



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 son elaborados por el **Chef con estrella MICHELIN, Óscar Molina** e 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





Cocktail

45 € / persona

Todos los menús deberán incluir como mínimo
cocktail, entrante, sorbete, plato principal, postre (tarta nupcial) y bodega.

Aperitivos en mesa

- ① Selección de grisinis de pesto, sobrasada y olivas negras
- ② Rocas de queso Parmesano de 36 meses de curación
- ③ ④ Chips exóticas de verduras

Aperitivos fríos

- ③ ④ Cuchara de atún rojo con salsa miso picante y pétalos de flores
Corte de Foie micuit con pan de especias y reducción de vino dulce
- ③ ④ Escabeche de remolacha, coco y berro
- ③ ④ Ceviche de ostra con ají amarillo y huevas de tobiko
- ③ ④ Esfera de esencia de carabinero

Aperitivos calientes

- ③ ④ Anticucho de pulpo y patata
- ③ Kaarage de pollo marinado
Gofre salado de Camembert y trufa
- ③ ④ Pincho de solomillo de ternera con salsa ahumada picante
Croquetas de jamón de pato y pera

① Sin lactosa

② Sin gluten



Entrantes

Todos los menús deberán incluir como mínimo cocktail, entrante, sorbete, plato principal, postre (tarta nupcial) y bodega.

 Tartar de salmón salvaje marinado en eneldo, espárragos verdes a la brasa y stracciatella	26 €
Ravioli abierto de pato con su demi-glace, hongos y láminas de trufa de verano	24 €
 Foie micuit aromatizado con vino de Oporto y mermelada de higos de Ibiza	28 €
  Ensalada de lomo de atún macerado en vinagreta suave, verduras y encurtidos	28 €
  Ensalada de langostinos del Mediterráneo con timbal de papayón, vainas y tomate	36 €
  Carpaccio de gamba roja de Ibiza con caviar y crema de almendra del Pla	46 €
  Bogavante azul con flor de mango y vinagreta de su coral	56 €
 Ensalada de cangrejo real con aguacate y salsa de mostaza	62 €

 Sin lactosa

 Sin gluten



Plato Principal

Todos los menús deberán incluir como mínimo cocktail, entrante, sorbete, plato principal, postre (tarta nupcial) y bodega.

Pescados

🍷	Rodaballo al horno con emulsión de marisco y caviar	34 €
🍷	Medallón de rape con salsa de azafrán, cebolletas glaseadas y patatas torneadas	36 €
🍷	Suprema de lubina salvaje con salsa de vino blanco y almejas	38 €
🍷🍷	Black Cod del Pacífico glaseado con miso y guarnición de Pak Choi	52 €

Carnes

🍷	Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y salteado de setas de temporada	28 €
🍷	Solomillo de ternera con graten de patatas y salsa demi-glace	34 €
🍷🍷	Carré de cordero con costra de mostaza Dijon y chalotas confitadas	39 €
🍷🍷	Cochinillo a baja temperatura con ruibarbo y zanahoria baby a la naranja	42 €
🍷🍷	Paletilla de cabrito lechal al horno con perfume de Jerez	54 €

🍷 Sin lactosa

🍷 Sin gluten



Bodegas

Los vinos elegidos para el menú
serán los mismos que se servirán en el cocktail.

En cada bodega hay 2 opciones a elegir una de blanco y otra de tinto.

Bodega 1 - 35 € / persona

Vinos blancos

Lolo | Albariño | D.O. Rias Baixas

Intramurs | Chardonnay | D.O. Conca de Barberá

Vinos tintos

Carramimbre roble | D.O. Ribera del Duero

Vivanco crianza | D.O. Rioja

Cava

Ars Collecta Blanc de Blancs | D.O. Cava

Cerveza, refrescos, agua y café

Bodega 3 - 46 € / persona

Vinos blancos

Polvorete | Godello | D.O. Bierzo

Menade | Sauvignon Blanc | D.O. Rueda

Vinos tintos

Sierra Cantabria crianza | D.O. Rioja

Protos crianza | D.O. Ribera del Duero

Cava

Agustí Torelló Gran Reserva | D.O. Cava

Cerveza, refrescos, agua y café

Bodega 2 - 40 € / persona

Vinos blancos

Marqués de Riscal | Verdejo | D.O. Rueda

Jean Leon 3055 | Chardonnay | D.O. Penedés

Vinos tintos

Viña Pomal Selección 500 | D.O. Rioja

Cepa Gavilán | D.O. Ribera del Duero

Cava

Raventós i Blanc | D.O. Conca del riu Anoia

Cerveza, refrescos, agua y café

Bodega 4 - 68 € / persona

Vinos blancos

Tinel Blondelet | D.O. Sancerre

Torres Fransola | Sauvignon Blanc | D.O. Penedés

Vinos tintos

Lalama | D.O. Ribera Sacra

Muga Selección especial | D.O. Rioja

Champagne

André Clouet | D.O. Champagne

Cerveza, refrescos, agua y café

 Sin lactosa

 Sin gluten



Ibiza
GranHotel

GrandLuxe





Estaciones, complementos y rincones temáticos

PARA COMPLEMENTAR EL COCKTAIL

ESTACIONES - mínimo 30 comensales

- | | |
|---|---------------|
| Jamón Ibérico de bellota 8 kg aprox. con pan y tomate (Servicio de cortador incluido) | 1.100 € / pz. |
| Estación de arroz ciego de pescado y marisco (para 50 pax.) | 320 € / pz. |
| Estación de arroz de verduras (para 50 pax.) | 220 € / pz. |

