

¡Sí, quiero!

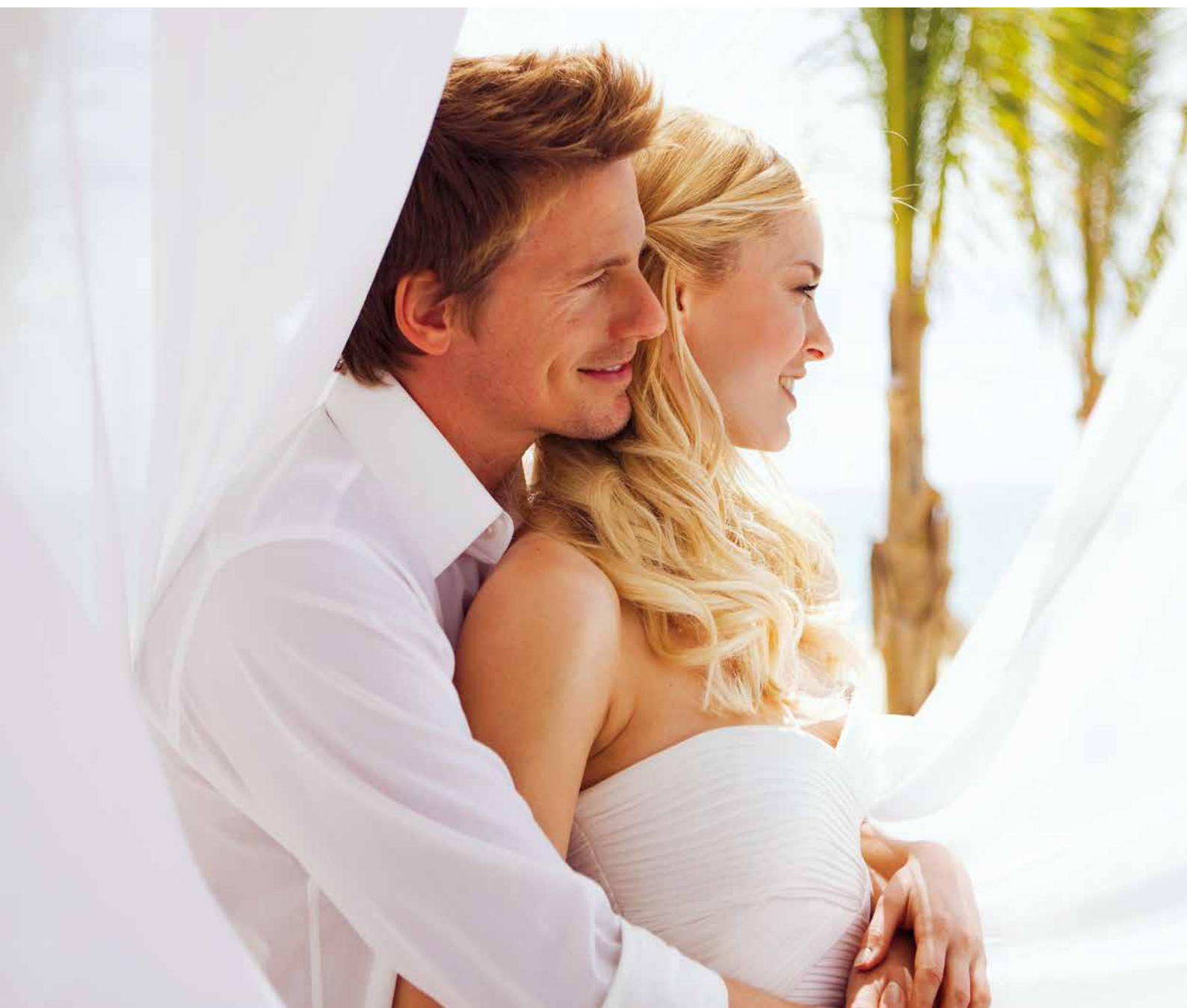
Barceló weddings

Barceló Illetas Albatros, un lugar único y con estilo.

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

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

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, incluyendo botella de cava, bombones y desayuno en la habitación. Salida tardía del hotel al día siguiente.

Acceso al Thalasso Spa & Wellness.

Porque vuestros invitados son nuestros invitados

Precios especiales de alojamiento para vuestros invitados.

Menú degustación elegido para 6 personas (bodas desde 60 invitados*).

3 plazas de parking el día de la boda.

Menús adaptados a alergias alimentarias.

Porque nos gusta deleitaros

Menús totalmente individualizados.

Atractiva decoración de mesas.

Protocolo de mesas y minutas personalizadas.

