

Weddings

by PALLADIUM



PALLADIUM
HOTEL GROUP

LA BODA DE TUS SUEÑOS

Palladium Hotel Group es la elección perfecta para celebrar eventos inolvidables en la isla de Ibiza. Contamos con una amplia experiencia y una excelente reputación en la organización de bodas, banquetes, cócteles y otros tipos de celebraciones.

Nuestro equipo de profesionales se encargará de cuidar todos los detalles para que ese día sea único y especial. Queremos ser parte de ese momento tan importante en vuestras vidas y ayudaros a crear un recuerdo memorable que perdure en el tiempo.

Por eso, nos complace presentaros nuestro dossier de bodas en el hotel Grand Palladium Select Palace Ibiza, un lugar mágico y exclusivo donde podréis disfrutar de unas vistas espectaculares, unas instalaciones de lujo y una gastronomía de primer nivel.

En este dossier encontraréis un breve resumen de nuestra oferta gastronómica, que incluye una gran variedad de platos elaborados con productos de calidad y adaptados a todos los gustos y necesidades.

No obstante, estamos abiertos a cualquier sugerencia que nos queráis hacer, ya que nuestro objetivo es personalizar vuestra boda y hacer de ese día una celebración única y a vuestra medida.



SERVICIOS INCLUIDOS

- Impresión de minutas de menú*
- Montaje de banquete de gala*
- Alojamiento en Suite con atenciones especiales para los novios *
- Desayuno especial en la habitación al día siguiente del evento*
- Acceso para dos personas para el circuito de hidrotetapia de Zentropia Palladium Spa & Wellness.
- Prueba de menú para hasta 4 personas *
- Condiciones especiales en el alojamiento de los invitados*

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

- Fotógrafo
- DJ y conjuntos musicales
- Limusinas y coches
- Cuidadora infantil
- Decoración integral
- Panel de comensales
- Tartas nupciales de corte
- Sistema de sonido y luces
- Servicio de traslados
- Servicios de peluquería
- Servicios de wedding planner

*Algunos de estos servicios solo están disponibles para eventos de más de 100 personas.



EL MENÚ

Para que podáis disfrutar de una experiencia gastronómica única y personalizada, os ofrecemos una gran variedad de menús que se adaptan a vuestros gustos y presupuesto. Todos los menús deben incluir, como mínimo:

Un aperitivo de bienvenida

Un entrante

Un plato principal

Un sorbete refrescante

Un postre o tarta nupcial.

Además, disponemos de opciones para personas con intolerancias alimentarias o preferencias vegetarianas o veganas, para que nadie se quede sin saborear nuestra cocina.

Solo tenéis que indicarnos vuestras necesidades y nosotros nos encargaremos de preparar un menú a medida para vosotros y vuestros invitados.



APERITIVO

SERVICIO DE BEBIDA

Vino y cava de la casa, cervezas, refrescos y aguas.
1 hora 15,00 €

Vino y cava de la casa, cervezas, refrescos y aguas.
1 hora y media 21,00 €

SELECCIÓN DE APERITIVOS

Se requiere una selección mínima de 8 unidades, a elegir de entre nuestras opciones de aperitivos fríos y calientes.

Se servirán 15 aperitivos de cada opción elegida por cada 10 comensales durante una hora.



FRÍOS

Brocheta Caprese	4,00 €
Tartaleta de sobrasada y miel	4,00 €
Ceviche de corvina	4,00 €
Pincho de sandía y queso feta	4,00 €
Crujiente de escalibada con anchoa	4,00 €
Gyoza de verduras con salsa de ciruelas	4,00 €
Tosta de queso curado y frutos secos	4,00 €
Salpicón de pulpo con verdura escabechada	4,00 €
Gildas de anchoas	4,00 €
Tosta de escalivada con tapenade	4,00 €
Rollitos de salmón ahumado y ensaladilla	4,00 €
Blini de roast-beef y verduritas	4,00 €
Pulpo con espuma de patatas	4,00 €
Ceviche de pez limón, cremoso de kimchi y aji limo	4,00 €
Tartar de salmón	5,00 €
Steak tartar	5,00 €

