Barceló weddings

Barceló Illetas Albatros

Tu boda *soñada* en un destino de *ensueño*

La *magia* empieza *aquí*

En el hotel Barceló Illetas Albatros os invitamos a celebrar vuestro gran día en un enclave privilegiado, en primera línea de mar y a pocos minutos de Palma.

Aquí, la brisa marina, la luz de Mallorca y la elegancia de nuestros espacios se combinan para crear un escenario inolvidable.

Nuestro equipo cuidará cada detalle para que la celebración sea tan única como vuestra historia.

Motivos para decir *sí*

Ubicación exclusiva frente al mar Mediterráneo.

Hotel Adults Only (a partir de 17 años), ideal para un ambiente elegante y relajado. Pueden asistir niños al evento, pero no se pueden alojar.

Gastronomía personalizada diseñada por nuestro chef.

Menús personalizables.

Capacidad de hasta 150 comensales en 15 mesas de 10 personas cada una (incluyendo la mesa presidencial)

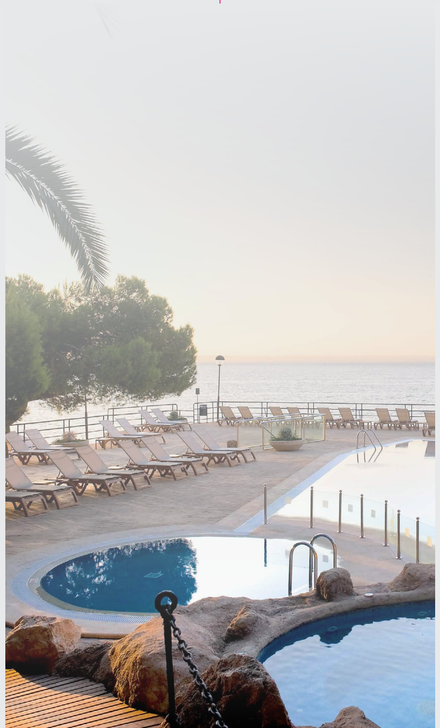
Barceló weddings

Cortesías para *novios*

Barceló weddings

Noche de bodas en habitación nupcial con atenciones especiales (mínimo 50 invitados)

Late Check Out
(según disponibilidad)



Acceso gratuito al U-Wellness y Fitness Center

Degustación del menú para 2 personas
(bodas ≥50 invitados).
<50 invitados: 50% de descuento para la pareja;
Extras: 100% del menú

Noche de hotel gratuita en el primer aniversario (según disponibilidad, mínimo 50 invitados)

3 plazas de parking el día de la boda

Espacios de *celebración*

Barceló weddings

Ceremonia
Sobre el mar

2,000€

IVA incluído

Mesa a modo de “altar” y banco para los novios

Sillas para 34 invitados

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.

Ceremonia
Illetas

1,100€

IVA incluído

Mesa a modo de "altar" y banco para los novios

Sillas para 34 invitados

Decoración floral

Alfombra esparto

Equipo de megafonía con mesa de sonido, altavoces y un micro inalámbrico

**Decoración floral de foto NO incluida*

Oferta
gastronómica

Barceló weddings

Wedding Cocktail *Illetas*

109€
por persona

Fríos

Gazpacho de mango con tartar de gamba
Tataki de atún rojo y tomatillos
Ensaladilla de gambón, cecina y pimientos asados
Hummus tradicional
Sándwich de pastrami
Tiradito de salmón

Postres

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

Características

Reserva espacio Illetas 450€
Duración 2 horas
Mínimo 50 adultos
IVA incluído

Calientes

Pulpo a la gallega
Estofado de langostinos y boletus
Bao de costilla con chermula de jalapeño
Gyozas de pollo/verduras
Croquetas de cocido y jamón ibérico
Falafel con tzatziki

Bebidas

Agua
Refrescos
Cerveza
Vermut
Bodega Barceló
Café

Suplementos

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

Wedding Cocktail *Albatros*

129€
por persona

Fríos

Sopa fría de edamame y coco
Salmorejo con jamón ibérico
Tataki de atún rojo y tomatillos verdes
Steak tartar de vaca madurada
Ensaladilla de gambón, cecina y pimientos asados
Coca de pulpo con cebolla caramelizada
Babaganoush con pan de pita
Tiradito de salmón

Postres

Fruta
Arroz con leche de coco
Cremadillos de chocolate
Huerto dulce

Características

Reserva espacio Illetas 450€
Duración 2 horas
Mínimo 50 adultos
IVA incluído

Calientes

Brioche de carrillera
Coca de patata con porcella
Filo de cordero
Pica pica de sepia
Pulpo a la gallega
Pollo Kentucky con crème fraîche
Langostino en panko con kimchi
Zamburiña asada con miso

Bebidas

Agua
Refrescos
Cerveza
Vermut
Bodega Barceló
Café

Suplementos

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

Estaciones

Suplementos - 40-49 Adultos +10% | 30-39 Adultos +20% | 20-29 Adultos +30% | 2-19 Adultos +40%
IVA incluído

Estación de quesos - 7€ pax.

