodka –KM1, Absolut ◇ Whisky- Johnnie Walker etiqueta negra, Macallan 12, Cardhu ◇ Ron- Habana 7, KM1, Barceló Imperial ◇ Cerveza ◇ Cava Blau de Mar Brut Nature ◇ Refrescos
43 €	52 €

(*) Hora extra 14€ / (**) Hora extra 15€



Todos los precios son por persona e incluyen IVA
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad

RESOPÓN

El mejor final para una gran celebración.

Después de horas de celebración, baile y emociones, un buen resopón es el toque perfecto para reponer energías y seguir disfrutando. En Arabella Golf Events os ofrecemos una selección de opciones para este momento, desde bocados salados hasta propuestas dulces, pensadas para satisfacer a todos los invitados.

Si tenéis alguna preferencia o queréis darle un toque especial a vuestro resopón, estaremos encantados de asesoraros para encontrar la mejor opción para vuestra celebración.

SALADO

- ◇ Mini empanada de carne y guisantes
- ◇ Pan mallorquín con sobrasada
- ◇ Coca de trampó
- ◇ Coca de queso de cabra con cebolla caramelizada
- ◇ Ensaimada de crema tostada

24 €

DULCE

- ◇ Chocolate a la taza con ensaimada

10 €

SUCREBAR

- ◇ Selección de golosinas y chucherías

10 €



Todos los precios son por persona e incluyen IVA
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad

MENÚ INFANTIL

Bodas

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

- ♦ Centros de mesa con croquetas de pollo
- ♦ Plato combinado compuesto de escalope de pollo con patatas fritas
- ♦ Helado de vainilla con salsa de chocolate crispy
- ♦ Agua y refrescos

28 €

MENÚ 2

- ♦ Centros de mesa con croquetas de pollo y bocaditos de pollo empanado
- ♦ Hamburguesa de ternera con queso cheddar y patatas fritas
- ♦ Helado de Nutella
- ♦ Agua y refrescos

31 €



Menú infantil hasta 12 años. Todos los precios son por persona e incluyen IVA
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad





INFORMACIÓN GENERAL

Todo preparado para que vuestro gran día sea perfecto.

Cada boda es única, y en Arabella Golf Events queremos que la vuestra refleje vuestra esencia en cada detalle. Desde la reserva hasta la última canción del baile, nuestro equipo estará a vuestro lado para que todo salga como habéis imaginado.

Para que la organización sea sencilla y transparente, ponemos a vuestra disposición toda la información sobre pagos, reservas y condiciones, así como opciones adicionales que pueden hacer de vuestra celebración algo aún más especial: ceremonia en el mismo espacio, decoración floral, detalles personalizados y mucho más.

Estamos aquí para ayudaros a crear un día inolvidable. Si tenéis alguna pregunta o queréis añadir ese toque especial que marque la diferencia, estaremos encantados de asesoraros.



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 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.

Nuestro horario habitual es de 8:00 h a 20:00h.

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).

Decoración floral

- Centros florales básicos para las mesas del banquete: 55 € unidad.
- Velas para vestir las mesas: 5 € unidad.

Ventajas especiales

- Degustación gratuita para cuatro personas de dos menús.
- Descuentos especiales de alojamiento en el Castillo Hotel Son Vida Luxury Collection.
- Asesoramiento integral por parte del equipo comercial.
- Parking gratuito para los invitados.
- Papelería de minutas y meseros incluida.
- Regalo del Primer Aniversario, comida para 2 personas con bebidas incluidas y bajo reserva en uno de nuestros restaurantes.

* Ventajas aplicables en base a 100 adultos.

* Entre 40 y 100 adultos la degustación será cortesía para 2 comensales, el resto de ventajas se mantiene.

NA CAPITANA

Ceremonia Civil en nuestro Tee 1, hoyo 6 Golf Son Muntaner o en Terraza:

- Montaje de 40 sillas.
- Altar y banqueta para los novios.
- Detalle de decoración floral sobre el altar.

1350 €.

Alquiler de espacio:

599€.

SON QUINT

Ceremonia Civil en nuestro Chipping o en Terraza de Piscina:

- Montaje de 40 sillas.
- Altar y banqueta para los novios.
- Detalle de decoración floral sobre el altar.

1350 €.

Alquiler de espacio:

599€.

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/https://arabellagolfmallorca.com/politica-privacidad/>.



ARABELLAGOLF

EVENTS