CALIENTES

Pisto manchego con jamón crujiente	5,00 €
Brocheta de pollo yakitori	6,00 €
Brocheta de cerdo satay	6,00 €
Croqueta de chorizo	6,00 €
Chafadito de roastbeef y queso brie	6,00 €
Gyozas japonesas	6,00 €
Tartaleta de bechamel y boletus	6,00 €
Gamba panko rebozada con salsa red sweet chilly	6,00 €
Chupa chups de sobrasada	6,00 €
Mini tortilla de trufa negra	7,00 €
Entrecot a la brasa	7,00 €
Brocheta de vieira y panceta	7,00 €
Pan Gua Bao con panceta ibérica y salsa Kimchie	7,00 €
Piruleta de gambas con coco, cilantro y mayo de tinta	7,00 €
Mini-burguer de pescado con salsa al limón	7,00 €
Tartaleta de setas y crema de foie	7,00 €

ENTRANTES



ENTRANTES

Berenjena a la parmesana con velo de tomate	27,00 €
Milhojas de berenjenas y mozzarella de búfala	27,00 €
Canelones de calabacines rellenos de quinoa, ricotta y salsa de arándanos	28,00 €
Crema de patatas y merluza con quenelle de frutos del mar	28,00 €
Ensalada de hinojos y naranja con nueces garrapiñadas	28,00 €
Caciucco a la Livornese	29,00 €
Ravioli de requesón y calabaza con crema de champaña	29,00 €
Ensalada de salmón ahumado, aguacate, cherry confit y hojas robles	30,00 €
Ensalada de langostinos blacktiger, escarola, frutos rojos y vinagreta de nuez	31,00 €
Ensalada de pato, pera confit y hojas tiernas con crema de frutos rojos	31,00 €
Carpaccio de pez limón con crema ligera de manchego, tomate rostizado, piñones e higos	31,00 €
Vitello tonnato de lechal con salsa cremosa y brotes de guisantes	31,00 €
Carpaccio de ternera, crema de boletus, cherry confit, parmesano 24 meses y rúcula	32,00 €
Carpaccio de langostino con aliño de su reducción, lima y aceite de azafrán	34,00 €
Timbal de bogavante azul con vinagreta de coral e hierbas ibicencas	43,00 €

SORBETES

Sorbete de naranja	11 €
Sorbete de limón	11 €
Sorbete de mandarina	11 €
Sorbete de mango	11 €
Sorbete de piña colada	12 €

Precios por persona. IVA incluido.

Todos los comensales deben elegir el mismo menú



PLATOS PRINCIPALES



PLATOS PRINCIPALES

Curry de garbanzos con crudité	35,00 €
Lasaña vegetariana de setas y bechamel de piquillo	36,00 €
Arroz con crema de coco y tofu a la plancha	36,00 €
Lomos de lubina braseada con espuma de calabaza y brotes verdes	38,00 €
Dorada con papas arrugadas y mojo de aguacate y menta	38,00 €
Solomillo de cerdo con salteado de hongos, granola de avellana y puerro rostizado	39,00 €
Salmón laqueado, crema de rábano, gel de yuzu y crumble de almendra	41,00 €
Pluma ibérica con milhojas de patatas trufadas	42,00 €
Carrillera con puré y guisante a la vainilla, puerro rostizado y gel de pimiento rojo	42,00 €
Solomillo de ternera lechal albardado de panceta, salsa 3 pimientos y parmentiere de patata	43,00 €
Taco de mero, jus de pollo, esponja de perejil y pera cristalizada	43,00 €
Lomo de sirvia con tartare de tomate y chips de arroz	43,00 €
Rodaballo, espuma de alchachofa, coral de tinta	43,00 €
Solomillo de ternera a la Rossini	45,00 €
Rack de cordero, baña cauda ligera, boletus y espárragos	48,00 €

POSTRES Y TARTAS

Red Velvet

Cheesecake de mango

Tiramisú

Lemon pie

Mousse de chocolate

Todas las opciones tienen un valor de 12€

Precios por persona. IVA incluido.

