



IBIZA

Weddings



Hard Rock se trata de ir hasta el final, en la música, en la vida y en el amor.

Como sea o con quien sea que encuentres tu equilibrio. Ruidoso o silencioso, descalzo en la arena o con tacones de aguja en el salón de baile, aquí no hay forma incorrecta de celebrar.

Sé como tu canción favorita. Salvajes, felices, enamorados, se tú mismo.

De íntimo a escandaloso, preparamos el escenario para que tu familia y amigos honren vuestro amor, solo asegúrate de que los dos lo hagan al máximo.

Love Hard. Play Hard.



# Di sí a HARD ROCK

## UNA BODA DE ESTRELLAS

Hard Rock Hotel Ibiza es el hotel más lujoso, sexy e irreverente de Ibiza y por eso es el lugar ideal para hacer que el día más importante de tu vida se convierta en algo único, especial e inolvidable.

Tenemos a los mejores profesionales para atenderte, ayudarte, aconsejarte y organizarlo todo para que tú brilles más que nunca. Ahora, te presentamos nuestro dossier de bodas.

Claramente no es un dossier cerrado, cualquier idea que tengas será vivamente atendida porque, lo único que queremos en Hard Rock Hotel Ibiza es que tu día se convierta en un gran número 1.

## SERVICIOS INCLUIDOS

- Impresión minutas de menú
- Fundas de sillas y mantelería 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 aguas de nuestro Hard Rock Spa\*
  - Prueba de menú para 6 personas \*
- Condiciones especiales en el alojamiento de los invitados \*

## SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

- Fotógrafo.
- DJ y conjuntos de música.
- Limusinas y coches.
- Cuidadora infantil.
- Decoración integral.
- Servicio de wedding planner.

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





# Menús

COMIDA  
Y BEBIDA



# MENÚ 1

## APERITIVO

### ESPECIALIDADES FRÍAS

- Chupitos de salmorejo cordobés con virutas de jamón y huevo duro
  - Ceviche de corvina con leche de tigre de aji amarillo
    - Ensaladilla rusa de bonito con pan crujiente
- Brocheta caprese con mozzarella, tomate y aceite de albahaca (Veg)

### ESPECIALIDADES CALIENTES

- Croqueta de jamón ibérico con alioli de azafrán
  - Gyozas de verdura con salsa BBQ (Veg)
- Mini hamburguesa de pollo cajun, cheddar, pepinillos y salsa mex
  - Langostino en pamko con salsa sweet chili

## MENÚ

### ENTRANTE

A elegir entre:

- Carpaccio de ternera con vinagreta de trufa, virutas de parmesano y ensalada refrescante.
  - Ceviche de lubina con leche de tigre nikkei
- Ensalada de burrata con tomates confitados y vinagreta de albahaca (Veg)

## SORBETE

- Sorbete de naranja.
- Sorbete de limón.
- Sorbete de maracuyá
- Sorbete de mango.

## PRINCIPAL

A elegir entre:

