



# PLAYASOL

## IBIZA HOTELS

Ibiza es un destino único que enamora a todos sus visitantes por sus aguas cristalinas, su ritmo, cultura y gastronomía. Un enclave ideal para la celebración de eventos tanto corporativos como personales. Los paisajes, actividades de ocio y rincones hacen de la isla de la isla blanca un lugar especial que, con seguridad, será recordado sean cuál sea el acontecimiento. Playasol Ibiza Hotels pone a tu disposición su portfolio de establecimientos para que la celebración se adecúe a tus necesidades. El amplio abanico de hoteles y apartamentos de **Playasol Ibiza Hotels**, no sólo te ofrece multitud de espacios donde alojarte, sino también unas localizaciones únicas para el desarrollo del evento y una variedad de menús adaptados para cada una de las ocasiones.

# SERVICIOS



## COFFEE BREAKS

Compuestos por bollería recién horneada, zumos naturales, fruta fresca y bocados salados. La oferta estrella para el público MICE.



## APERITIVOS

Recepciones sencillas y cuidadas que abren y preparan el paladar para los servicios de restauración más completos.



## COCKTAIL

Un completo servicio que se compone de productos y platos de la gastronomía balear, mediterránea, de mercados de España y ciudades del mundo a la elección del cliente.



## ALMUERZOS Y CENAS

Desde banquetes más tradicionales, hasta formatos más modernos que incluyen opciones gastronómicas muy diversas: healthy food, cocina mediterránea, de autor, etc.



## COCKTAIL DE CELEBRACIÓN

Un completo menú de miniaturas, ensaladas y dulces, complementado con estaciones, barra completa de bebidas y burbujas con las que brindar.



## CENAS DE GALA

Una amplia oferta de platos y menús adaptables al cliente con servicio en formato de mesas redonda y que, además, incluye el aperitivo y prosecco para celebrar.



# BODAS

La mágica atmosfera y ambiente sensual de la isla hacen de Ibiza un enclave idílico donde celebrar el día de tu boda.

Desde **Playasol Ibiza Hotels** ponemos toda nuestra energía para que disfrutes de ese día tan especial sin preocuparte por nada.

Tanto si se trata de una boda íntima y reducida, como si has decidido ampliar tu lista de invitados, nuestros establecimientos te ofrecen espacios con capacidades desde 25 personas hasta 250.

Sabemos que cada celebración lleva impreso el sello personal de los novios, por lo que Playasol pone a tu disposición una variedad de menús: desde el cóctel hasta diferentes tipos de banquetes que incluyen la mejor oferta gastronómica de Ibiza.

Organizar con **Playasol Ibiza Hotels** tu boda también te facilita el alojamiento para todos tus invitados. 35 hoteles y apartamentos a tu disponibilidad para que todos ellos puedan escoger libremente en función de sus necesidades.

Consulta toda la oferta de servicios y paquetes disponibles y, **¡organiza tu boda en un marco incomparable!**

# CELEBRACIONES



A veces, un evento es la mejor excusa para reunir a los amigos, familiares y equipos de trabajo; e Ibiza es, sin duda alguna, un destino maravilloso para la celebración de acontecimientos.

**Playasol Ibiza Hotels** te brinda la oportunidad de organizar estos encuentros más personales hechos a medida. Con una amplia oferta de cocktails, long drinks bar, y menús adaptables que incluyen la mejor oferta gastronómica, nuestros espacios y paquetes cubren todas tus necesidades sea un evento íntimo o un encuentro multitudinarios. ¡Ponnos a prueba y disfruta de la experiencia Playasol!

# MICE

Ibiza también es un destino original para la celebración de eventos corporativos: conferencias, reuniones, viajes de incentivos, etc. Para este tipo de celebraciones, **Playasol Ibiza Hotels** te ofrece espacios de trabajo para las sesiones más corporate y lugares ideales para el posterior networking propio de este tipo de eventos. Además, hemos creado para ti una amplia oferta de aperitivos, cocktails y menús adaptables a todas tus necesidades. Consulta todos nuestros servicios creados ad hoc para la empresa, así como capacidades y localizaciones.



# MENÚS PARA BODAS

*Desde Playasol Ibiza Hotels hemos creado una oferta gastronómica completa modificable en función de tus necesidades, presupuesto y gustos. Porque no hay nada más personal que el día de tu boda, conoce nuestras propuestas diseñadas especialmente para tí.*

## OPCIÓN BANQUETE

Incluye un cocktail de bienvenida y el banquete que tú elijas. Además, si celebras la ceremonia con nosotros, te invitamos al Welcome.

