

# ¡Sí, quiero!

Barceló  
weddings

Barceló Illetas Albatros, un lugar único y con estilo.

Su situación privilegiada en primera línea de mar hace de este hotel la elección perfecta para vuestra boda.

Todo nuestro equipo estará a vuestra disposición y os invitamos a conocer nuestras instalaciones y menús creados por nuestro chef.

En este dossier encontraréis todo lo que el Barceló Illetas Albatros puede ofrecer para este día tan señalado y convertirlo en inolvidable.



**Barceló** Illetas Albatros

# ¿Por qué Barceló Illetas Albatros?

Nuestra oferta exclusiva y nuestros servicios a la carta.

## **Porque os queremos mimar**

Habitación nupcial en la noche de bodas con atenciones especiales.  
Salida tardía del hotel al día siguiente.  
(Según disponibilidad).  
Acceso al Spa & U-Wellness.

## **Porque vuestros invitados son nuestros invitados**

Degustación del menú elegido incluido para 2 personas (bodas desde 50 invitados\*).  
Para menos de 50 invitados o para invitados adicionales, se cargará el 50% del precio del menú elegido.  
3 plazas de parking el día de la boda. Menús adaptados a alergias alimentarias.

## **Porque nos gusta deleitaros**

Menús totalmente personalizables.  
Centro de mesa especial para una ocasión tan importante.  
Protocolo de mesas y minutas personalizadas.  
(máx. capacidad: 140 comensales en 14 mesas de 10 personas cada una).

## **¡Porque os merecéis un gran regalo!**

Estancia gratuita de una noche en el Hotel con motivo de vuestro primer aniversario de boda (Fecha sujeta a disponibilidad).  
El Barceló Illetas Albatros es un hotel “solo adultos” (a partir de 17 años), sin embargo, sí pueden asistir niños al evento.

## **Celebraciones con otro estilo**

En Barceló nos gustaría ser vuestra opción sea cual sea el tipo de celebración que imagináis: bodas informales, aniversarios de boda... Todo ello totalmente personalizado para que paséis un día inolvidable.

Traemos la magia para sorprender a vuestros invitados y para crear un mundo de sensaciones y sabores, de luz y sonidos que marcarán el inicio de vuestra nueva aventura como pareja.

Os proponemos estos especiales montajes para la ceremonia:

### Ceremonia Vintage: 1.100€

Mesa a modo de “altar” y banco para los novios.  
Sillas para 24 invitados  
Atril para Lecturas  
Decoración floral  
Alfombra esparto  
Equipo de megafonía con mesa de sonido, altavoces y un micro inalámbrico  
Horario ceremonia: a partir de las 19:30 hrs.  
IVA incluido



### Ceremonia Clásica: 1.400€

Mesa a modo de “altar” y banco para los novios.  
Sillas con funda y para 24 invitados  
Atril para Lecturas  
Decoración floral  
Alfombra roja  
Equipo de megafonía con mesa de sonido, altavoces y un micro inalámbrico  
Horario ceremonia: a partir de las 19:30 hrs.  
IVA incluido



# Una boda diferente

## Wedding Cocktail Illetas

### Fríos

Salmorejo de remolacha, aguacate y queso  
Tataki de salmón y tomatillos  
Ensaladilla de gambón y cecina  
Sam de costilla  
Sándwich de pastrami  
Brioche de rabo de toro

### Calientes

Pulpo a la gallega  
Estofado de langostinos, boletus y foie  
Bao de cerdo y cebolla encurtida  
Rocas de bacalao y salsa tártara  
Croqueta de cocido con kimchi  
Samosas de ternera con raita

### Postres

Fruta  
Vasito de banoffee  
Arroz con leche de coco Cremadillos de chocolate Huerto dulce

Agua, refrescos, cerveza, Bodega Selección Barceló y café

**99€ por persona** (IVA incluido)

Duración del servicio: 2 horas de Servicio  
Mínimo 50 adultos

Reserva espacio Terraza Illetas: 450€

#### Suplementos

40-49 adultos: +10%  
30-39 adultos: + 20%  
20-29 adultos: + 30%  
2-19 adultos: +40%