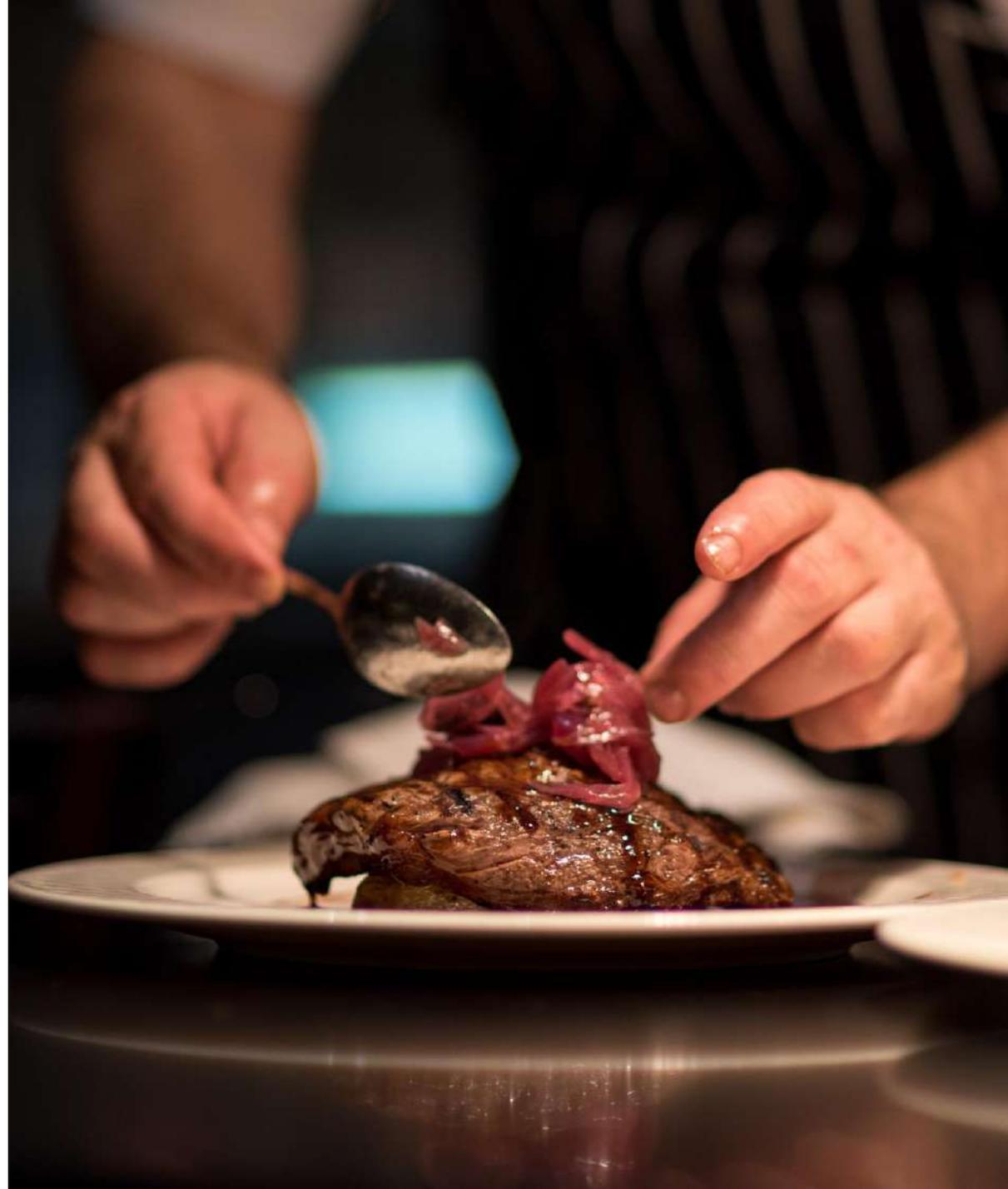
- Paletilla de cordero deshuesada al grill con pure de boniato asado, esparrago, cherry, salsa de sangría y reducción de su propio jugo.
- Lubina salvaje al grill con mix de setas, salicornia y salsa de miso.
- Solomillo vegano con pure de patata rustico con demiglas de verduras (Veg)

## POSTRES

A elegir entre:

- Pavlova de frutos rojo, albahaca y vainilla
  - Texturas de citricos y aromáticas
- Creme Brulee de vainilla y frutos rojo

165€/PERS.





# MENÚ 2

## APERITIVO

### ESPECIALIDADES FRÍAS

- Chupito de mousse de remolacha con crema de feta
- Tartar de salmon con aderezo thay
- Tostas con mousse de foie gras y polvo de frambuesa
- Gazpacho de tomates ibicencos con anchoas de Santoña.
- Mini cucurucho salado con emulsiones de caprese y albahaca frita (Veg)
- Ceviche de marisco con pure de boniato asado

### ESPECIALIDADES CALIENTES

- Croqueta de setas con crema de trufa negra
- Gyozas de cerdo con salsa tonkatsu
- Mini hamburguesa de Angus con queso gouda y mayo kimchi
- Mix de tortilla (chorizo - trufa - cebolla)
- Samosa vegetal con chutney de mango (Veg)

## MENÚ

### ENTRANTE

A elegir entre:

- Tartar de ternera con aliño oriental, katsubushi y crujiente de pan
- Tataki de atún rojo sobre verduras crujientes al wok
- Ceviche vegano con leche de tigre de citricos (Veg)

## SORBETE

- Sorbete de naranja.
- Sorbete de limón.
- Sorbete de maracuyá
- Sorbete de mango.