Regalo del salón en exclusividad (máx. capacidad: 150 comensales).

¡Porque os merecéis un gran regalo!

Estancia gratuita de una noche en el Hotel con motivo de vuestro primer aniversario de boda (sujeto 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 ofrecemos el salón o espacio donde tengan lugar el banquete y el aperitivo y además os proponemos:

Ceremonia Vintage: 800€

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: 950€

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

Crema dulce de maíz con setas escabechadas y airbag de patata
Pan polar con jamón, tomate seco, melón y crujiente de menta
Sardina marinada, alga wakame con aceite de sésamo y su jugo
Tartar de atún con aire de naranja
Media esfera de foie con mango y cacao
Brocheta de gambas con piña y salsa agridulce
Queso mahonés con mermelada de rosas

Calientes

Mini hamburguesas rojas de wayu con queso
Tuper de setas, crema de patata trufada con humo
Brocheta de pollo y piña con crema de cacahuete
Taco de salmón con airbag de cerdo y crema de cítricos

Postres

Brownie de Té
Mini pastelitos de chocolate y naranja
Strudle de manzana y chocolate blanco

Agua, refrescos, cerveza, zumos, Bodega Barceló

75€ por persona (IVA incluido)

Duración del servicio: 2 horas

Servicio tipo Cocktail

Mínimo 50 adultos

Suplementos

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

Wedding Cocktail 2

Fríos

Chupito de gazpacho con crujiente de jamón
Velo de vinagre de Módena relleno de mousse de bonito
Brocheta de pulpo con patata y aceite de pimentón
Ceviche de lubina con crispí de miel
Mini rectangular de hierbas con txangurro y caviar de lima
Salteado de pimientos dulces con anchoa de Santoña
Yogur de foie con pata cris blue
Tataki de atún con chutney de pimientos rojos y germinados de lentejas
Brocheta de gambas con piña y salsa agridulce

Calientes

Bacalao ajoarriero con espuma de patata ahumada
Corazón de alcachofa relleno de langostinos y tapenade plancha
Croquetas de cocido ahumadas
Calamar crujiente con sésamo y mermelada de tomate y albahaca
Brocheta de cordero con salsa cajún

Postres

Brownie de Té
Mini pastelitos de chocolate y naranja
Macarons
Vasitos de choco blanco y negro

Agua, refrescos, cerveza, zumos, Bodega Barceló

85€ por persona (IVA incluido)

Duración del servicio: 2 horas

Servicio tipo Cocktail

Mínimo 50 adultos

Suplementos

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

Menú 1

Aperitivo

Chupito de gazpacho con pasta de aceitunas negras
Queso mahonés con mermelada de rosas
Pan polar con jamón, tomate seco, melón y crujiente de menta
Saquito de langostinos y verduras con chutney de mango
Tuper de setas con crema de patata trufada y humo
Croquetas de cocido ahumadas

Menú

Crema de porrusalda, medallón de bacalao con crujiente de cerdo y picada de tomate seco italiano
Solomillo de cerdo con patata trufada y salsa dulce de pasas y yuca frita
Semifrío de mango con chocolate negro y fresas

Agua
Refrescos
Cerveza
Bodega Barceló
Café

90€ por persona (IVA incluido)

No incluido: DJ y barra libre
Mínimo 50 adultos

Suplementos

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

Menú 2

Aperitivo

Velo de vinagre de Módena relleno de mousse de bonito
Sardina marinada, alga wakame con aceite de sésamo y su jugo
Brocheta de pulpo con patata y aceite de pimentón
Pan polar con jamón, tomate seco, melón y crujiente de menta
Bacalao ajoarriero con espuma de patata ahumada
Brocheta de langostinos plancha con romesco
Queso ajete y bacon en tempura

Menú

Salmorejo con txangurro frito de panko

Sorbete de mojito

Medallones de presa ibérica, trigo guisado, brocheta de lichis, suavidad de canela

Pastel de mousse de chocolate con helado de vainilla y frutos del bosque

Agua

Refrescos

Cerveza

Bodega Barceló

Café

100€ por persona (IVA incluido)

No incluido: DJ y barra libre

Mínimo 50 adultos

Suplementos

40-49 adultos: +10%

30-39 adultos: + 20%

20-29 adultos: + 30%

2-19 adultos: +40%

Menú 3

Aperitivo

Gominola de berberechos con polvo de oro
Yogur de foie con peta cris blue
Tataki de atún con chutney de pimiento rojo y germinado de lentejas
Chupito de gazpacho con pasta de aceitunas negras
Velo de vinagre de Módena relleno de mousse de bonito
Media luna de wayu, esponja de tomate y chimichurri
Brocheta de pollo y piña con crema de cacahuete
Tuper de setas y patata trufada con humo
Queso ajete y bacon en tempura