Cuña de queso Parmesano
Queso mahonés
Queso manchego
Queso cabrales
Queso payoyo
Aceitunas y frutos secos
Pan rústico y picos

Estación mallorquina- 8€ pax.

Sobrasada
Camaiot
Butifarró
Fuet
Queso mahonés
Olivas Trencadas y picantes
Pan rústico y picos

Estación de ibéricos - 9€ pax.

Salchichón
Chorizo
Cecina
Jamón
Lomo
Aceitunas y frutos secos
Pan rústico y picos

Estaciones *Premium*

Suplementos - 40-49 Adultos +10% | 30-39 Adultos +20% | 20-29 Adultos +30% | 2-19 Adultos +40%
IVA incluído

Estación de sushi - S/M

Si lo deseáis, podéis darle un toque exclusivo a vuestra celebración con la presencia de un sushiman en vivo. Una experiencia única para sorprender a vuestros invitados (servicio disponible bajo petición, precio sujeto a mercado).

Estación barbacoa - 15€ pax.

Secreto ibérico

Zamburiña asada con holandesa de miso

Estación de tacos - 12€

Taco de Cochinita pibil

Taco de dorada frita con pico de gallo y guacamole

Toppings:

Guacamole

Pico de Gallo

Cebolla encurtida

Jalapeños

Crema Agria

Queso

Menú 1

141€
por persona

Aperitivo

Gazpacho de mango con tartar de gamba
Sándwich de pastrami
Ensaladilla de cecina, gambón y pimientos asados
Filo de cordero
Pica-pica de sepia
Croquetas de cocido/jamón ibérico

Menú

Crema fría de edamame y coco, fresas y cacahuetes dulces
***
Magret de pato laqueado con crema de boniato
***
Tatín de manzana con crema de fruta de la pasión

Bebidas

Agua
Refrescos
Cerveza
Bodega Barceló
Café

Características

Reserva espacios aperitivo y banquete - 950€
Mínimo 50 adultos
IVA incluído

Suplementos

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

Menú 2

194€
por persona

Aperitivo

Salmorejo con jamón ibérico
Ensaladilla de gambón, cecina y pimientos asados
Babaganoush con pan pita
Bacalao confitado con gel de pimiento asado
Bao de costilla con chermula de jalapeño
Estofado de langostinos con boletus
Falafel con tzatziki
Brioche de carrillera

Menú

Ravioli de txangurro con crema de chile y vinagreta de erizo
***
Solomillo de ternera, foie, gambas y demi glace
***
Tartaleta de crema de limón

Bebidas

Agua
Refrescos
Cerveza
Bodega Barceló
Café

Características

Reserva espacios aperitivo y banquete - 950€
Mínimo 50 adultos
IVA incluído

Suplementos

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

Menú 3

251€
por persona

Aperitivo

Tataki de atún rojo con tomatillos verdes
Steak tartar de vaca madurada
Gazpacho de mango con tartar de gamba
Ensalada Thai de papaya con espuma de coco
Sopa Tom Kha Kai con shiitake
Canelón de pato y mandarina
Croqueta de rabo de toro
Pulpo a la gallega
Langostino en panko con kimchi
Ceviche de corvina

Menú

Bogavante a la parrilla, hinojo y naranja
***
Rodaballo en su jugo con albaricoques asados
***
Sorbete de fruta de la pasión
***
Cordero lechal con su jugo y cuscús
***
Torrija con helado de jengibre

Bebidas

Agua
Refrescos
Cerveza
Bodega Barceló
Café

Características

Reserva espacios aperitivo y banquete - 950€
Mínimo 50 adultos
IVA incluído

Suplementos

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

Menú *infantil*

Menú 1 - 30€ pax.

Jamón serrano

Croquetas de jamón

Palitos de Mozzarella

Escalope de pollo con Patatas fritas

Postre

Agua y refrescos

Menú 2 - 40€ pax.