## Wedding Cocktail Albatros

### Fríos

Crema de choclo con anguila ahumada  
Ceviche de corvina  
Tataki de salmón con gazpacho de tomatillos verdes  
Steak tartar  
Ensaladilla de gambón y cecina  
Coca de sardina ahumada  
Sam de costilla

### Calientes

Brioche de rabo de toro  
Coca de patata con porcella  
Presa cocinada a baja temperatura con puré de pimiento rojo y Harissa Pica pica de sepia  
Pulpo a la gallega  
Pollo Kentucky con crème fraîche de lima y albahaca  
Langostino crujiente con kimchi  
Rocas de bacalao

### Postres

Fruta  
Arroz con leche de coco  
Cremadillos de chocolate  
Huerto dulce

Agua, refrescos, cerveza, Bodega Selección Barceló y café

**118€ por persona** (IVA incluido)

Duración del servicio: 2 horas de Servicio  
Mínimo 50 adultos

Reserva espacio Terraza Illetas: 450€

#### Suplementos

40-49 adultos: +10%  
30-39 adultos: + 20%  
20-29 adultos: + 30%  
2-19 adultos: +40%

# Menú 1

## Aperitivo

Crema de choclo con anguila ahumada

Salmorejo de remolacha picante con aguacate y crema de payoyo

Ceviche de corvina

Tajín de cordero

Pica pica de sepia

Croquetas de cocido, jamón ibérico y setas

## Menú

Bisque de marisco con patata y cigala

Carrillera de cerdo ibérico, crema de manzana y crujiente de frutos secos

Tarta Sacher

Agua, refrescos, cerveza, Bodega Selección Barceló, café

**120€ por persona** (IVA incluido)

No incluido: DJ y barra libre

Mínimo 50 adultos

Reserva espacios aperitivo y banquete: 950€

### Suplementos

40-49 adultos: +10%

30-39 adultos: + 20%

20-29 adultos: + 30%

2-19 adultos: +40%

# Menú 2

## Aperitivo

Salmorejo con jamón ibérico  
Ensaladilla de gambón y cecina  
Sam de costilla  
Bacalao confitado con gel de Kumquat  
Estofado de langostinos con boletus  
Samosas de ternera con salsa Raita / Samosas veganas  
Habras con pulpo y wakame / Habras con tofu  
Brioche de rabo de toro

## Menú

Ensalada de salmón confitado sobre pan Pernickel y vinagreta de pepino y crème fraîche

Solomillo de ternera con alcachofas, foie y gambas

Torrija con helado de jengibre

Agua, refrescos, cerveza, Bodega Selección Illetas, café

**150€ por persona** (IVA incluido)

No incluido: DJ y barra libre

Mínimo 50 adultos

Reserva espacios aperitivo y banquete: 950€

### Suplementos

40-49 adultos: +10%

30-39 adultos: + 20%

20-29 adultos: + 30%

2-19 adultos: +40%

# Menú 3

## Aperitivo

Tataki de salmón con gazpacho de tomatillos verdes  
Steak tartar  
Gazpacho de cereza con anchoa y parmesano  
Babaganoush con pan de pita  
Sopa de curry verde y cigala frita  
Magret de pato laqueado con Hoisin y crema de boniato  
Presa cocinada a baja temperatura con puré de pimiento rojo y Harissa  
Pulpo a la gallega  
Langostino crujiente con kimchi  
Bomba de patata a la causa limeña frita con mahonesa de miel y mostaza

## Menú

Ensalada de tagliatelle con bogavante  
Rodaballo con su jugo y albaricoques asados  
Sorbete a elegir  
Paletilla de cordero con couscous y ajo blanco de pistachos  
Sopa fría de chocolate blanco, ruibarbo y gel de yuzu

Agua, refrescos, cerveza, Bodega Selección Mallorca, café

**215€ por persona** (IVA incluido)

No incluido: DJ y barra libre  
Mínimo 50 adultos

Reserva espacios aperitivo y banquete: 950€

### Suplementos

40-49 adultos: +10%  
30-39 adultos: + 20%  
20-29 adultos: + 30%  
2-19 adultos: +40%



# Menú niños

M

## Menú 1

Jamón Serrano  
Croquetas de Jamón  
Palitos de Mozzarella  
Escalope de Pollo con Patatas fritas  
Postre  
Agua y refrescos