COMPLEMENTOS

- | | |
|------------------------------------|-----------------|
| Bandeja de sushi variado 50 piezas | 160 € / bandeja |
| Ostras nº 3 Daniel Sorlut Speciale | 9 € / unidad |

RINCONES TEMÁTICOS - mínimo 30 comensales

- Rincón Finger BBQ:** Alitas de pollo con salsa teriyaki, brochetas de solomillo de Black Angus, brochetas de cordero Marrakech, brochetas de rape y tomate cherry y brochetas de langostinos y piña.
Precio por persona: 38 €
- Rincón Oriental:** Tabla de sushi, ensalada Tailandesa, Dim Sum Sumay y pollo Yakitori.
Precio por persona: 34 €
- Rincón Mejicano:** Tortitas de maíz con guacamole, ceviche mejicano, burritos y tacos.
Precio por persona: 28 €

Sin lactosa

Sin gluten



Ibiza
GranHotel

GrandLuxe





Ibiza
GranHotel

GrandLuxe

Sorbetes

8 € / persona

Todos los menús deberán incluir como mínimo
cocktail, entrante, sorbete, plato principal, postre (tarta nupcial) y bodega.

- 🍷🍸 Gelée de lychee, granizado de mango y espuma de yuzu
- 🍷🍸 Sorbete de limón al cava con lemongrass
- 🍷🍸 Sorbete de mojito de fresas del bosque
- 🍷🍸 Sorbete de naranja sanguina con espuma de cítricos y mango

Tartas nupciales

16 € / persona

- TARTA ÓPERA
Bizcocho de chocolate con moka, trufa de café y ganache de chocolate
- PASTEL DE YUZU, FRAMBUESAS Y MERENGUE
Bizcocho de almendra, mousse de yuzu, cremoso de frambuesas y merengue tostado
- TARTA TRES CHOCOLATES
Crujiente de avellanas y mousse de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco
- TARTA DE CHOCOLATE AL 85% DE CACAO
Base crujiente de chocolate, bizcocho de cacao y mousse de chocolate
- PASTEL DE CAFÉ Y CACAHUETE
Bizcocho de vainilla, cremoso de cacahuete y mousse de café
- TARTA DE ALMENDRA Y FRESA
Bizcocho tierno de almendra, compota de fresas y cremoso de chocolate y almendra
- PASTEL DE LIMÓN Y CAMELO SALADO
Crujiente de chocolate con leche, ganache de caramelo y crema de limón



Ibiza
GranHotel

GrandLuxe





Ibiza
GranHotel

GrandLuxe

Menú infantil

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

- ⑧ Espagueti con salsa de tomate casero y albahaca
 - ⑧ Canelones caseros de carne de cocido con salsa bechamel
 - ⑧ Pizza napolitana con jamón york
- ⑧ Milanesa de pollo con patatas fritas
 - ⑧ Plato combinado (calamares andaluza, croquetas de jamón, patatas y bouquet de ensalada)
 - ⑧ Sorbetes y helados
- ⑧ ⑧ Ensalada de frutas de temporada

Con suplemento al menú

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

Recena

26 € / persona (mínimo 25 personas)

- ⑧ Mini hamburguesas de Wagyu con queso brie
- ⑧ ⑧ Guacamole con nachos
- ⑧ Pan de coca con bacon y queso
- ⑧ ⑧ Brochetas de fruta fresca

Menú de Staff

55 € / persona incluyendo:
entrante, plato principal, postre y bebida.

⑧ Sin lactosa
⑧ Sin gluten



Ibiza
GranHotel

GrandLuxe





Barra libre

Barra libre

1ª hora - 16 € / persona

2ª hora extra - 14 € / persona

- Refrescos y agua mineral
- Cerveza nacional
- Vino blanco y tinto
- Cava Ars Collecta Blanc de Blancs

- **Aperitivos:** Martini, Aperol y Campari
- **Brandy:** Torres 10
- **Ginebra:** Bombay Sapphire, Beefeater, Tanqueray Bramble y Seagram's
- **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 reposado
- **Licores:** Pacharán, Hierbas Ibicencas, Baileys, Jagermeister, Patrón café X.O., Amaretto y Limoncello

Suplemento Mojito - 2 € adicional / persona

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



Ibiza
GranHotel

GrandLuxe

Barra libre Extra

Barra libre Extra

1ª hora - 20 € / persona

2ª hora extra - 17 € / persona

- Refrescos y agua mineral
- Red Bull y zumo de naranja natural
- Cerveza Alhambra 1925
- Vino blanco y tinto
- Champagne André Clouet

- **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, Bombay Sapphire, Martin Millers y Brockmans
- **Vodka:** Ketel One, Grey Goose y Belvedere
- **Ron:** Habana Club 7 años, Barceló Imperial y Pampero Aniversario
- **Bourbon:** Jack Daniels y Makers Mark
- **Whisky:** Johnnie Walker Gold label, Chivas 12, Cardhu y Macallan
- **Tequila:** Don Julio reposado y Patrón Silver
- **Licores:** Pacharán, Hierbas Ibicencas, Baileys, Jagermeister, Patrón café X.O., Amaretto y Limoncello

Suplemento Mojito - 2 € adicional / persona

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



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.

Todos los menús deberán incluir como mínimo cocktail, entrante, sorbete, principal, postre y bodega. 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
ibizagranhotel.com