



Ibiza  
GranHotel

\*\*\*\*\*  
GrandLuxe



## EL ARTE DE AMAR

BODAS



Ibiza  
GranHotel

\*\*\*\*\*  
GrandLuxe

# *El arte de amar*

---

## BODAS

Ibiza Gran Hotel quiere convertir el día más importante de su vida en una fecha inolvidable. Deje que la sofisticación, el buen gusto y el romanticismo invadan este día tan especial.

Ibiza Gran Hotel aboga por celebraciones únicas y elegantes que cumplan con sus expectativas. Contamos con un equipo de expertos profesionales que le asesorarán y ayudarán a elegir la opción que más se adecúe a sus necesidades y le ofrecerán un amplio abanico de alternativas para conseguir el efecto deseado.

Ponemos a su disposición un distinguido montaje en ubicaciones privilegiadas y llenas de encanto, una cuidada y selecta oferta gastronómica y un ambiente de ensueño.

El servicio personalizado, la exclusividad y la orientación al detalle son la clave de nuestro éxito, porque nuestro objetivo principal es convertir su sueño en realidad.

Bienvenido a Ibiza Gran Hotel.



Ibiza  
GranHotel

\*\*\*\*\*  
GrandLuxe





Ibiza  
GranHotel

\*\*\*\*\*  
GrandLuxe

# *Todos los servicios*

## INCLUIDOS

Nuestros menús de bodas incluyen los siguientes servicios:

- Tarjetas - minutas con el menú para todos los comensales.
- Panel de protocolo de mesas y listado de comensales.
- Centros florales de mesa para invitados y mesa presidencial.
- Fundas de sillas.
- Alojamiento en suite para la noche de la boda con atenciones especiales.
- Desayuno especial en la suite al día siguiente del evento.
- Dos accesos gratuitos al Circuito de Aguas (Open Aqua) en Open Spa para los novios para la semana anterior o posterior al evento.
- Acceso gratuito al garaje para 10 vehículos el día del evento.
- Tarta nupcial (ver relación de opciones incluidas).
- Prueba de menú para 6 personas que degustarán un máximo de 2 menús completos.
- Condiciones especiales en el alojamiento de sus invitados.
- Celebración de primer aniversario de boda incluyendo alojamiento en nuestras suites, desayuno en la habitación y acceso al Circuito de Aguas (Open Aqua) de Open Spa.

**Nota:** condiciones aplicables para bodas con un mínimo de 100 personas.



Ibiza  
GranHotel

\*\*\*\*\*  
GrandLuxe

# *Todos los servicios*

## COMPLEMENTARIOS

Nuestro equipo de profesionales expertos en organización de eventos y protocolo, garantiza un cuidado seguimiento antes, durante y después de su boda. Nuestra dedicación absoluta asegura un excelente resultado en el día más importante de sus vidas.

Además, facilitamos la gestión de servicios complementarios de la celebración si así lo desea:

- Fotógrafo (bajo petición).
- Dj (bajo petición).
- Limusinas y coches (bajo petición).
- Disponibilidad de cuidadora infantil (bajo petición).
- Descuento de 10% en los servicios del Open Beauty (zona de belleza de Open Spa).
- Descuento de 10% en los tratamientos del Open Experience (zona de tratamientos de Open Spa).
- Disponibilidad de menús especiales (vegetarianos, celíacos, etc).
- Disponibilidad de menús infantiles.



Ibiza  
GranHotel

\*\*\*\*\*  
GrandLuxe





# Menú 1

## Aperitivos en mesa

Selección de grisinis de pesto, sobrasada y olivas negras

Rocas de queso Parmesano de 36 meses de curación

Chips exóticas de verduras

## Aperitivos fríos

Brocheta de pulpo al olivo

Langostino con salsa miso, leche de tigre y maracuyá

Berberechos con pico de gallo

Macarons de foie de canard con reducción de vino de Oporto

Brocheta de jamón de pato con queso feta

## Aperitivos calientes

Crujiente de boletus edulis, mascarpone y tomate seco al sol

Samosa de morcilla con piñones y refrescante de naranja sanguina

Buñuelos de gamba roja de Ibiza y albahaca

Kaarage de pollo marinado

Anticucho de ternera gallega

## Menú

Pastel de rotja de Ibiza con brotes verdes y mayonesa de kimchi

Gelée de lychee, granizado de mango y espuma de yuzu

Lubina con hummus de guisantes, edamame con jugo de cebolla asada y ají amarillo

Tarta Nupcial (a escoger)