Mini hamburguesas

Mini Pizzas

Calamar a la romana

Aros de cebolla

Delicias de pollo empanadas

Pasta boloñesa

Postre

Agua y refrescos

Menú *personalizado*

Posibilidad de crear vuestro propio menú combinando:

Mínimo 6 aperitivos a elegir

Entrante, principal y postre

Selección de bebidas servidas durante aperitivo y banquete

Características

Espacios del aperitivo y banquete no incluidos en el precio

Mínimo 50 adultos

IVA incluído

Suplementos

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

Aperitivos 6,90€

unidad

Suplementos - 40-49 Adultos +10% | 30-39 Adultos +20% | 20-29 Adultos +30% | 2-19 Adultos +40%

IVA incluído

Fríos

Sándwich de pastrami

Steak tartar de vaca madurada

Foie, gel de yuzu y crumble de manzana

Salmorejo con jamón ibérico

Gazpacho de mango con tartar de gamba

Tiradito de salmón con fruta de la pasión

Tataki de atún rojo con tomatillos verdes

Ensaladilla de cecina, gambón y pimiento rojo

Coca de pulpo y cebolla caramelizada

Bacalao confitado con pimiento asado

Ceviche de corvina

Ensalada thai de papaya y espuma de coco

Babaganoush con pan de pita

Hummus tradicional

Sopa fría de edamame y coco

Calientes

Coca de porcella

Croquetas de cocido/jamón ibérico

Pollo estilo Kentucky con crème fraîche

Croqueta de rabo de toro

Canelón de pato y mandarina

Bao de costilla con chermula de jalapeño

Brioche de carrillera

Filo de cordero

Pica-pica de sepia

Estofado de langostinos con boletus

Pulpo a la gallega

Langostino en panko con kimchi

Zamburiña asada con miso

Falafel con tzatziki

Sopa Tom Kha Kai con shiitake

Entrantes

	€
Crema fría de edamame y coco, fresas y cacahuetes dulces	26.00
Tartar de tomates con bacalao confitado	29.00
Sopa Tom Yam de cigala	30.00
Canelón de pato con chocolate y mandarina	34.00
Carpaccio de buey con shiitake y mahonés añejo	34.00
Vieiras con fruta de la pasión y ensalada de papaya	39.00
Secreto ibérico cocinado a baja temperatura con setas silvestres, boniato y garrapiñado de frutos secos	40.00
Ravioli de txangurro con crema de chile y vinagreta de erizo	40.00
Bogavante a la parrilla, hinojo y naranja	49.00

Suplementos - 40-49 Adultos +10% | 30-39 Adultos +20% | 20-29 Adultos +30% | 2-19 Adultos +40%

IVA incluído

Principales

Pescados

	€
Taco de rape con velo de guanciale y vinagreta de Módena	29.00
Corvina shiitakes, cherrys confitados y salsa de almejas	29.00
Bacalao, patata, guanciale, salsa de cebolla	32.00
Rodaballo en su jugo con albaricoques asados	34.00
Lomo de lubina, hinojo asado y puré de pimiento	37.00
Mero confitado, ensalada mallorquina y chips de yuca	49.00

Carnes

Magret de pato laqueado con crema de boniato	29.00
Carrillera de cerdo ibérico, manzana y frutos secos	32.00
Cordero lechal con su jugo y cuscús	34.00
Terrina de porcella sobre patata panadera	36.00
Entrecot madurado con ensalada de pimientos asados	42.00
Solomillo de ternera, foie, gambas y demi glace	49.00

Suplementos - 40-49 Adultos +10% | 30-39 Adultos +20% | 20-29 Adultos +30% | 2-19 Adultos +40%

IVA incluído

Dulce final

Sorbetes	€
Sorbete de mojito	10.00
Sorbete de fresa y Puerto de Indias	10.00
Sorbete de mango	10.00
Sorbete de fruta de la pasión	10.00
Sorbete de Limoncello	10.00
Sorbete Muntaner con naranja	10.00

Postres	
Cardenal de Lloseta tradicional	15.00
Torrija con helado de mango	15.00
Tarta Sacher con helado de mandarina	15.00
Tatín de manzana con sopa cítrica	15.00
Tartaleta de crema de limón	15.00
Coulant de chocolate con helado de yogur y frutas del bosque	15.00

Suplementos - 40-49 Adultos +10% | 30-39 Adultos +20% | 20-29 Adultos +30% | 2-19 Adultos +40%

IVA incluído

Bodegas

Suplementos
40-49 Adultos +10% | 30-39 Adultos +20% | 20-29 Adultos +30% | 2-19 Adultos +40%
IVA incluído