**30€ por persona** (IVA incluido)

## Menú 2

Mini Hamburguesas  
Mini Pizzas  
Calamar a la romana  
Aros de Cebolla  
Delicias de Pollo empanadas  
Pasta Boloñesa  
Postre  
Agua y refrescos

**40€ por persona** (IVA incluido)

# Menú personalizado

Los menús personalizados deberán incluir un mínimo de:  
6 aperitivos + Entrante + Principal + Postre + Selección de bebidas (servidas durante el aperitivo y banquete) Espacios del aperitivo y banquete no incluidos en el precio

## Aperitivos fríos

	€
Crema de choco con anguila ahumada	5.25
Salmorejo con jamón ibérico	5.25
Salmorejo de remolacha picante con aguacate y crema de Payoyo	5.25
Ceviche de corvina	5.25
Tataki de salmón con gazpacho de tomatillos verdes	5.25
Steak tartar	5.25
Txangurro con calabaza y erizo	5.25
Ensaladilla de gambón y cecina	5.25
Ensalada de Bulgur	5.25
Coca de sardina ahumada	5.25
Sopa de melón y coco	5.25
Ensalada de papaya	5.25
Gazpacho de cereza con anchoa y parmesano	5.25
Babaganoush con pan de pita	5.25
Sam de costilla	5.25
Sopa de curry verde y cigala frita	5.25
Bacalao confitado con gel de Kumquat	5.25

(IVA incluido)

Mínimo 50 adultos

### Suplementos

40-49 adultos: +10%  
30-39 adultos: + 20%  
20-29 adultos: + 30%  
2-19 adultos: +40%

## Aperitivos calientes

	€
Coca de patata con porcella	5.25
Sopa Tom Kha Kai con shiitake	5.25
Tajín de cordero y verduras	5.25
Magret de pato laqueado con Hoisin y crema de boniato	5.25
Presa cocinada a baja temperatura con puré de pimiento rojo y Harissa	5.25
Pica pica de sepia	5.25
Mini hamburguesas / Mini hamburguesas veganas	5.25
Estofado de langostinos con boletus	5.25
Pulpo a la gallega	5.25
Croquetas de cocido, jamón ibérico y setas	5.25
Samosas de ternera con salsa Raita / Samosas veganas	5.25
Pollo estilo Kentucky con crème fraîche de lima y albahaca	5.25
Habitas con pulpo y wakame / Habitas con tofu	5.25
Langostino crujiente con kimchi	5.25
Rocas de bacalao (bacalao en tempura con shichimi)	5.25
Bomba de patata con mostaza, causa limeña frita con mahonesa de miel y mostaza	5.25
Gnocchi con espuma de Idiazábal y salvia	5.25
Verdura rostizada con queso feta y granada	5.25
Brioche de rabo de toro	5.25

(IVA incluido)

Mínimo 50 adultos

### Suplementos

40-49 adultos: +10%  
 30-39 adultos: + 20%  
 20-29 adultos: + 30%  
 2-19 adultos: +40%

## Entrantes

€

Ensalada de tagliatelle con bogavante	36.00
Tartar de tomates con bacalao confitado	26.00
Medio bogavante a la parrilla con ensalada de hinojo y naranja	36.00
Ensalada de salmón confitado sobre pan Pernickel y vinagreta de pepino y crème fraîche	30.00
Carpaccio de buey con shiitakes escabechadas, gel de Hoisin y crumble de queso mahonés curado	26.00
Secreto ibérico cocinado a baja temperatura con tierra de boletus y trufa, caramelo de frutos secos y puré de boniato asado	26.00
Vieiras con puré de plátano y fruta de la pasión con pico de gallo	25.00
Crema de guisantes, manzana y canela, ensalada de hinojo y guisantes repelados	24.00
Sopa de remolacha, bacalao confitado y remolacha en texturas	24.00
Bisque de marisco con patata y cigala	24.00
Ravioli de cordero en su jugo, tamarindo y tirabeques	24.00