*desde 85 euros p.p*

## OPCIÓN COCKTAIL

Si prefieres un servicio tipo cocktail para el día de tu boda, tenemos una oferta gastronómica que incluye platos fríos, calientes y estaciones variadas a elegir. Elegancia y exquisitez para ese día tan especial.

*desde 75 euros p.p*

## BARRA LIBRE

Nuestro servicio Open Bar te asegura prolongar tu celebración de la mano de la mejor oferta de coctelería y bebidas. Descubre las diferentes opciones que te proponemos.

*desde 45 euros p.p*



# OPCIÓN BANQUETE

*Comienza la experiencia*

## WELCOME DRINK

### *Le Couchon Prosecco Brut Rosé*

Chips de hortalizas ahumadas  
Pan de Pipas al curry  
Frutos secos en tempura

## CEREMONIA

### *Primera línea de playa ó en los jardines*

Contamos con espacios ideales para que celebres tu ceremonia.  
Elige el tuyo y nosotros te ayudamos con la decoración y todos los servicios adicionales que necesitéis\*

## COCKTAIL

Bombones de foie-gras  
Queso eskerificado con especias  
Ceviche de gambas  
Roastpork a la tonnato  
Bloodymary con berberechos  
Bocados tigre picantes

*Elige el banquete que mejor se adapte a tu boda ideal\*\**

## BANQUETE 1NO

Ensalada de pato en texturas, confit, foie y jamón, peras y hojas frescas con vinagreta de frambuesa y frutos secos

Taco de bacalao confitado sobre caponata de verduras y tomate

ó  
Carrillera ibérica, higos ibicencos y parmentier de patata

Sorbete de Hierbas ibicencas  
Chocolate en texturas y sal de especias  
Tarta de celebración

**85 euros p.p**

## BANQUETE DO2

Carpaccio de buey, virutas de parmesano y rucula con vinagreta de tomate seco

Salmón semi-ahumado asado y salteado de trigueros, ajetes y hongos  
ó

Terrina de cordero, cous-cous de frutos y los jugos de su asado

Sorbete de Mandarina al Campari  
Frutos rojos infusionados a la naranja y crema de vainilla  
Tarta de celebración

**95 euros p.p**

## BANQUETE TR3S

Ensalada de pulpo, bacalao exqueisado y langostinos con tapenade de olivas negras

Lomo de merluza en costra de frutos secos y tagliatelle de verduras

ó  
Solomillo de ternera, pastel de patata y bacón y reducción de vino tinto

Sorbete de Mojito  
Tarta fina de manzana y helado de canela  
Tarta de celebración

**110 euros p.p**

### *Bebidas incluidas durante el cocktail y todos nuestros banquetes*

Café | Infusiones | Cervezas | Refrescos | Aguas Minerales Vino blanco Chardonnay y tinto Cabernet Saucignon Ciñas del Vero, V.O Somontano Le Couchon Prosecco Brut Rosé

\* Los costes asociados a servicios de wedding planner no se incluyen en el precio.

\*\*La composición de los menús puede estar sujeto a variaciones debido a la estacionalidad de ciertos productos. El menú debe componerse de entrante, principal y postre. Todos los precios son por persona y no incluyen el IVA.

# OPCIÓN COCKTAIL

## SNACKS

Grissinis provenzales  
Dry Martini sólido

## FRÍOS

Bombones de foie-gras  
Steak tartar a nuestra manera  
Roastpork a la tonnato  
Rillettes de sardinas y jamón de pato  
Queso escurificado con especias  
Bloody Mary con berberechos  
Coca tibia de pulpo y verduritas al pimentón de la Vera  
Micro ensaladilla de rape y mariscos

## CALIENTES

Bikini de sobrasada y queso  
Bocados tigre un poco picantes  
Langostino panko y sweet chilli  
Albondiguillas de chipirón y gamba a la Bullabesa  
Taco soasado de atún y salsa chimichurri  
Mini empanadas Mallorquinas de cordero  
Montadito de solomillo de ternera y cebolla caramelizada

## ESTACIONES EN VIVO

**1º.** Jamón Ibérico de Bellota cortado en vivo pan de cristal, tomate de colgar, aceite de oliva virgen extra y sal de Ibiza  
**2º.** Arroz ciego de calamar, mejillones y gambitas con alli-oli suave