Todos los comensales deben elegir el mismo menú

*Consultar por opciones de Tarta de Bodas disponibles a partir de 80 invitados.

Weddings
by PALLADIUM



BODEGA

Weddings
by PALLADIUM



OPCIÓN 1

Vino blanco: Analivia Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto: Condado de Oriza Roble (D.O. Ribera del Duero)

Cava: Sogas & Mascaró (D.O. Cava)

Cerveza, refrescos y aguas minerales

Café e infusione

34 €

OPCIÓN 2

Vino blanco: Javier Sanz Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto: Tempranillo by Artady (Sin D.O., Rioja)

Cava: Juvé i Camps Cinta Púrpura (D.O. Cava)

Cerveza, refrescos y aguas minerales

Café e infusiones

38 €

OPCIÓN 3

Vino blanco: Pulpo (D.O. Rías Baixas)

Vino tinto: Muga Crianza (D.O. Rioja)

Cava: Juvé i Camps Cinta Púrpura (D. O. Cava)

Cerveza, refrescos y aguas minerales

Café e infusiones

44 €

MENÚ INFANTIL

APERITIVO

Mismo aperitivo que los adultos

PRINCIPAL A ELEGIR

Spagueti a la carbonara o con salsa de tomate

Penne a la boloñesa

Milanesa de pollo con patatas fritas

Lubina a la plancha con patatas fritas

POSTRE A ELEGIR

Mini brownie con helado de vainilla

Mini Cheesecake de frutos rojos

BEBIDA

Agua y refrescos incluido 40 €

Precios por persona. IVA incluido.

Todos los comensales deben elegir el mismo menú

Weddings
BY PALLADIUM



COMPLEMENTOS



ESTACIÓN DE JAMÓN AL CORTE

Jamón Ibérico 1 pieza por cada 100 personas 1000 € pieza

Jamón Ibérico 5J 1 pieza por cada 100 personas 1300 € pieza

ESTACIÓN DE SUSHIS

Bandejas de sushis variados

Makis, uramakis y nigiris. Bandeja de 50 piezas 180 €

ESTACIÓN DE QUESOS

Buffet variado de quesos Mínimo 50 personas 15 € persona

CANDY BAR

Estación de dulces, Para 50 personas 600 €

SNACK MEDIANOCHE

Estación de pulguitas, empanadas y cocas para barra libre 15 € persona

BARRA LIBRE



OPCIÓN CLÁSICA

Ron Santa Teresa Gran Reserva	Whisky The Famous Grouse		
Ron Bacardí	Whisky Dewar's		
Ron Bacardi Spiced	Bourbon Jim Beam		
Gin Puerto de Indias	Hierbas Ibicencas		
Gin Puerto de Indias 0.0	Malibú		
Gin Larios 12	Bailey's		
Gin Larios Rosé	Cerveza, vinos y refrescos.		
Gin Bombay Dry			
Vodka Eristoff			
Vodka Stoli	1 Hora	24 €	
Vodka Stoli Raspberry	Cada hora extra	16 €	

OPCIÓN PREMIUM

Ron Brugal 1888	Whisky Glenmorangie		
Ron Brugal Extra Dry	Bourbon Maker's Mark 46		
Ron Ron Brugal Extraviejo	Tequila Patrón Silver		
Gin Raw	Jagermeister		
Gin Roku	Hierbas Ibicencas		
Gin Bombay Sapphire	Malibu		
Gin Puerto de Indias 0.0	Bailey's		
Vodka Belvedere	Cerveza, vino y refrescos		
Vodka Belvedere Blackberry & Lemon			
Vodka Belvedere Lemon & Basil	1 Hora	44 €	
Whisky Dewar's 12	Cada hora extra	30 €	

ESTACIONES DE BEBIDA

Mojitos y Caipirinha	15 € por hora
Gin Tonics: Hendricks, Seagram's, Tanqueray Ten & G-Vine con 4 tónicas diferentes y sus aderezos	22 € por hora

FAQ



FAQ

¿QUÉ ESPACIOS DISPONIBLES HAY PARA CELEBRAR MI BODA?