## Bodega

Vino blanco Lolo Albariño D.O. Rías Baixas

Vino tinto El Paseante el pisa Garnacha D.O. Montsant

Cava Elyssia Gran Cuvée

## Para finalizar

Mignardises, cafés e infusiones

**125 € / persona**

Sin lactosa

Sin gluten



## Menú 2

### Aperitivos en mesa

Selección de grisinis de pesto, sobrasada y olivas negras

Rocas de queso Parmesano de 36 meses de curación

Chips exóticas de verduras

### Aperitivos fríos

Brocheta de pulpo al olivo

Langostino con salsa miso, leche de tigre y maracuyá

Berberechos con pico de gallo

Macarons de foie de canard con reducción de vino de Oporto

Brocheta de jamón de pato con queso feta

### Aperitivos calientes

Crujiente de boletus edulis, mascarpone y tomate seco al sol

Samosa de morcilla con piñones y refrescante de naranja sanguina

Buñuelos de gamba roja de Ibiza y albahaca

Kaarage de pollo marinado

Anticucho de ternera gallega

### Menú

Timbal de moluscos, aguacate y gelatina de tomate

Sorbete de limón al cava con lemongrass

Medallón de rape al horno, gelée de judías verdes y jugo de berberechos

Tarta Nupcial (a escoger)

### Bodega

Vino blanco Raimat Ventada Garnacha blanca D.O. Cataluña (eco)

Vino tinto Legaris Roble Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Cava Elyssia Gran Cuvée

### Para finalizar

Mignardises, cafés e infusiones

**138 € / persona**

Sin lactosa

Sin gluten



# Menú 3

## Aperitivos en mesa

Selección de grisinis de pesto, sobrasada y olivas negras

Rocas de queso Parmesano de 36 meses de curación

  Chips exóticas de verduras

## Aperitivos fríos

 Brocheta de pulpo al olivo

  Langostino con salsa miso, leche de tigre y maracuyá

  Berberechos con pico de gallo

  Macarons de foie de canard con reducción de vino de Oporto

  Brocheta de jamón de pato con queso feta

## Aperitivos calientes

Crujiente de boletus edulis, mascarpone y tomate seco al sol

Samosa de morcilla con piñones y refrescante de naranja sanguina

Buñuelos de gamba roja de Ibiza y albahaca

  Kaarage de pollo marinado

  Anticucho de ternera gallega

## Menú

  Ensalada de langostinos del Mediterráneo con piña, vinagreta de semillas de amapola y linaza tostada

  Sorbete de mojito de fresas del bosque

  Solomillo de ternera con verduritas baby, puré de ñame y salsa demi-glace

Tarta Nupcial (a escoger)

## Bodega

Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Vivanco Crianza D.O. Rioja

Cava Elyssia Gran Cuvée

## Para finalizar

Mignardises, cafés e infusiones

**148 € / persona**

 Sin lactosa

 Sin gluten



# Menú 4

## Aperitivos en mesa

Selección de grisinis de pesto, sobrasada y olivas negras

Rocas de queso Parmesano de 36 meses de curación

  Chips exóticas de verduras

## Aperitivos fríos

 Brocheta de pulpo al olivo

  Langostino con salsa miso, leche de tigre y maracuyá

  Berberechos con pico de gallo

  Macarons de foie de canard con reducción de vino de Oporto

  Brocheta de jamón de pato con queso feta

## Aperitivos calientes

Crujiente de boletus edulis, mascarpone y tomate seco al sol

Samosa de morcilla con piñones y refrescante de naranja sanguina

Buñuelos de gamba roja de Ibiza y albahaca

  Kaarage de pollo marinado

  Anticucho de ternera gallega

## Menú

  Bogavante con terrina de escalibados y mostaza suave de chili rojo

  Sorbete de gintonic con albahaca y enebro

  Paletilla de cabrito al horno al perfume de jerez

Tarta Nupcial (a escoger)

## Bodega

Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Vivanco Crianza D.O. Rioja

Cava Freixenet Reserva Real

## Para finalizar

Mignardises, cafés e infusiones

**156 € / persona**

 Sin lactosa

 Sin gluten



## Menú 5

### Aperitivos en mesa

Selección de grisinis de pesto, sobrasada y olivas negras

Rocas de queso Parmesano de 36 meses de curación

Chips exóticas de verduras

### Aperitivos fríos

Brocheta de pulpo al olivo

Langostino con salsa miso, leche de tigre y maracuyá

Berberechos con pico de gallo

Macarons de foie de canard con reducción de vino de Oporto

Brocheta de jamón de pato con queso feta

### Aperitivos calientes

Crujiente de boletus edulis, mascarpone y tomate seco al sol

Samosa de morcilla con piñones y refrescante de naranja sanguina

Buñuelos de gamba roja de Ibiza y albahaca

Kaarage de pollo marinado

Anticucho de ternera gallega

### Menú

Ensalada de cangrejo real con micro-brotes y salsa suave de wasabi

Sorbete de naranja sanguina con espuma de cítricos y mango

Suprema de gallo con navajas, emulsión de limón y matices de coco

Tarta Nupcial (a escoger)

