

¡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

Precios especiales de alojamiento para vuestros 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 individualizados.

Centro de mesa especial para una ocasión tan importante.

Protocolo de mesas y minutas personalizadas. (máx. capacidad: 140 comensales).

¡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: 1000€

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.

Todos los precios son con IVA incluido



Ceremonia Clásica: 1300€

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.

Todos los precios son con IVA incluido



Una boda diferente

Wedding Cocktail 1

Fríos

Chimichurri con bacalao ahumado y naranja
Copa de jamón con tomate seco, melón y pan tostado
Alga Wakame con aceite de sésamo y pollo confitado
Salteado de pimientos dulces con anchoa de Santoña
Gamba cocida con piña y salsa agridulce
Salmorejo con taquitos de jamón
Escalibada con queso en salmuera

Calientes

Mini hamburguesa con chimichurri y pan tostado
Queso mahonés frito con mermelada de fresa
Brocheta de pollo y piña con crema de cacahuete
Salmón con airbag de cerdo y crema de cítricos
Estofado de langostinos y boletus con patata trufada

Postres

Mini pastelitos de chocolate
Vasitos de yogur y mango
Mini ensaimada de albaricoque

Agua, refrescos, cerveza, Bodega Selección Barceló y café

85€ por persona (IVA incluido)

Duración del servicio: 2 horas Servicio tipo Cocktail
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 2

Fríos

Ceviche de lubina
Jamón de pato, huevo y mango con crema César
Tartar de atún con espuma de naranja
Salmorejo con taquitos de jamón
Alga Wakame con aceite de sésamo y pollo confitado
Tataki de atún con chutney de mango
Chimichurri con bacalao ahumado y naranja
Mousse de centollo con caviar de lima
Yogur de foie con Peta Cris

Calientes

Salteado de espárragos trigueros con gambas al ajillo
Mini hamburguesa con chimichurri y pan tostado
Bacalao ajoarriero con crema de patata ahumada
Croquetas de jamón
Langostino crujiente con soja
Duxelle de hongos con jamón y gratinado de mozzarella

Postres

Vasito de 3 chocolates
Mini ensaimadas de higos
Cilindro de frutos rojos

Agua, refrescos, cerveza, Bodega Selección Barceló y café

95€ por persona (IVA incluido)

Duración del servicio: 2 horas Servicio tipo Cocktail
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

Chimichurri con bacalao ahumado y naranja
Salmorejo con taquitos de jamón
Alga wakame con aceite de sésamo y pollo confitado
Estofado de langostinos y boletus con patata trufada
Croquetas de jamón
Salmón con airbag de cerdo y salsa de cítricos

Menú

Ajo blanco de piñones, cabello de ángel con atún y algas
Confit de pato, salsa de uvas y cremoso de patata con pera
Banoffee con crema de frutos del bosque

Agua
Refrescos
Cerveza
Bodega Selección Barceló
Café

110€ 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

Tataki de atún con chutney de mango
Ceviche de lubina
Mousse de centollo y caviar de lima
Mini hamburguesa con chimichurri y pan tostado
Queso mahonés frito con mermelada de fresa
Croqueta de cocido
Salmón con airbag de cerdo y salsa de cítricos

Menú

Vichyssoise de plancton con tartar de gambas y navaja en tempura
Crujiente de cordero con ajo negro, cous cous de dátiles y reducción de su jugo
Gató de almendras con helado y carpaccio de piña

Agua
Refrescos
Cerveza
Bodega Selección Illetas
Café

140€ 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

Chimichurri con bacalao y naranja
Salmorejo con taquitos de jamón
Tartar de atún con espuma de naranja
Queso, sofrito y bacon en tempura
Langostino crujiente con soja
Croquetas de cocido
Palomitas de pollo crujientes
Brocheta de salmón y gamba con crema de naranja y menta

Menú

Ensalada de bogavante con berberechos, gelatina de tomate y crema de lechuga
Bacalao al horno con crema de almejas y espuma de ñoras
Sorbete clásico de limón y cava
Solomillo de ternera con buñuelo de manzana verde y foie con crema de boletus edulis
Semifrío de yogur y mango con helado de stracciatella

Agua
Refrescos
Cerveza
Bodega Selección Mallorca
Café

180€ 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

Menú 1

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

Menú 2

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

30€ 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 espárragos con picada de salmón ahumado	4.00
Chimichurri con bacalao ahumado y naranja	4.50
Crema dulce de maíz con setas escabechadas	4.00
Salmorejo con taquitos de jamón	4.00
Mousse de bonito con gelatina de Módena	5.00
Copa de jamón con tomate seco, melón y pan tostado	4.00
Alga Wakame con aceite de sésamo y pollo confitado	4.50
Ceviche de lubina	5.00
Yogur de foie con Peta Cris	5.00
Tataki de atún con chutney de mango	5.00
Mousse de centollo y caviar de lima	5.00
Tartar de atún con espuma de naranja	5.00
Escalibada con queso en salmuera	4.00
Salteado de pimientos dulces con anchoas de Santoña	4.50
Salmón ahumado, queso crema y piña con salsa mil islas	4.00
Jamón de pato, huevo y mango con crema César	4.50
Gamba cocida con piña y salsa agrídulce	5.00