## ELIGE LA TERCERA ESTACIÓN

Los mejores sushi, maki y nigiris del día preparados en vivo ó Mesa buffet de embutidos y quesos Baleares: sobrasada, bull, botifarrons, longanizas, Mahón, cabra, vaca, mezcla, curados, etc. panes artesanos, picos, crackers, frutos secos, mermeladas y membrillo

## POSTRES

Frutos rojos infusionados Brownie fundente  
Chupito de crème brûlée Sorbete de hierbas IbicencasÇ

### *Bebidas durante el cocktail*

Café | Infusiones | Cervezas | Refrescos | Aguas Minerales  
Vino blanco Chardonnay y tinto Cabernet Saucignon  
Ciñas del Vero, V.O Somontano  
Le Couchon Prosecco Brut Rosé

**75 euros p.p**



La composición de los menús puede estar sujeto a variaciones debido a la estacionalidad de ciertos productos.

Todos los precios son por persona y no incluyen el IVA.



# OPCIÓN BARRA LIBRE

## SILVER

Aguas Minerales  
Cervezas y Aperitivos  
Vinos blanco, rosado y tinto  
Le Couchon Prosecco Brut  
Refrescos y Zumos  
Ginebra Beefeater  
Vodka Absolut  
Ron Bacardi  
Whisky JW Red Label  
Tequila Jose Cuervo  
Licores y Orujos  
**Dos horas 30 € p.p**  
**Hora Extra 12 € p.p**

## GOLD

Aguas Minerales  
Cervezas y Aperitivos  
Vinos blanco, rosado y tinto  
Le Couchon Prosecco Brut  
Refrescos y Zumos  
Ginebra Bombay Sapphire  
Vodka Grey Goose  
Ron Havana 7  
Whisky JW Black Label  
Tequila Herradura Añejo  
Licores y Orujos  
Mojito | Caipiroska | Margarita  
Daiquiri | Piña Colada | Spritzs  
**Dos horas 45 € p.p**  
**Hora Extra 20 € p.p**

## EXTRAS A TU MEDIDA

Personaliza tu barra libre con nuestra selección premium

### *Gin Club*

Gin Mare | Hendrick's  
Martin Miller's  
Bulldog | G-Vine | Tanqueray Ten  
Tónicas premium  
y múltiples aderezos  
**6 € p.p. y por hora**

### *Cocktail Bar*

Su elección de seis cocktails preparados en vivo  
**10 € p.p. y por hora**

## FOODIES+

### *Entre copa y baile...*

Tacos de tortilla y finger sándwiches **6€ p.p**  
Chocolate con churros **6€ p.p**  
Candy Bar **6€ p.p**  
Surtido de Jamón Ibérico y quesos con pan con tomate **8€ p.p**  
Fuente de chocolate, frutas y dulces **10€ p.p**



# MENÚ CELEBRACIONES

## COCKTAIL CELEBRACIÓN

### snacks

Grissinis provenzales  
Dry Martini sólido

### fríos

Bombones de foie-gras  
Steak tartar a nuestra manera  
Roastpork a la tonnato  
Rillettes de sardinas y jamón de pato  
Queso escerificado con especias  
Bloody Mary con berberechos  
Coca tibia de pulpo y verduritas al pimentón de la Vera  
Micro ensaladilla de rape y mariscos

### calientes

Bikini de sobrasada y queso  
Bocados tigre un poco picantes  
Langostino panko y sweet chilli  
Albondiguillas de chipirón y gamba a la Bullabesa  
Taco soasado de atún y salsa chimichurri  
Mini empanadas Mallorquinas de cordero  
Montadito de solomillo de ternera y cebolla caramelizada  
estaciones en vivo  
Jamón Ibérico de Bellota cortado en vivo  
pan de cristal, tomate de colgar, aceite de oliva virgen extra y sal de Ibiza  
Arroz ciego de calamar, mejillones y gambitas con all-i-oli suave

### postres

Frutos rojos infusionados | Brownie fundente  
Chupito de crème brûlée | Sorbete de hierbas Ibicencas

### bebidas

Cervezas | Refrescos | Aguas Minerales  
Vinos blanco, rosado y tinto  
Viñas del Vero, D.O. Somontano  
Le Couchon Prosecco Brut Rosé  
**65 € p.p**

## BANQUETE CELEBRACIÓN

Confeccione su menú eligiendo entrante, principal y postre.