### Bodega

Vino blanco Jean Leon 3055 Chardonnay D.O. Penedés (eco)

Vino tinto Pruno Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Cava Freixenet Reserva Real

### Para finalizar

Mignardises, cafés e infusiones

**165 € / persona**

Sin lactosa

Sin gluten



## Menú 6

### Aperitivos en mesa

Selección de grisinis de pesto, sobrasada y olivas negras

Rocas de queso Parmesano de 36 meses de curación

Chips exóticas de verduras

### Aperitivos fríos

Brocheta de pulpo al olivo

Langostino con salsa miso, leche de tigre y maracuyá

Berberechos con pico de gallo

Macarons de foie de canard con reducción de vino de Oporto

Brocheta de jamón de pato con queso feta

### Aperitivos calientes

Crujiente de boletus edulis, mascarpone y tomate seco al sol

Samosa de morcilla con piñones y refrescante de naranja sanguina

Buñuelos de gamba roja de Ibiza y albahaca

Kaarage de pollo marinado

Anticucho de ternera gallega

### Menú

Carpaccio de gamba roja con su jugo y brotes de estragón

Black cod del pacífico glaseado con miso y guarnición de pak choi

Gelée de Campari con granizado de mandarina

Cochinillo a baja temperatura con ruibarbo y zanahoria baby a la naranja

Tarta Nupcial (a escoger)

### Bodega

Vino blanco Fransola Sauvignon Blanc D.O. Penedés

Vino tinto Marqués de Riscal Reserva Tempranillo D.O. Rioja

Champagne Laurent Perrier

### Para finalizar

Mignardises, cafés e infusiones

178 € / persona

Sin lactosa

Sin gluten



Ibiza  
GranHotel

\*\*\*\*\*  
GrandLuxe





# Estaciones, complementos y rincones temáticos

## PARA COMPLEMENTAR EL COCKTAIL

### ESTACIONES - mínimo 30 comensales

Jamón Ibérico de bellota 7,5 a 8 kg cortado a mano con pan y tomate	620 € / pz.
Estación de arroz ciego (para 50 pax.)	230 € / pz.
Estación de arroz de verduras (para 50 pax.)	180 € / pz.

### COMPLEMENTOS

Bandeja de sushi variado 50 piezas	98 € / bandeja
Ostras Amélie	9 € / unidad

### RINCONES TEMÁTICOS

  **Rincón Nikkei:** Ceviche de corvina, ceviche de atún nikkei, jalea de pescado con salsa de rocoto y tabla de sushi nikkei.

**Precio por persona: 30 €**

**Rincón Oriental:** Tabla de sushi, ensalada Tailandesa, Dim Sum Sumay y pollo Yakitori.

**Precio por persona: 26 €**

**Rincón Mejicano:** Tortitas de maíz con guacamole, ceviche mejicano, burritos y tacos.

**Precio por persona: 20 €**

**Rincón dulce:** Macarons de vainilla y chocolate, fresas con chocolate, chupitos de arroz con leche, tarta Selva Negra, hojaldres de fruta y crema, brochetas de fruta de temporada.

**Precio por persona: 18 €**

 Sin lactosa

 Sin gluten



Ibiza  
GranHotel

\*\*\*\*\*  
GrandLuxe





## Otros menús

### PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

- 🍷 Espagueti con salsa de tomate casero y albahaca

Canelones caseros de carne de cocido con salsa bechamel

Pizza napolitana con jamón york

- 🍷 Milanesa de pollo con patatas fritas

Plato combinado (calamares andaluza, croquetas de jamón, patatas y bouquet de ensalada)

Sorbetes y helados

Ensalada de frutas de temporada

**30 € / persona incluyendo: aperitivo, plato principal, sorbete (sin alcohol), postre y bebida.  
Para niños de 2 a 12 años.**

#### Con suplemento al menú

- |  |      |
|--|------|
| 🍷🍷 Lenguado a la plancha                                 | 10 € |
| 🍷🍷 Medallones de solomillo de ternera con patatas fritas | 7 €  |
| 🍷 Fish & Chips   | 8 €  |