Menú

Ensalada de bogavante y pulpo, germinados, tomate italiano y jalea de erizos con cúrcuma
Tronco de bacalao, espaguetis de verduras salteadas, crema de ñoras y brocheta de navajas en tempura
Sorbete clásico de limón y cava
Solomillo de ternera con frutos secos al Oporto y papadom
Gató de almendras con helado y carpaccio de piña

Agua
Refrescos
Cerveza
Bodega Barceló
Café

120€ por persona (IVA incluido)

No incluido: DJ y barra libre

Mínimo 50 adultos

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 Ibérico
Palitos de Mozzarella
Escalope de Pollo con Patatas fritas
Tarta o Helado

Menú 2

Calamar a la romana
Aros de Cebolla
Delicias de Pollo empanadas
Escalope de Ternera con Patatas fritas
Tarta o Helado

25€ por persona (IVA incluido)

Menú personalizado

Aperitivos fríos

€

Crema de espárragos con picada de salmón ahumado	3,50
Ajo blanco de lichis con uvas picadas	3,50
Crema dulce de maíz con setas escabechadas y airbag de patata	3,50
Chupito de gazpacho con pasta de aceitunas negras	3,50
Velo de vinagre de Módena relleno de mousse de bonito	4,00
Pan polar con jamón, tomate seco, melón y crujiente de menta	4,00
Sardina marinada, alga wacame con aceite de sésamo y su jugo	3,50
Queso mahonés con mermelada de rosas	3,50
Ceviche de lubina con crispy de miel	4,00
Yogur de foie con peta cris blue	4,00
Tataki de atún con chutney de pimientos rojos y germinado de lenteja	4,00
Mini rectangular de hierbas con txangurro y caviar de lima	4,00
Tartar de atún con aire de naranja	4,00
Gominola de berberecho y polvo de oro	3,50
Escalibada con perla de mozzarella	3,50
Salteado de pimientos dulces con anchoas de Santoña	3,50
Media esfera de foie con mango y cacao	4,00
Cilindro de salmón y queso con piña y salsa islas	3,50
Brocheta de pulpo con patata y aceite de pimentón	3,50
Brocheta de huevo de codorniz, pato, papaya y crema César	3,50
Brocheta de gambas con piña y salsa agridulce	3,50

(IVA incluido)

Mínimo 50 adultos

Suplementos

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

Aperitivos calientes

€

Media luna de wayu, esponja de tomate y chimichurri	4,00
Bacalao ajoarriero con espuma de patata ahumada	3,50
Corazón de alcachofa relleno de langostinos y tapenade plancha	3,75
Brocheta de pato y manzana con miel	3,75
Queso ajete y bacón en tempura	3,75
Tuper de setas, crema de patata trufada con humo	4,00
Taco de salmón con airbag de cerdo y salsa de cítricos	3,50
Brocheta de langostinos plancha con romesco	3,75
Duxelle de boletus con jamón y grisini	3,75
Brocheta de salmón y gambas con salsa de naranja y menta	3,75
Brocheta de pollo y piña con crema de cacahuete	3,75
Brocheta de cordero con salsa cajún	4,00
Brocheta de pollo, pimiento y aceituna negra con guacamole	3,75
Croquetas de cocido ahumadas	3,00
Langostino con crujiente de patata y pipeta de soja	4,00
Mini rollito primavera y salsa agridulce	3,50
Queso mahonés en costra de pan, tomate seco y anchoa	3,50
Saquito de langostino y verduras con chutney de mango	3,50
Calamar crujiente de sésamo con mermelada de tomate y albahaca	3,50

*El aperitivo deberá incluir un mínimo de 6 canapés

(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 y pulpo, germinados, tomate italiano y jalea de erizos con cúrcuma	22,50
Ensalada de bacalao confitado, pimientos asados dulces y crema suave de anchoas	16,00
Ensalada templada de cigalitas fritas, setas escabechadas y bacalao ahumado con aliño de yogur y miel	20,75
Crema de nécoras con cilindro de brandada de bacalao y vieira plancha	16,50
Crema de almendras en amarillo de azafrán, caviar de berenjenas y cigala	17,50
Crema de porrusalda, medallón de bacalao con crujiente de cerdo y picada de tomate seco italiano	16,50
Salmorejo con txangurro frito de panko	17,50
Milhojas de foie, perdiz escabechada, cebolla caramelizada con mermelada de frambuesas y almendras garrapiñadas	18,50
Medio bogavante a la plancha con ensalada de papaya y piña	22,50
Hojaldrada de mollejas lechales con mejillones y langostinos, confitura de tomate y germinado de lenteja	17,50
Sopita fina de boletus y minihamburguesa de avestruz con huevo hilado	19,50