### aperitivo

Snacks | Blinis Salmón | Queso-especias | Ceviche de Gambas |  
Croquetas rústicas

### entrantes

Coca de queso brie, calabacín asado y tapenade  
Ensalada de pato en texturas, confit, foie y jamón, peras y hojas frescas con vinagreta de frambuesa y frutos secos  
Tumbet mallorquín de verduras con atún soasado y aliño balsámico  
Crema fría de espárragos blancos trufados y virutas de cecina  
Carpaccio de buey, virutas de parmesano y rucula con vinagreta de tomate seco  
Sopa de ajoblanco con gambitas y uvas y caviar de arenque  
Langostinos y salmón ahumado sobre brandada de bacalao y hortalizas crujientes  
Ensalada verde de rulo de cabra, confitura de tomate y virutas de jamón  
Ensalada de pulpo, bacalao exqueisado y langostinos con tapenade de olivas negras

### sorbetes

Mojito | Hierbas ibicencas | Mandarina al Campari | Manzana verde

### principales

Lomo de corvina del mediterráneo sobre cebolla caramelizada y salsa romesco  
Salmón semi-ahumado asado y salteado de trigueros, ajetes y hongos  
Lomo de merluza en costra de frutos secos y tagliatelle de verduras  
Terrina de cordero, cous-cous de frutos y los jugos de su asado  
Rulo de rabo de ternera, patata trufada y piquillos confitados  
Carrilera ibérica, higos ibicencos y parmentier de patata  
Cochinillo deshuesado, ensalada de escarola y zanahorias Vichy

### postres

Frutos rojos infusionados a la naranja y crema de vainilla  
Sopa de sandía, coctel de frutas y nata helada  
Chocolate en texturas y sal de especias  
Tarta fina de manzana y helado de canela  
Bizcocho de chocolate con corazón fluido y helado de mandarina

### bebidas

Café | Infusiones | Cervezas | Refrescos | Aguas Minerales  
Vino blanco, rosado y tinto  
Viñas del Vero, D.O. Somontano  
Le Couchon Prosecco Brut Rosé  
**75 € p.p**

La composición de los menús puede estar sujeto a variaciones debido a la estacionalidad de ciertos productos. Confeccione su menú tipo banquete eligiendo entrante, principal y postre. Todos los precios son por persona y no incluyen el IVA.

# MENÚ DE TRABAJO

## MENÚ 1NO

### *entrantes*

Ensalada verde de rulo de cabra, confitura de tomate y virutas de jamón

Tumbet mallorquín de verduras con atún soasado y aliño balsámico

Ensalada verde de aguacate y langostinos con vinagreta de encurtidos

Gnocchi con Gongonzola y crujiente de bacón

Gazpacho de tomate verde y micro ensaladilla de mariscos

Crema fría de espárragos blancos trufados y virutas de cecina

Carpaccio de buey, virutas de parmesano y rucula con vinagreta de tomate seco

Cogollos a la parrilla con verduras escalibadas y vinagreta de anchoas

### *principales*

Atún asado con pisto de calamar, cogollo de Tudela confitado en aceite de oliva

Taco de bacalao confitado sobre caponata de verduras y tomate

Rulo de rabo de ternera, patata trufada y piquillos confitados

Pollo payes, salteado de hongos y verduras mediterráneas

Confit de pato, polenta de tomates secos y cebollitas al Oporto

## POSTRES

Crema de queso, chutney de membrillo y caramelo balsámico

Frutos rojos infusionados a la naranja y crema de vainilla

Sopa de sandía, coctel de frutas y nata helada

Chocolate en texturas y sal de especias

Carpaccio de piña, helado de coco y frutos rojos

### *bebidas*

Café | Infusiones | Cervezas | Refrescos | Aguas Minerales

Vino blanco Verdejo | Vino tinto Syrah, Barón de Rivero

D.O. Sierras de Málaga

**40 € p.p**

## MENÚ DO2

### *entrantes*

Coca de queso brie, calabacín asado y tapenade

Focaccia de pesto con espinaca baby, peras, lomos de anchoa 00 y Parmesano

Dúo de tartar de salmón marinado y bacalao esqueixado, cherry y alcaparrones

Rigattoni con cherrys asados, pellizcos de mozzarella y tapenade de Kalamata

Pastel de espárragos, langostinos, mayonesa de fresas y espárragos verdes

Sopa de ajoblanco con gambitas y uvas y caviar de arenque

Risotto de setas y trigueros y su grissini provenzal

Carpaccio de ceps con langostinos, ensalada de fideos japoneses y vinagreta de piñones