## PRINCIPAL

A elegir entre:

- Tournedó de buey al grill con pure rustico y salsa de trufa negra
- Dorada al estilo Mediterráneo sobre patata ibicenca con velouté marina
- Ravioli de burrata con emulsión de trufa y laminas de setas

## POSTRES

A elegir entre:

- Sacher de frutos rojo o albaricoque
- Ganache de chocolate dulce, caramelo, fruto de la pasion y canela
- Milhojas de frambuesa, mascarpone y caramelo salado

175€/PERS.





# MENÚ 3

## APERITIVO

### ESPECIALIDADES FRÍAS

- Chupitos de crema de esparrago blanco con trufa y crujiete de bacon.
- Tartar de atun rojo y alga wakame
- Tostas de salmon ahumado con crema agria , cebollino y caviar de salmon
- Mini cucurucho de tartar de vaca con emulsion de trufa
- Ensaladilla de atun rojo y crujiente de pan
- Pulpo con salsa de olivo

### ESPECIALIDADES CALIENTES

- Croqueta de gambas al ajillo con mayo citrica
- Gyozas de mariscos con teriyaki
- Mini hamburguesa "italiana" de ternera con provola y mayonesa trufada
- Polenta Frita con salsa de setas al ajillo (Vegan)
- Takoyaki de pulpo con salsa bbq japonese
- Savarines con gambas al ajillo

## MENÚ

### ENTRANTE

A elegir entre:

- Ensalada de pato confitado con vinagrata de frutos rojos
- Fusión de vieira con panceta cocida a baja temperatura con puré de patata de ají amarillo y aliño de yakiniku
- Parmigiana de berenjenas (Veg)

## SORBETE

- Sorbete de naranja.
- Sorbete de limón.
- Sorbete de maracuyá.
- Sorbete de mango.

## PRINCIPAL

A elegir entre:

- Carrillera de ternera con salsa de hierbas, patato y verduras
- Salmon laqueado con miel de caña, mini vegetales y salsa de naranja
- Cannelloni rellenos de ricotta y setas con trio de salsas y pistachos caramelizados

## POSTRES

A elegir entre:

- Selva negra (chocolate, amarena y chantilly)
- Semifrio de pistacho y frambuesa
- Surtido de chocolate

**185€/PERS.**



# BUFFET 1

## MENÚ

### SALAD BAR

- Rincón de productos ecológicos de la huerta balear con sus aderezos y vinagretas (VEG)

### MESA DE FRÍOS

#### 4 referencias

- Crema de aguacate con caviar y cebollino
- Ensalada Caprese con rucula y tomate cherry confitados
- Bacalao ahumado con encurtidos y tostas mediterráneas
- Ensaladilla rusa de pulpo y polvo de aceituna negra

### CALIENTES

#### 5 referencias

- Trofie de mariscos (almejas, mejillones y gambas)
- Parrillada de verduras ecológicas con salsas thay al curry rojo (Veg)
- Arroz basmati con curcuma, pasas y frutos secos
  - Dorada al horno con tomate cherry, patatas y aceitunas negras
- Pollo payés en estilo pekinés servido sobre setas salteadas

### POSTRES

#### Elección de hasta 3 referencias

- Mini cheesecake con frutos rojo
- Mini tartaleta de fresa, albahaca y vainilla
- Pavlova de coco, maracuya y mango

130€/PERS.





# BUFFET 2

## MENÚ

### SALAD BAR

- Rincón de productos ecológicos de la huerta balear con sus aderezos y vinagretas (VEG)

### MESA DE FRÍOS

#### 5 referencias

- Crema de esparrago blanco con trufa y crujiente de bacon.
- Ceviche de corvina con leche de tigre de aji amarillo
- Escalivada con crujiente de jamón ibérico
- Ensalada de bonito del cantábrico, tomate corazón de buey y croutones
- Estación de nuestra selección de quesos y sus mermeladas .

### CALIENTES

#### 5 referencias

- Ravioli de ricotta y espinacas con crema de nuez (Veg)
- Puré trufado de patatas (Veg)
- Arroz basmati salteado con aceite de albahaca
- Filetes de Lubina con patatas de Ibiza y sabores mediterráneos
- Rack de cordero cocido a baja temperatura con reducción de sangría

### POSTRES

#### 3 referencias

- Opera
- Crumble reconstruido, chocolate, leche y mango
- Chocolate con leche, avellana y maracuyá

160€/PERS.