🍷 Sin lactosa

🍷 Sin gluten



Ibiza  
GranHotel

\*\*\*\*\*  
GrandLuxe





Ibiza  
GranHotel

\*\*\*\*\*  
GrandLuxe

# *Tartas nupciales*

## OPCIONES

- **TARTA ÓPERA**  
Bizcocho de chocolate con moka, trufa de café y ganache de chocolate
- **TARTA VICTORIA**  
Bizcocho ligero de vainilla con mermelada de frambuesa, crema chantilly y frambuesas frescas
- **TARTA TRES CHOCOLATES**  
Crujiente de avellanas y mousse de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco
- **TARTA RED VELVET**  
Bizcocho rojo de vainilla relleno de crema mascarpone con glaseado brillante
- **DRIP CAKE DE FRESAS Y CHOCOLATE**  
Bizcocho de chocolate relleno de crema y fresas, con cremoso y glaseado de chocolate
- **TARTA MONT BLANC**  
Bizcocho de chocolate blanco y nueces con mousse de chocolate blanco
- **SEMI-NAKED DE LIMÓN Y PISTACHOS**  
Bizcocho de limón, crujiente de pistachos, curd de limón y mousse de pistachos



Ibiza  
GranHotel

\*\*\*\*\*  
GrandLuxe





# Barra libre

## BARRA LIBRE Y BARRA LIBRE PREMIUM

### Barra libre

1ª hora - 14 € / persona

2ª hora extra - 12 € / persona

- Refrescos y agua mineral
- Cerveza nacional
- Vino blanco y tinto
- Cava Freixenet Reserva Real
  
- **Aperitivos:** Martini, Aperol y Campari
- **Brandy:** Torres 10
- **Ginebra:** Bombay Sapphire, Beefeater y Tanqueray
- **Vodka:** Absolut, Moskovskaya y Smirnoff
- **Ron:** Bacardi, Havana Club 3 años, Cacique y Brugal
- **Bourbon:** Four Roses
- **Whisky:** J&B, Ballantine's, Johnnie Walker red label y Cutty Sark
- **Tequila:** José Cuervo
- **Licores:** Pacharán, Zoco, Crema Catalana, Orujo Viña Armenteira, Hierbas Ibicencas, Baileys y Jagermeister

### Barra libre Premium

1ª hora - 20 € / persona

2ª hora extra - 17 € / persona

- Refrescos y agua mineral
- Selección de tónicas Premium, Red Bull y zumo de naranja natural
- Cerveza Alhambra
- Vino blanco y tinto
- Champagne Laurent Perrier
  
- **Aperitivos:** Campari, Vermouth del Professore Antica Formula y Vermouth Carpano Antica Formula
- **Brandy y cognac:** Gran Duque de Alba y Hennessy VSOP
- **Ginebra:** Tanqueray Ten, Hendricks, Bulldog, Bombay Sapphire y Sloanes
- **Vodka:** Stolichnaya, Ketel One y Grey Goose
- **Ron:** Habana Club 7 años, Barceló Imperial y Pampero Aniversario
- **Bourbon:** Jack Daniels y Makers Mark
- **Whisky:** Johnnie Walker black label, Chivas 12, Cardhu y Macallan
- **Tequila:** Don Julio y Patrón Café X.O.
- **Licores:** Pacharán Zoco, Hierbas Ibicencas, Orujo Xantiamén y Jagermeister

\* En caso de no haber stock de la marca de bebida contratada, se sustituirá por una similar.



Ibiza  
GranHotel

\*\*\*\*\*  
GrandLuxe

# *Barra libre Premium Extra*

## BARRA LIBRE PREMIUM EXTRA

### **Barra libre Premium Extra**

32 € hora por persona

- Refrescos y agua mineral Voss
- Selección de tónicas Premium y Red Bull
- Zumos naturales (naranja, sandía, piña)
- Cerveza Alhambra y Coronita
- Vino blanco Petit-Fumé
- Vino rosado Chateau Saint Maur
- Vino tinto Pago de Carraovejas
- Champagne Laurent Perrier Rosé
  
- **Aperitivos:** Campari, Vermouth del Professore Antica Formula y Vermouth Carpano Antica Formula
- **Cognac:** Hennessy X.O. y Remy Martin
- **Ginebra:** Gin 209, Monkey 47, Hendricks y Martin Miller's
- **Vodka:** Beluga, Kauffman, Grey Goose y Belvedere unfiltered
- **Ron:** Zacapa X.O. y Plantation X.O.
- **Bourbon:** Jack Daniels y Makers Mark
- **Whisky:** Johnnie Walker gold label y Yamazaki Suntori 12 Single Malt
- **Tequila:** Casa Dragones, Don Julio 1942, 1800 añejo y Patrón Café
- **Licores:** Ysabel Regina, Saint Germain, King's Chamber y Mozart

\* En caso de no haber stock de la marca de bebida contratada, se sustituirá por una similar.