### *principales*

Lomo de merluza en costra de frutos secos y tagliatelle de verduras  
Salmón semi-ahumado asado y salteado de trigueros, ajetes y hongos

Terrina de cordero, cous-cous de frutos y los jugos de su asado

Carrillera ibérica, higos ibicencos y parmentier de patata

Pularda trufada, patata panadera y ajetes tiernos

### *postres*

Tarta fina de manzana y helado de canela

Bizcocho de chocolate con corazón fluido y helado de mandarina

Crema de queso, chutney de membrillo y caramelo balsámico

Frutos rojos infusionados a la naranja y crema de vainilla

Sopa de sandía, coctel de frutas y nata helada

### *bebidas*

Café | Infusiones | Cervezas | Refrescos | Aguas Minerales

Vino blanco Verdejo | Vino tinto Syrah, Barón de Rivero

D.O. Sierras de Málaga

**45 € p.p**

La composición de los menús puede estar sujeto a variaciones debido a la estacionalidad de ciertos productos. Confeccione su menú eligiendo entrante, principal y postre.

Todos los precios son por persona y no incluyen el IVA.

# APERITIVO & COCKTAIL

## WELCOME DRINK

Chips de hortalizas ahumadas  
Pan de pipas al curry  
Frutos secos en tempura  
Cervezas | Refrescos  
Aguas Minerales  
Vino blanco, rosado, tinto y espumoso

**15 € p.p**

## CHEESE & WINE

Brie francés  
Rulo de cabra  
Manchego curado  
Mahón balear  
Mermeladas y membrillo  
Frutos secos, crackers y picos  
Cervezas | Refrescos  
Aguas Minerales  
Selección de vinos blanco, rosado, tinto y espumoso de diferentes

DO españolas  
**20 € p.p**

## LAS BALEARES

Tumaca de Jamón Ibérico  
Longaniza, sobrasada y queso Ibicenco  
Ensalada payesa de Formentera con pescado seco  
Sopa refrescante oliaigua de tomate con melón  
Coca Ibicenca de sobrasada-queso-miel  
Bocados tigre un poco picantes  
Tumbet de verduras  
Bullit de peix  
Butifarra con rovellons  
Mini empanadas de cordero  
Caldereta de arroz con pescados y mariscos de temporada  
Tarta de queso Flaó  
Búdin Greixonera  
Crema catalana

Cervezas | Refrescos | Aguas Minerales | Vino blanco, rosado, tinto de las Islas Baleares  
**35 € p.p**

## MERCADOS DE ESPAÑA

Pulpo, patata y pimentón  
Salmorejo cordobés y sus guarniciones  
Tartar de salmón con guacamole  
Queso escurificado con especias  
Micro ensaladilla de mariscos  
Exquisada de bacalao  
Surtido de croquetas rusticas  
Pescado de roca frito y salsa romesco  
Bikini de sobrasada y queso  
Presa ibérica y cebolla confitada  
Colas de langostinos crujientes  
Frutos rojos infusionados a la naranja  
Trufas de chocolate  
Surtido de helados y sorbetes

Cervezas | Refrescos | Aguas Minerales | Vino blanco, rosado, tinto y espumoso  
**35 € p.p**

## CIUDADES DEL MUNDO

Boconccino de bufala-cherry-kalamata  
Hummus, queso feta y pan de pita  
Ceviche de pescado, lima y cilantro  
Los mejores sushi y makis del día  
Cous cous de gambas-mejillones-pasas  
Roastpork a la tonnato  
Raviolón de pato y salsa hoisin  
Burger con cheddar y rucula  
Gua bao de cochinita pibil  
Arancinis de tomate y mozzarella  
Samosas al curry con yogur  
Irlandés sólido  
Brownie fundente  
Macaroons

Cervezas | Refrescos | Aguas Minerales | Vino blanco, rosado, tinto y espumoso  
**35 € p.p**



## Mejore la Experiencia

Fideuá de pollo al chilindrón y setas  
Arroz ciego de gambitas y calamares  
Estación de sushi  
Jamón Ibérico cortado en vivo

**5€ p.p**  
**6€ p.p**  
**10€ p.p**  
**10€\* p.p**

\*Mínimo 80 personas para corte en vivo ó servido en bandejas.

La composición de los menús puede estar sujeto a variaciones debido a la estacionalidad de ciertos productos. Todos los precios son por persona y no incluyen el IVA.