



Barceló Formentor

ESPACIO DEL BANQUETE

Terraza El Colomer (al medio día)

Terraza Rosa de los vientos

Restaurante Platja Mar

Personalizado **DELUXE**

Sunset Gardens

ELABORE SU PROPIO MENÚ....

APERITIVOS COCKTAIL

Selección de 26.00 €/8 unidades

(A elegir 4 variedades frías y 4 calientes)

Fríos

Brocheta Capresse con pesto de albahaca
Brocheta de langostino y piña
Grisini de jamón ibérico
Salmón marinado con yogur de lima
Tartar de langostinos con mango
Rillette de pato con pan de frutas
Gazpacho de fresa con emulsión de aceite de oliva
Coca de trampó con atún marinado
Bocado de foie con higo y pan de especias

Calientes

Brocheta de pollo tandori
Brocheta de pollo Barbacoa
Croqueta de jamón ibérico
Croqueta de bacalao
Croqueta de erizo de mar
Crujiente de verduras con salsa chili
Bocado crujiente de cordero y berenjena
Bocado crujiente de ternera al curri con yogur
Capuchino de bogavante y coco



Barceló Formentor

ESPACIO DEL BANQUETE

Terraza El Colomer (al medio día)

Terraza Rosa de los vientos

Restaurante Platja Mar

Personalizado **DELUXE**

Sunset Gardens

ENTRANTES

Selección de 23.00 €/plato

Ensalada de espárragos verdes y queso de cabra con vinagreta de naranja

Ensalada de tomate y mozzarella con migas de Kalamata

Crema de espárragos blancos con virutas de jamón ibérico y aceite de trufa

Salmón marinado con crema ligera de almendras y sorbete de hinojo

Risotto ahumado con verduras escalibadas y queso mahonés

Selección de 26.00 €/plato

Terrina de pato con albaricoques, pistachos y galleta de ibérico

Bisque de bogavante con croutons de pan de especias y emulsión de leche de coco

Ensalada de langostinos con aguacate, mango y vinagreta de cítricos

Crema tibia de puerros con ravioli de pintada y virutas de jamón ibérico

Risotto de langostinos al azafrán con tomate seco, parmesano y rúcula

Selección de 31.00 €/plato

Ensalada de bogavante con aguacate, mango y brotes tiernos

Terrina de foie con higos y galleta de ibérico

Risotto de bogavante con hinojo y tomate seco

Tartar de atún con sorbete de tomate y aceite de oliva

Sopa de pescados y mariscos del Mediterráneo



Barceló Formentor

ESPACIO DEL BANQUETE

Terraza El Colomer (al medio día)

Terraza Rosa de los vientos

Restaurante Platja Mar

Personalizado **DELUXE**

Sunset Gardens

PESCADOS

Selección de 33.00 €/plato

Suprema de salmón grillé con emulsión de limón y salvia

.

Dorada a la plancha con parmentier de azafrán y vinagreta a la mallorquina

.

Merluza de pincho sobre ragout de guisantes con citronela
y tosta de sobrasada

.

Bacalao confitado con crema ligera de puerro y caviar de salmón

Selección de 37.00 €/plato

Suprema de rape con emulsión de parmesano y aceite de olivas negras

.

Lubina a la plancha con parmentier de azafrán y vinagreta a la mallorquina

.

Bacalao confitado con crema de idiazábal, espinacas y
reducción de Pedro Ximenez

.

Merluza de pincho en una veloute de hierbas, almejas y espárragos

Selección de 43.00 €/plato

Suquet de rape con almejas al azafrán

.

Lubina salvaje con pomelo e hinojo

.

Lubina salvaje a la mallorquina con pesto de tomate

.

Caldereta de bogavante con tosta de hierbas



Barceló Formentor

ESPACIO DEL BANQUETE

Terraza El Colomer (al medio día)

Terraza Rosa de los vientos

Restaurante Platja Mar

Personalizado **DELUXE**

Sunset Gardens

CARNES

Selección de 33.00 €/plato

Carrillera de buey glaseada con polenta cremosa y jugo de tomate seco y albahaca

Confit de pato lacado con jarabe de arce y piña caramelizada

Pintada cocinada a baja temperatura con setas salteadas y espárragos verdes

Solomillo de cerdo ibérico con manzana asada y budín noire

Selección de 38.00 €/plato

Entrecot de Angus con polenta asada, pesto de tomate y espárragos a la parrilla

Jarrete de cordero glaseado con cous-cous de limón y yogur especiado

Solomillo de buey con puré de patata trufado, espárragos verdes y setas salteadas

Magret de pato lacado con higos y emulsión de queso mahonés

Solomillo de ternera de leche con crema de manzana asada y jamón ibérico



Barceló Formentor

ESPACIO DEL BANQUETE

Terraza El Colomer (al medio día)

