



NAVIDAD 2026


ARABELLAGOLF
EVENTS

ARABELLA GOLF 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.





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

- Bocado de tomate confitado con queso crema.
- Lingote de brioche tostado con mantequilla de trufa y anchoas 00.
- Hojaldre de pulled pork con cebolla encurtida.
- Nuestras croquetas de sepia en su tinta acompañado de mayonesa de lima.
- Gilda de cecina y queso en aceite.
- Milhojas de foie con mermelada de higos.

DULCE

- Tartaleta de tiramisú.
- Mini tarta de queso de la casa.
- Bocaditos de turrón.

PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA*

- Nekora, D. O Rueda, Verdejo
- Alcorta Crianza, D.O Rioja, Tempranillo
- Cava Blau de Mar, Brut Nature
- Agua, refrescos, cerveza y café.



48€**

*Paquete de bebidas incluido (Servido durante 60 min.)

** Para eventos fuera de nuestro horario habitual, solicite un presupuesto personalizado

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 (1 PLATO CADA 4)

- Ensalada de brotes tiernos con tomate confitado al romero, queso de cabra y vinagreta de miel.
- Cucurucho de tartar de atún y mango con algas marinadas y queso crema.

PRINCIPAL A ELEGIR (con 7 días de antelación)

- Salmón a la parrilla acompañado de patata rota y espárragos con salsa beurre blanc de mostaza.

DULCE

- Tiramisu de pistacho casero.
- Surtido de dulces navideños.

PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA*

- Nekora, D. O Rueda, Verdejo
- Alcorta Crianza D.O Rioja, Tempranillo
- Cava Blau de Mar, Brut Nature
- Agua, refrescos, cerveza y café.



62€

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.
Para eventos fuera de nuestro horario habitual, solicite un presupuesto personalizado

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 (1 PLATO CADA 4)

- Ensalada de tomate con nuestra salsa César verde, parmesano y picatostes a las finas hierbas.
- Croquetón de jamón ibérico acompañado de salsa tártara.

PRIMERO

- Crema de setas de invierno al perfume de trufa.

PRINCIPAL A ELEGIR (con 7 días de antelación)

- Carrillera de ternera a baja temperatura sobre patata rota con ajo asado y reducción de vino dulce.

DULCE

- Tartaleta de frutos rojos con crema pastelera y coulis de chocolate y avellana.
- Surtido de dulces navideños.

PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA*

- Nekora, D. O Rueda, Verdejo
- Alcorta Crianza, D.O Rioja, Tempranillo
- Cava Blau de Mar, Brut Nature
- Agua, refrescos, cerveza y café.



68€

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.

*Para eventos fuera de nuestro horario habitual, solicite un presupuesto personalizado

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 (1 PLATO CADA 4)

- Alcachofas confitadas a la parrilla con sal de jamón.
- Roastbeef con rúcula, virutas de parmesano y mayonesa de trufa.
- Pimiento del piquillo relleno de bacalao en salsa de marisco.

ENTRANTE

- Clasica vichyssoise con polvo de jamon.

PRINCIPAL A ELEGIR (con 7 días de antelación)

- Crujiente de cochinillo asado acompañado de patata casera con pimientos y ajos fritos.

DULCE

- Crema de turrón Jijona con helado de nata D.O. Menorca
- Surtido de dulces navideños

PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA*

- Nekora, D. O Rueda, Verdejo
- Alcorta Crianza D.O Rioja, Tempranillo
- Cava Blau de Mar, Brut Nature
- Agua, refrescos, cerveza y café.



72€

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, Puerto de Indias Fresa
- Vodka- Smirnoff, Moskovskaya, Absolut
- Whisky & Bourbon – J&B, Ballantine´s, Four Roses
- Licor de Baileys
- Licor de Hierbas Mallorquinas con y sin Alcohol.
- Ron- Bacardi White, Barceló Añejo
- Cerveza con y sin alcohol
- Cava Blau de Mar Brut Nature
- Refrescos
- Combinados sin Alcohol

38€

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



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.



ARABELLAGOLF

E V E N T S

Formas depago

- 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

SonVida Golf, S.L.U.sita en C/ MiquelLladó, 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 ya 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