Pescado

Tronco de bacalao, espaguetis de verduras salteadas, crema de ñoras y brocheta de navajas en tempura	23,50
Lomo de lubina, torrija castellana, infusión de carabineros y gambón a la plancha con huevo poché	27,50
Rodaballo al horno, cebolla rustida con mejillones, crema de cebollino y kataifi	23,50
Lomo de merluza con costra de aceituna y mostaza, pisto de calabacín, ligereza de tomate seco y pan de gambas	21,50
Taco de rape, lombarda caramelizada con frutos secos, crema de naranja y miel y germinados	25,50

Carnes

Solomillo de ternera con foie fresco a la plancha, buñuelo de manzana verde y crema de boletus edulis	26,50
Solomillo de ternera con frutos secos al Oporto y papadom	23,50
Confit de pato con compota de manzanas y castañas con crema de arándanos	19,50
Medallones de presa ibérica, trigo guisado, brocheta de lichis, suavidad de canela	20,50
Carré de cordero asado con terrina de patatas y bacon y micromezclum	23,50
Carrillera de cerdo ibérico estofada con patata Ana y cebolla caramelizada	19,50
Solomillo de cerdo con patata trufada y salsa dulce de pasas y yuca frita	21,50

(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	5,00
Sorbete de Mojito	5,00
Sorbete de Hierbas	5,00
Sorbete de Fruta de la Pasión	5,00

Postres

Mousse de frambuesa y chocolate con ligereza de naranja perfumada	9,00
Mousse de plátano y chocolate sobre base de crumble	9,00
Mousse de naranja y chocolate sobre crema de arroz con leche	9,00
Dúo de chocolate blanco y negro con grosellas rebozadas en azúcar en polvo	9,00
Roché con sopita de chocolate blanco	9,00
Semifrío de yogur y mango con fresas troceadas y helado de stracciatella	9,00
Banofi con un salteado de frutos del bosque y vinagre de barrica	9,00
Semifrío de Baileys con helado de vainilla Sandro	9,00
Gató de almendras con helado y carpaccio de piña	9,00

Bebidas 1

Barón de Ley - D.O. Rioja – (Blanco)
Solar Viejo Crianza – D.O. Rioja – (Tinto)
Freixenet Brut Barroco – D.O Cava

22,00€ por persona

Bebidas 2

Bicicletas y Peces - D.O. Rueda – (Blanco)
Celeste Roble – D.O. Ribera del Duero – (Tinto)
Freixenet Brut Barroco – D.O Cava

24,00€ por persona

Bebidas Mallorca

Ses Nines - D.O. Binissalem – (Blanco)
Susana Sempre Roble – D.O. Mallorca – (Tinto)
Freixenet Brut Barroco – D.O Cava

30,00€ por persona

**Las bebidas incluyen cervezas,
aguas minerales, selección de
zumos, refrescos y café**

(IVA incluido)

Mínimo 50 adultos

Suplementos

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

Barra libre & resopón

BARRA LIBRE ESTÁNDAR

Vodka Smirnoff
Vodka Absolut
Beefeater gin
Tanqueray gin
Gin Bulldog
Ron Barceló
Ron Brugal
Jack Daniels
White Label
Tia María
Baileys
Pacharán
Hierbas Mallorquinas

Refrescos
Zumos
Agua
Cerveza

30€ por persona
2 primeras horas

Hora extra 9€ por persona

BARRA LIBRE PREMIUM

Vodka Skyy
Vodka Absolut
Bombay Sapphire gin
Tanqueray gin
Gin Bulldog
Ron Barceló
Ron Abuelo 7 años
Ron Brugal Extra Viejo
Jack Daniels
Cardhu Black Label
Tia María
Baileys
Pacharán
Hierbas Mallorquinas

Refrescos
Zumos
Agua
Cerveza
Cava

40€ por persona
2 primeras horas

Hora extra 15€ por persona

RESOPÓN

Opción 1

Mini Sándwich
Mini Pulga de Salmón marinado
Ensamadas variadas

5,00€ por persona

Opción 2

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

8,00€ por persona

Opción 3

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

12,00€ por persona

CANDY BAR

(Mínimo 50 personas)

5,00€ 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 5 días laborables 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.

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 lop@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.