# BUFFET 3

## MENÚ

### SALAD BAR

- Rincón de productos ecológicos de la huerta balear con sus aderezos y vinagretas (VEG)

### MESA DE FRÍOS

#### 6 referencias

- Salmorejo cordobés con anchoas del cantábrico
  - La clásica ensalada waldorf
- Tartar de ternera con aliño oriental y katsobushi
- Tostas con mousse de foie gras y polvo de frambuesa
- Salpicón de mariscos con vinagreta cítrica· Salmorejo cordobés con jamón ibérico crujiente.
- Estación de nuestra selección de quesos y embutidos Ibéricos

### CALIENTES

#### 5 referencias

- Penne con boloñesa de mar (Sepia, almejas, mejillones y gambas)
- Wok de verdura al estilo oriental (VEG)
- Arroz jasmín al estilo indio
- Filete de Salmon al grill con portobello y salsa al curry verde
- Solomillo de ternera con patatas al romero y salsa 5 pimientos

### POSTRES

#### 3 referencias

- Sacher de frutos rojos
- Finger de pistacho y frambuesa
- Brownie con chocolate caramelizado

190€/PERS.





# Complementos

## **JAMÓN IBÉRICO 5 JOTAS**

1 jamón para cada 100 personas 1.200€/pz

## **BANDEJA DE SUSHI VARIADO**

60 piezas 180€/bandeja

## **ESTACIÓN TEMÁTICA DE EMBUTIDOS ITALIANOS**

### **AL CORTE Y FOCACCIA CASERA**

Mínimo 50 personas 25 €/persona

## **ESTACIÓN TEMÁTICA DE QUESOS**

Mínimo 50 personas 18€/persona

## **ESTACIÓN DE OSTRAS**

Mínimo 100 piezas 12€/persona

# Menú

## INFANTIL

### PRIMEROS

A elegir entre:

- Penne con tomate.
- Macarrones con boloñesa.
- Crema de calabaza.

### SEGUNDOS

A elegir entre:

- Hamburguesa con patatas fritas.
- Finger de pollo con patatas fritas.
- Lubina a la plancha con patatas fritas o verdura.

### POSTRES

- Helados.
- Hard Rock Brownie.

45€/NIÑO





# PAQUETE DE Bebidas

## BODEGA

OPCIÓN 1 /// Incluida en todos los menús

- Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)
- Vino tinto Condado de Oriza Roble (D.O. Ribera del Duero)
  - Cerveza, refrescos, agua
  - Café e infusiones. SUP. 3€/PAX

OPCIÓN 2 /// 30€/PAX

- Vino blanco Javier Sanz Verdejo (D.O. Rueda)
- Vino tinto Soplo (D.O. Valencia)
  - Cerveza, refrescos, agua
  - Café e infusiones SUP. 3€/PAX

OPCIÓN 3 /// 39€/PAX

- Vino blanco Pulpo (D.O. Rías Baixas)
- Vino tinto Muga Crianza (D.O. Rioja)
  - Cerveza, refrescos, agua
  - Café e infusiones. SUP. 3€/PAX

## EXTRAS

- Sogas & Mascaró D.O. Cava. SUP. 10€/PAX
- Juvé i Camps Cinta Púrpura D.O. Cava. SUP. 19€/PAX
- Moët Chandon Brut Imperial A.O.C. Champagne. SUP. 35€/PAX
- Estación de Cóctails: Mojitos y Caipirinhas. 15€/pax/hora

COMPLETA TU PAQUETE  
DE BEBIDA CON NUESTRAS

# Degustaciones

- Croqueta de espinacas y piñones. 4.50€/PAX
  - Brocheta caprese. 4.50€/PAX
- Gyoza de verduras con salsa tandoori. 4.50€/PAX
  - Quiche Lorraine. 4.50€/PAX
  - Tosta de jamón ibérico. 4.50€/PAX
- Tosta de salmón con queso crema y rábano picante. 4.50€/PAX
- Mini hamburguesa de Angus con mayonesa picante. 4.50€/PAX
  - Brocheta de pollo con salsa de cacahuete. 4.50€/PAX
  - Gamba black tiger y emulsión de ajo frito. 4.50€/PAX