## Pescado

Lomo de lubina con tirabeques, hinojo y salsa ponzu	29.00
Bacalao con puré de patata rústico de ají y lima, salsa de cebolla y olivas negras	27.00
Merluza con shiitakes y cherrys confitados con salsa de almejas	28.00
Rodaballo en su jugo y albaricoques asados	32.00
Dorada con foie, gambas y salsa de boletus	28.00

## Carnes

Carrillera de cerdo ibérico, crema de manzana y crujiente de frutos secos	27.00
Solomillo de ternera con alcachofas, foie y gambas	36.00
Entrecot madurado con pimientos del piquillo confitados	42.00
Solomillo de cordero con couscous y ajo blanco de pistachos	33.00
Paletilla de cordero lechal con patatas panaderas	35.00
Magret de pato laqueado con Hoisin y crema de boniato asado	32.00
Muslo de pintada con salsa de grosellas y crujiente de alcachofa	30.00
Tagliata de ternera, ciruela roja y rúcula	42.00

(IVA incluido)

Mínimo 50 adultos

### Suplementos

40-49 adultos: +10%
30-39 adultos: + 20%
20-29 adultos: + 30%
2-19 adultos: +40%

## Sorbetes

€

Sorbete de mojito	10.00
Sorbete de fresa y Puerto de Indias	10.00
Sorbete de mango	10.00
Sorbete de piña y regaliz	10.00

## Postres

Cardenal de Lloseta con marrón glacé	12.00
Torrija con helado de jengibre	12.00
Tarta sacher	12.00
Banoffee	12.00
Sopa fría de chocolate blanco, ruibarbo y gel de yuzu	12.00
Tatín de manzana con sopa cítrica	12.00

### Bebidas Selección Barceló

Etcétera – D.O. Rueda –(Blanco)  
Nuviana - (Tinto)  
Roger de Flor Brut Nature. D.O. Cava

25.00€ por persona

### Selección Illetas

Bicicletas y Peces - D.O. Rueda – (Blanco)  
Solar Viejo Crianza -D.O. Rioja – (Tinto)  
Freixenet Brut Barroco – D.O Cava

30.00€ por persona

### Selección Mallorca

Ses Nines - D.O. Binissalem – (Blanco)  
Ses Nines Negre Selecció– D.O. Mallorca – (Tinto)  
Freixenet Brut Barroco – D.O Cava

38.00€ por persona

### Selección Premium

Jean Leon Chardonnay- D.O. Penedés – (Blanco)  
Marqués de Murrieta Reserva – D.O. Rioja – (Tinto)  
Henry Abelé Brut – D.O Champagne

55.00€ por persona

Los packs de bebidas incluyen:  
Agua, refrescos, cerveza y café

#### Suplementos

40-49 adultos: +10%  
30-39 adultos: + 20%  
20-29 adultos: + 30%  
2-19 adultos: +40%

(IVA incluido)

Mínimo 50 adultos

# Barra libre & resopón

\* Cualquier retraso durante la celebración, afectará directamente al tiempo del servicio, acabando el servicio de barra libre a la hora previamente pactada con el hotel

## BARRA LIBRE ESTÁNDAR

Vodka Smirnoff  
Vodka Absolut  
Beefeater gin  
Tanqueray gin  
Seagrams gin  
Ron Barceló  
Ron Havana 7  
Jack Daniels  
J.W. Red Label  
Tia María  
Baileys  
Pacharán  
Hierbas Mallorquinas

Refrescos  
Agua  
Cerveza  
Cava

**35€ por persona**  
2 primeras horas

Hora extra 14€ por persona

## BARRA LIBRE PREMIUM

Vodka Grey Goose  
Vodka Absolut  
Bombay Sapphire gin  
Tanqueray gin  
Hendricks  
Ron Barceló  
Matusalem 10 años  
Jack Daniels  
Chivas Regal 12 años  
Tia María  
Baileys  
Pacharán  
Hierbas Mallorquinas

Refrescos  
Agua  
Cerveza  
Cava

**45€ por persona**  
2 primeras horas

Hora extra 20€ por persona

## RESOPÓN

### Opción 1

Mini sándwich de brie y arándanos  
Mini pulga de salmón marinado  
Ensamadas variadas

**8,50€ por persona**

### Opción 2

Tablas de jamón y queso con grissini  
Mini pulga de salmón marinado  
Mini cocas variadas  
Chapata de roast beef, tomate y crema agria  
Rubiols variados