Selección Barceló - 30€

Etcétera - D.O. Rueda

Solar Viejo Crianza - D.O. Rioja

Codorníu Cuvee 1872 Brut - D.O. Cava

Selección Illetas - 35€

Bicicletas y Peces - D.O. Rueda

Valdubón 9 meses - D.O. Ribera Duero

Freixenet Brut Barroco - D.O Cava

Selección Mallorca - 40€

Ciclop Blanc Eco - V.T. Mallorca

Ses Nines Negre - V.T. Mallorca

Freixenet Brut Barroco - D.O Cava

Selección Premium - 75€

Mar de Frades D.O. Rías Baixas

Pago Capellanes Crianza - D.O. Ribera del Duero

Henry Abelé Brut - D.O Champagne

Los packs incluyen: agua, refrescos y cerveza (barril).
Misma bodega para el aperitivo y el banquete

Barra libre

Los packs incluyen: agua, refrescos, cerveza (barril), cava y vino de la Bodega Barceló

Facturación barra libre

2 primeras horas: 100% invitados adultos

3ª hora: 70% invitados adultos

4ª hora: 60% invitados adultos

5ª hora en adelante: 40% invitados adultos

Características

Mínimo 50 adultos

IVA incluído

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

Barra libre estándar - 35€ pax.

Hora extra 15€ por persona

Vodka Smirnoff
Vodka Absolut
Jack Daniels
J.W. Red Label
Beefeater gin
Tanqueray gin
Seagrams gin

Ron Barceló
Ron Havana 7
Tia María
Baileys
Pacharán
Hierbas Mallorquinas

Barra libre premium - 50€ pax.

Hora extra 22,50€ por persona

Vodka Grey Goose
Vodka Absolut
Jack Daniels
Chivas Regal 12 años
Bombay Sapphire gin
Brockmans gin
Hendricks

Ron Barceló
Matusalem 10 años
Tia María
Baileys
Pacharán
Hierbas Mallorquinas

Suplementos

40-49 Adultos +10% | 30-39 Adultos +20% | 20-29 Adultos +30% | 2-19 Adultos +40%
IVA incluído

Resopón

Precios por persona | Mínimo 50 adultos

Suplementos

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

IVA incluído

Salados

	€
Mini cocas variadas	6.00
Mini brioche de salmón y queso	8.00
Brioche de tomate asado y mozarella	8.00
Sándwich de pastrami	9.00
Tablas de jamón y queso con grissini	10.00
Focaccia de jamón ibérico	10.00

Dulces

Rubiols variados	6.00
Cremadillos de chocolate	6.00
Ensaimadas variadas	10.00
Huerto dulce	10.00

Candy bar - 10€

Chucherías variadas

Donuts variados

Cláusulas
Políticas de depósito y cancelación

Barceló weddings

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

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.

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.

Ley de protección de datos

De conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 (RGPD) y en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, mediante la firma del presente documento consiente expresamente que los datos facilitados en el marco de la prestación del servicio sean recogidos y tratados por BARCELÓ ARRENDAMIENTOS TURÍSTICOS S.L., con domicilio en Calle Josep Rover Motta nº 27, Palma de Mallorca 07006 y CIF B57022055, España. La finalidad del tratamiento es gestionar la reserva de una sala de convenciones o comedor para banquete y, en caso de que lo autorice, enviarle información comercial por correo electrónico, SMS, llamadas telefónicas o medios equivalentes sobre productos y servicios de Barceló Hotels & Resorts. Le informamos que, en cualquier momento, podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento, portabilidad y retirada del consentimiento, dirigiéndose por escrito a la dirección postal indicada o mediante correo electrónico a dpo@barcelo.com, identificándose convenientemente. Asimismo, podrá presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (www.aepd.es). Los datos se conservarán únicamente durante el tiempo necesario para cumplir las finalidades descritas y conforme a los plazos legales aplicables.

Barceló weddings

Imagina uno de los días más importantes de tu vida, alrededor de tus seres queridos, con el paraíso como marco para celebrar tu amor. Con Barceló Weddings, podrás elegir un destino tan especial como tu celebración.

1

Destinos paradisíacos

Somos expertos en convertir lugares en recuerdos que durarán toda una vida, con el paraíso como telón de fondo en tu enlace.

2

Atención personalizada

Sabemos que lo más importante de vuestra boda son quienes han acompañado vuestra historia de amor y cuidaremos cada detalle para ellos.

3

Planificación y organización

La organización de una boda es mucho más fácil cuando cuentas con un equipo experto que cuida cada decisión y cada detalle

4

Paquetes de bodas

Te ofrecemos opciones para inspirarte y crear una boda totalmente a tu medida.

5

Los mejores destinos

¿Dónde quieres celebrar tu amor? Te ayudamos a encontrar el mejor lugar para celebrar tu boda

Barceló Illetas Albatros

Barceló
HOTEL GROUP