En Grand Palladium Select Palace Ibiza disponemos de 3 locaciones ideales para su celebración: Jardín Salinas con unas increíbles vistas al Parque Natural de Ses Salines; Restaurante Portofino, nuestro acogedor restaurante casi a pies de playa; y nuestras Salas de Convenciones, un moderno espacio con todas las comodidades.

¿PARA CUÁNTOS INVITADOS PUEDO OFRECER ESTOS MENÚS?

Depende del lugar escogido, en el Restaurante Portofino podemos dar hasta 200 menús, en el Jardín Salinas la capacidad sube a 300 y en nuestras Salas de Convenciones estamos preparados para llegar hasta los 500 comensales.

¿PUEDO CELEBRAR MI CEREMONIA ALLÍ MISMO?

En el Jardín La Sal disponemos del lugar ideal para celebrar su ceremonia, rodeados de naturaleza y con unas vistas espectaculares, sobre todo al atardecer.

¿Y LA BARRA LIBRE?

También, recomendamos celebrar la fiesta en nuestras Salas de Convenciones, ya que nos permiten dar servicio hasta las 2 de la madrugada. Disponemos de una amplia selección de bebidas de las mejores marcas.

¿PODEMOS TENER MÚSICA, DJ, U OTRO TIPO DE ESPECTÁCULO?

Tanto en nuestro restaurante Portofino como en nuestras Salas de Convenciones disponemos de equipos de sonido que pueden usar sin cardo alguno, eso sí, la música y dj deben ser proporcionados por vosotros. Si estáis interesados en contratar un DJ profesional, con o sin equipo de luces, músicos para amenizar la velada no hay ningún problema; de hecho os podemos recomendar a alguno con la garantía de que ya ha trabajado allí para otros clientes.

FAQ

¿PODEMOS REALIZAR PRUEBA DE MENÚ?

Se puede realizar la prueba de menú al menos 45 días antes de la celebración del evento. La prueba de menú consistirá en la degustación máxima de 2 menús completos. Se realiza de lunes a jueves mediodía. Para bodas de 70 a más de 100 comensales, 4 sin cargo. Cualquier comensal adicional se añadirá a la factura final del evento con el precio del menú final elegido. Los menús no son cerrados. Se pueden hacer intercambios de un menú a otro y se informará del precio final del menú elegido en base a esos cambios.

¿CUAL ES EL TIMING RECOMENDADO?

Si la ceremonia se realiza fuera de nuestras instalaciones pasaríamos directamente al aperitivo una vez llegados los invitados. La duración máxima del aperitivo es de 1 hora. Si se desea prolongar el aperitivo podemos hacer un presupuesto a medida. Después pasaríamos a la comida, donde la duración normal dura entre 1 hora y media y 2 horas. Finalmente pasaríamos a la barra libre, donde recomendamos al menos 2 horas.

YA NOS HEMOS DECIDIDO ¿Y AHORA?

Si confirmáis el evento los siguientes pasos serían abonar 3000€ en concepto de reserva de la fecha. Formalizaríamos el contrato general de servicios. 30 días antes se ha de realizar un pago de mínimo el 50 del importe total y se firmaría la hoja de confirmación con el menú y servicios finales elegidos. El importe restante se abonará 7 días antes del evento.

Weddings

by PALLADIUM

  @PalladiumWeddings

weddings.ibiza@palladiumhotelgroup.com

PALLADIUM
HOTEL GROUP