**12,50€ por persona**

### Opción 3

Tablas de jamón y queso con grissini  
Mini burger  
Pollo kentucky  
Pulgas de jamón ibérico  
Foccacia  
Rubiols variados

**16,00€ por persona**

### CANDY BAR

(Mínimo 50 personas)

**8,50€ por persona**

La barra libre se facturará como sigue:  
2 primeras horas: 100% invitados adultos  
3ª y 4ª hora: 60% invitados adultos  
5ª hora en adelante: 40% invitados adultos  
Mínimo 50 adultos

### Suplementos

40-49 adultos: +10% | 30-39 adultos: + 20%  
20-29 adultos: + 30% | 2-19 adultos: +40%

# Cláusulas

## POLÍTICAS DE DEPÓSITO Y CANCELACIÓN

Depósito inicial del 20% en concepto de reserva a la firma de contrato.

El 50% del total de la factura proforma deberá abonarse dos meses antes del evento.

El resto de la factura proforma se liquidará como máximo una semana antes del evento.

Si en el momento de celebrarse el evento no se presentara el número contratado de asistentes, el cliente se compromete a pagar por el total de comensales que confirmó 14 días antes de la celebración del evento.

### CANCELACIÓN TOTAL

Desde la firma de contrato a 4 meses antes se facturará el 15% del total de la factura proforma.

Entre 4 meses y 2 meses antes, se facturará el 50% del total de la factura pro forma.

Entre 2 meses y 30 días antes, se facturará el 75% del total de la factura pro forma.

Entre 30 días y la fecha del evento, se facturará el 100% del total de la factura pro forma.

### REDUCCIÓN DE COMENSALES

De la firma de contrato a 2 meses se permite una reducción del 15% del número contratado de asistentes. Si el número fuese superior al 15%, se cargará el 30% de los servicios contratados de restauración por el número de personas canceladas.

De 2 meses a 15 días antes de la boda se permite una reducción del 10% del número total de asistentes. Si el número fuese superior al 10%, se cargará el 50% de los servicios contratados de restauración por el número de personas canceladas.

Entre 14 días y la fecha del enlace, se cargará el 100% de los servicios cancelados.

### LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS

De acuerdo con lo dispuesto en el Art. 5 de la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos y el Art. 12 del RD 1720/2007 mediante la firma del presente documento consiente expresamente que los datos facilitados a lo largo de la prestación del servicio sean recogidos y tratados en un fichero titularidad de BARCELÓ ARRENDAMIENTOS TURISTICOS S.L., con domicilio en la Calle Josep Rover Motta nº 27, Palma de Mallorca 07006, España.

La finalidad de dicho tratamiento es gestionar la reserva de una sala de convenciones o comedor para banquete y prestarle un óptimo servicio como cliente y, en el caso de que lo desee, hacerle llegar información comercial, por medio de correo electrónico, canal mail, telemarketing o mailing, de los productos y servicios de Barceló Hotels & Resorts y de las empresas del Grupo, así como de los productos y servicios de terceros relacionados con los sectores de actividad de ocio-turismo, de restauración y de venta y promoción del aprovechamiento por turnos de inmuebles:

*No acepto recibir información comercial en los términos anteriormente enunciados.*

De igual modo, consiente expresamente que los datos facilitados y los que puedan ser recabados a lo largo de la prestación del servicio, sean cedidos a los distintos Hoteles de la cadena Barceló Hotels & Resorts, así como al resto de Sociedades del Grupo Barceló dentro y fuera de España para finalidades antes anunciadas. Le informamos que, en cualquier momento, podrá ejercer los derechos reconocidos en la Ley y, en particular, los de acceso, rectificación, cancelación y oposición, dirigiéndose por escrito a la Dirección General de Marketing, a la dirección postal arriba indicada o bien por medio de un correo electrónico a la dirección [lopdp@barcelo.com](mailto:lopdp@barcelo.com), identificándose convenientemente (Ref. Protección de Datos).

### CLÁUSULA NORMATIVA ESTATAL

Según la Normativa Estatal vigente, no está permitido el consumo de tabaco en los salones y zonas habilitadas de los interiores a tal efecto.