Terraza Rosa de los vientos

Restaurante Platja Mar

Personalizado **DELUXE**

Sunset Gardens

SORBETES

Selección de 7.00 €/sorbete

Sorbete de limón

Sorbete de mandarina

Sorbete de fruta de la pasión

Sorbete de mango

Sorbete de albaricoque

Sorbete de manzana verde y jengibre

Sorbete de zanahoria, naranja y jengibre

Sorbete de jengibre y lima

Sorbete de naranja sanguina

Selección de 9.00 €/sorbete

Sorbete de naranja-Campari

Sorbete de limón-hierbas mallorquinas

Pomada menorquina

Mojito (lima, menta y ron de caña)

Tomate-vodka (Bloody Mary)

Piña colada

Gin-Tonic

Champagne

Fresa-ruibarbo



Barceló Formentor

ESPACIO DEL BANQUETE

Terraza El Colomer (al medio día)

Terraza Rosa de los vientos

Restaurante Platja Mar

Personalizado **DELUXE**

Sunset Gardens

POSTRES

Selección de 15.00 €/postre

Sopa de chocolate blanco y yogur con bizcocho de lima y
sorbete de frambuesa

Panacota de vainilla con ragout de frutos rojos y sorbete de frambuesa

Crème brûlée de vainilla con biscoti de almendra

Coulant de chocolate con sorbete de jengibre

Copa de tiramisú al cardamomo

Selección de 17.00 €/postre

Creoso de chocolate y albahaca con sorbete de limón

Crema de chocolate blanco con frambuesas, agua de rosas y sorbete de lichi

Marquesa de chocolate con sorbete de mandarina

Tatín de manzana con helado de canela y jengibre

Pavé de chocolate y caramelo con helado de jengibre

SUPLEMENTO CAVA O CHAMPAGNE A LOS POSTRES

Cava (Freixenet Brut Barroco) 9.00 €/persona y pase

Champagne (Moët Chandon Brut Imperial) 22.00 €/persona y pase



Barceló Formentor

ESPACIO DEL BANQUETE

Terraza El Colomer (al medio día)

Terraza Rosa de los vientos

Restaurante Platja Mar

Personalizado **DELUXE**

Sunset Gardens

BODEGA

Opción 1: Vinos incluidos en el precio

Blancos a elegir uno:

Barón de Ley blanco, D.O Rioja

Vi de la Terra Susana blanco

Tintos a elegir uno:

Marquez de Arienzo Crianza, D.O. Rioja

Vi de la Terra Susana tinto

Opción 2: Suplemento 8.00 €/persona

Marqués de Riscal blanco, D.O Rueda

Viña Real tinto Crianza, D.O. Rioja

Opción 3: Suplemento 15.00 €/persona

Jean Leon Blanco 3055, D.O Penedés

Sió Tinto Crianza, D.O Binissalem



Barceló Formentor

ESPACIO DEL BANQUETE

Terraza El Colomer (al medio día)

Terraza Rosa de los vientos

Restaurante Platja Mar

Personalizado **DELUXE**

Sunset Gardens

BARRA LIBRE

2 horas de barra libre, 25.00 €/persona

Facturación del número total de invitados

A partir de 2 horas, la hora extra es de 16.00 €/persona.

Mínimo garantizado de personas en función del número total de invitados.

Suplemento alquiler Bar Platja Mar, 1.000 € (21% IVA no incluido)

RESOPÓN

Pa amb oli de jamón y queso, cocas mallorquinas y brochetas de fruta

16.00€ /persona

o

Pa amb oli de jamón y queso, mini hot dogs, mini hamburguesas, fuente de chocolate y brochetas de fruta

22.00 €/persona



Barceló Formentor

ESPACIO DEL BANQUETE

Terraza El Colomer (al medio día)

Terraza Rosa de los vientos

Restaurante Platja Mar

Personalizado **DELUXE**

Sunset Gardens

OBSERVATIONS:

- ✓ Precios sin IVA.
- ✓ Precio mínimo del menú 140.00 €/persona (10% IVA no incluido).
- ✓ Terraza El Colomer y Terraza Rosa de los vientos sin suplemento por alquiler de espacio.
- ✓ Alquiler zona Sunset Garden 8.300 € (21% IVA no incluido).
- ✓ Iluminación zona Sunset Garden 3.000 € (21% IVA no incluido).
- ✓ Celebración ceremonia* 2.000 € (21% IVA no incluido).

*Sillas para los invitados, banco para los novios, alfombra, mesa, atril y micrófono para el oficiante, altavoces y reproductor de música incluido en el precio de la ceremonia.