(IVA incluido)

Mínimo 50 adultos

Suplementos

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

Aperitivos calientes

Mini hamburguesa con chimichurri y pan tostado	4.50
Bacalao ajoarriero con espuma de patata ahumada	4.00
Salteado de espárragos trigueros con gambas al ajillo	4.00
Brocheta de pato y piña con miel	5.50
Queso ajete y bacon en tempura	4.50
Estofado de langostinos y boletus con patata trufada	4.50
Salmón con airbag de cerdo y salsa de cítricos	5.50
Brocheta de langostinos plancha con romesco	5.00
Duxelle de hongos con jamón y gratinado de mozzarella	4.50
Brocheta de salmón y gambas con crema de naranja y menta	5.00
Brocheta de pollo y piña con crema de cacahuete	4.50
Brocheta de cordero con salsa cajún	5.00
Croquetas de cocido	4.00
Croquetas de jamón	4.00
Palomitas de pollo crujientes	4.00
Langostino crujiente con soja	4.50
Mini rollito primavera y salsa agridulce	4.00
Queso mahonés frito con mermelada de fresa	4.50
Pulpo a la gallega con parmentier de patata y pimentón	5.00

(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 bogavante con berberechos, gelatina de tomate y crema de lechuga	34.00
Ajo blanco de piñones, cabello de ángel con atún y algas	23.00
Tartar de tomate con alcaparras, anchoas y bacalao ahumado con salmorejo de sandía	20.00
Crema de azafrán y almendras, salteado de verduras con cigala frita	24.00
Crema de hinojo con vieira plancha y chutney de pera	24.00
Vichyssoise de plancton con tartar de gambas y navaja en tempura de soja	30.00
Medio bogavante plancha con ensalada de papaya y piña con lombarda caramelizada y germinados	34.00
Terrina de foie con manzanas glaseadas y calabaza agridulce	24.00
Ensalada templada de gambas, setas escabechadas con bacalao y crema de yogur y curry	24.00
Hojaldre de mollejas de cordero con langostinos y mejillón con confitura de tomate y jengibre	20.00
Perdiz escabechada con cebolla dulce roja, taco de foie con frutos secos y reducción de ciruelas	27.00

Pescado

Rodaballo, guiso de callos de bacalao y boletus con jugo de garbanzos	30.00
Lomo de lubina con torrija de ajo, crema de gambas tostadas y gambón al ajillo	35.00
Bacalao al horno con crema de almejas y espuma de ñoras	24.00
Merluza, crema de jengibre y zanahoria con huevas de salmón	27.00
Mero confitado con salteado de sofrit y gambas con crema de coco y curry	27.00

Carnes

Solomillo de ternera con buñuelo de manzana verde y foie con crema de boletus edulis	38.00
Solomillo de ternera con frutos secos al Oporto y papadom frito	33.00
Confit de pato, salsa de uvas y cremoso de patata con pera	24.00
Presa ibérica con puré de plátano y tirabeques con reducción de vainilla	30.00
Crujiente de cordero con ajo negro, cous cous de dátiles y reducción de su jugo	27.00
Carrillera de ternera estofada con vino de ribera y abanico de patata	24.00
Solomillo de cerdo con parmentier trufada y crema de albaricoques y yuca frita	25.00

(IVA incluido)

Mínimo 50 adultos

Suplementos

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

Sorbetes

€

Sorbete Clásico de Limón y Cava	8.00
Sorbete de Mojito	8.00
Sorbete de Hierbas	8.00
Sorbete de Fruta de la Pasión	8.00

Postres

Mousse de frambuesa y chocolate con crema de naranja y menta	11.00
Mousse de plátano y chocolate sobre base de crumble	11.00
Semifrío de yogur y mango con helado de stracciatella	11.00
Banoffee con crema de frutos del bosque	11.00
Semifrío de Baileys con helado de vainilla	11.00
Gató de almendras con helado y carpaccio de piña	11.00

Bebidas Selección Barceló

Etcétera – D.O. Rueda – (Blanco)
Solar Viejo – D.O. Rioja – (Tinto)
Castell d'Ordal – D.O Cava

25.00€ por persona

Selección Mallorca

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

35.00€ por persona

Selección Illetas

Bicicletas y Peces - D.O. Rueda – (Blanco)
Amor de madre -D.O. Rioja – (Tinto)
Freixenet Brut Barroco – D.O Cava

29.00€ 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

49.00€ por persona

(IVA incluido)

Mínimo 50 adultos

**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%

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 12€ 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 18€ por persona

RESOPÓN

Opción 1

Mini Sándwich
Mini Pulga de Salmón marinado
Ensamadas variadas

8,00€ por persona

Opción 2

Tablas de Jamón y
Queso con Grissini
Mini Cocas variadas
Mini panadas
Ensamadas variadas

11,00€ por persona

Opción 3

Tablas de Jamón y
Queso con Grissini
Mini Cocas variadas
Mini cocarrois
Mini panadas
Brochetas de fruta fresca
Mini pastelitos de chocolate
y naranja

15,00€ por persona

CANDY BAR

(Mínimo 50 personas)

8,00€ 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 siete 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 10 días antes, se facturará el 75% del total de la factura pro forma.

Entre 10 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 6 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 5 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 lodp@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.