# Postres

- Brownie con frutos rojos. 4.50€/PAX
  - Tarta de limón. 4.50€/PAX





## BARRA LIBRE OPCIÓN 1

- Gin Larios 12
- Gin Larios Rosé
- Gin Bombay Dry
- Ron Brugal Extra Dry
- Ron Bacardi Blanco
- Ron Bacardi Añejo
- Ron Bacardi Spiced
- Vodka Vox
- Vodka Stoli
- Vodka Eristoff
- Whisky JB
- Whisky Dewar's
- Bourbon Jim Beam
- Malibú
- Hierbas ibicencas
- Bailey's
- Cerveza
- Refrescos
- Agua

1 HORA 26€ /PERSONA /// 18€ / CADA HORA EXTRA



## BARRA LIBRE OPCIÓN 2

- Gin Mare
- Gin Roku
- Gin Bombay Sapphire
- Ron Brugal 1888
- Ron Bacardi
- Ron Santa Teresa Gran Reserva
- Vodka Belvedere
- Vodka Grey Goose
- Vodka Belvedere Organic Infusions Blackberry & Lemongrass
- Vodka Belvedere Organic Infusions Lemon & Basil
- Whisky Dewar's 12
- Whisky Glenmorangie Original
- Bourbon Maker's Mark 46
- Tequila Patrón Silver
- Tequila Patrón Café
- Malibú
- Hierbas ibicencas
- Bailey's
- Jägermeister
- Cerveza
- Refrescos
- Tónicas Premium (Royal Bliss)
- Agua

1 HORA 45€ / PERSONA /// 32€ / CADA HORA EXTRA



# Condiciones de HARD ROCK HOTEL IBIZA banquetes

## PRUEBA DE MENÚ

- Se deberá 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 / noche y los fines de semana solo servicio de mediodía.
- Para bodas de 70 a 100 comensales, 4 sin cargo.
  - Para bodas de más de 100 comensales, 6 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.
  - No será posible la prueba de menú de los menú buffets.

## RESERVA Y CONDICIONES DE PAGO

- Se solicitarán 3.000 € en concepto de reserva de la fecha y se formalizará el contrato general de servicios. 30 días antes se ha de realizar un pago hasta el 50% del importe total y se firmará la hoja de confirmación con el menú y servicios finales elegidos.
  - El importe restante se abonará 7 días antes del evento.
- Adicional a los servicios contratados de alimentos y bebidas, se requerirá un fee de 1.000€ en concepto de uso del espacio.

## HORARIO RECOMENDADO

18:30h - 19:00h Llegada invitados + Welcome Drink  
19:00h - 19:30h Ceremonia  
19:30h - 20:30h Aperitivos  
20:30h - 22:30h Cena Gala  
22:30h - 01:30h Barra Libre

\*el horario sugerido es un ejemplo y se puede modificar

## DURACIÓN DE LOS SERVICIOS

- La duración estimada del servicio es de 3 horas, desde la hora pactada para el inicio del aperitivo hasta el servicio de cafés y licores , en caso de prolongar más tiempo la duración del servicio, se cobrará 4 € por cada hora adicional y comensal.
- Se dará comienzo al aperitivo a la hora pactada, duración máxima del aperitivo es de 45 minutos, el tiempo de demora en el mismo se cobrará 2€ por comensal cada ½ hora.
- Si desea prolongar el aperitivo más tiempo del acordado le haremos un presupuesto a medida.

## IMPUESTOS Y TASAS

- IVA vigente incluido en todas las tarifas indicadas.
- Estos precios y paquetes son válidos para 2025, por favor tener en cuenta que puede haber un incremento de entre un 2% y un 4% en servicios de alimentos y bebidas.





## CONTACTO

MICE@HRHIBIZA.COM

[Weddings.ibiza@palladiumhotelgroup.com](mailto:Weddings.ibiza@palladiumhotelgroup.com)

Platja d'en Bossa, s/n,

07817 Sant Jordi de ses Salines, Ibiza, Islas Baleares

Palladium Weddings +34917396734

[HARDROCKHOTELS.COM/IBIZA](https://www.hardrockhotels.com/ibiza)



**IBIZA**

*Weddings*

[HARDROCKHOTELS.COM/IBIZA/WEDDINGS.ASPX](https://hardrockhotels.com/ibiza/weddings.aspx)