Ibiza  
GranHotel

\*\*\*\*\*  
GrandLuxe

# *Gin Club y Cocktail Bar*

## GIN CLUB Y COCKTAIL BAR

### GIN CLUB

6 € hora por persona

Barra adicional especializada con selección de ginebras y tónicas Premium asistida por barman especializado.

- Bombay Sapphire
- Gin Mare
- Hendrick's
- Martin Miller's
- Hendricks
- Martin Miller's
- Bulldog
- G-Vine
- Tanqueray Ten
- London N° 1
- Seagram's
- Beefeater
- Tónica Fever Tree
- Tónica Heritage Azahar y Lavanda
- Tónica Heritage Pimienta Rosa
- Tónica Heritage tradicional Indian Tonic

### COCKTAIL BAR

25 € hora por persona (6 cocktails a elegir de la lista)

Barra adicional especializada asistida por barman especializado.

- Aperol Spritz
- Hugo Spritz
- Americano
- Bloody Mary
- Lychee Martini
- Passion fruit Martini
- French Martini
- Mojito
- Caipirinha
- Caipiroska
- Cosmopolitan
- Negroni
- Kir Royal
- Amaretto Sour
- Buck's Fizz
- Margarita
- Piña Colada
- Moscow Mule
- Long Island Ice Tea
- Whiskey Sour
- Old Fashioned
- Espresso Martini

\* Si tiene alguna preferencia por algún cocktail especial háganoslo saber.



Ibiza  
GranHotel

\*\*\*\*\*  
GrandLuxe

# Condiciones

---

## BODAS

### PRUEBA DE MENÚ

Se deberá realizar la degustación de menús con al menos 45 días de antelación a la fecha del enlace, avisando al hotel previamente al menos 10 días laborables antes de la fecha deseada para la prueba.

La prueba del menú consistirá en la degustación de un máximo de dos menús completos, incluyendo aperitivos, bodega y tarta nupcial. Se realizará de lunes a jueves mediodía o noche y en fines de semana sólo mediodías.

Para bodas de 70 a 100 comensales, la prueba de menú (sin cargo) será para 4 comensales.

Para bodas de más de 100 comensales, la prueba de menú (sin cargo) será para 6 comensales.

Cualquier comensal adicional en la prueba de menú será añadido a la factura total del evento al precio del menú final elegido.

Para la selección del menú existe la posibilidad de combinar platos entre menús de distintas categorías. Una vez cerrado el menú se detallará correctamente el precio del mismo.



Ibiza  
GranHotel

\*\*\*\*\*  
GrandLuxe

# Condiciones

---

## BODAS

### RESERVA DE ESPACIOS Y PAGOS

La reserva de fecha y espacio, se considera en firme en el momento que se haga un depósito correspondiente a 3.000 € y se formalice el contrato de prestación de servicios.

Se deberá realizar una segunda entrega como mínimo de 75% pendiente como máximo con 20 días de antelación al evento y posteriormente a la prueba de menú. Se firmará entonces la hoja de confirmación de menú.

El importe restante se abonará el día anterior al evento.

### IMPUESTOS Y TASAS

IVA vigente incluido en todas las tarifas indicadas.

### DURACIÓN DE SERVICIOS

Las bodas de día tienen una duración máxima hasta las 18.00 horas y las celebraciones de noche hasta las 03.00 horas.

### NOTA INFORMATIVA

Ibiza Gran Hotel se reserva el derecho a implementar sus normas internas cuando se trata del mantenimiento correcto de sus instalaciones, por lo que se solicita a los clientes su máxima colaboración en el buen uso de los espacios utilizados durante el evento.

Se ruega no hacer uso del arroz o confetti en nuestros jardines así como el uso de velas, bengalas, petardos o fuegos artificiales.



Ibiza  
GranHotel

\*\*\*\*\*  
GrandLuxe

## *Contacto*

---

Paseo Juan Carlos I  
07800 Ibiza, España  
T +34 971 806 806  
[events@ibizagranhotel.com](mailto:events@ibizagranhotel.com)  
[ibizagranhotel.com](http://ibizagranhotel.com)