

Menús para grupos

balnearioilletas

DOSIER EVENTOS 2025



Celebralo con nosotros...

UN LUGAR MÁGICO PARA QUE TU EVENTO BRILLE CON LUZ PROPIA

Durante más de 50 años hemos consolidado un estilo único en un espacio inigualable. Contamos con un enclave natural espectacular y un equipo profesional, con experiencia consolidada, que se encarga de cuidar cada detalle.

Hemos acogido desde cenas inolvidables, incentivos de empresa, bodas, cumpleaños, presentaciones corporativas... Os invitamos a proponernos vuestra idea, nosotros nos encargamos de crear un ambiente perfecto para que vuestro evento sea único.



Nuestros menús emplatados

En todos nuestros menús emplatados se incluye cesta de pan, aceitunas y all i oli para compartir.

La disposición que se ofrece para grupos son mesas rectangulares de entre 10 y 12 comensales.

Este montaje no incluye mantelería. Si se desea incluir, debe valorarse aparte. Solo se reservan áreas específicas del Restaurante cuando el grupo supera los 50 invitados.



Menú 1

ENTRANTES PARA PICAR Y COMPARTIR

Ensalada de queso de cabra con nueces y frutos rojos.

Rollitos vietnamitas con salsa de chili dulce.

Sepia a la mallorquina.

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Pollo al curry con arroz, dátiles, albaricoque seco y picadillo de cacahuete.

Lubina a la espalda con patata asada al horno y verduras baby.

POSTRE (a elegir)

Brownie de chocolate con nueces.

Mousse de mango y maracuyá.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 51 €/pax (máximo 120 pax)

Menú 3

ENTRANTES PARA PICAR Y COMPARTIR

Ensalada thai con langostinos, mango, frambuesa, pepino, zanahoria y cacahuete.

Espárragos trigueros en tempura con salsa romesco.

Croquetas de boletus y gorgonzola.

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Entrecot a la brasa con patata gratén.

Salmón teriyaki con verduras y boletus al wok.

POSTRE (a elegir)

Tarta de queso fresco con frutos rojos.

Crumble de pistacho con frambuesa y fresa.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 58 €/pax pax (máximo 120 pax)

Menú 2 Brochetas

ENTRANTES PARA PICAR Y COMPARTIR

Tiradito de salmón marinado con mango.

Alcachofas a la plancha.

Croquetas de jamón ibérico.

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Brocheta de pollo marinado con verduras, patata asada y salsa de pimienta.

Brocheta de rape y langostinos con verduras, arroz basmati y salsa de chili dulce.

POSTRE (a elegir)

Cremoso de mojito con lima y menta.

Banoffee, elaborada con galleta crujiente, dulce de leche y plátano.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 52 €/pax (máximo 50 pax)

Menú 4

ENTRANTES PARA PICAR Y COMPARTIR

Ensalada de salmón ahumado con aguacate, langostinos y variedad de lechugas.

Croquetas de jamón ibérico.

Mejillones thai.

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Solomillo de ternera hecho al grill, pimientos de padrón y patatas fritas.

Taco de bacalao confitado y gratinado con alioli ahumado, pimientos asados y puré de patatas.

POSTRE (a elegir)

Fresas con crema mascarpone y yogur.

Gató (tarta de almendra mallorquina) con mousse de almendra.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 59 €/pax (máximo 120 pax)

Menú Bogavante

ENTRANTES PARA PICAR Y COMPARTIR

Gamba roja mallorquina.

Almejas a la sartén.

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal.



PLATO PRINCIPAL

Huevos fritos con bogavante, patatas fritas y jamón ibérico.

POSTRE (a elegir)

Mousse de mango y maracuyá.

Crumble de pistacho con frambuesa y fresa.

-

Selección de vinos especial, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 95 €/pax (máximo 120 pax)

Menú Buffet Paellas

ENTRANTES PARA PICAR Y COMPARTIR

Ensalada verde de manzana y nueces.

Calamares a la romana.

Croquetas de jamón ibérico.

BUFFET PAELLAS (a elegir 2)

Paella mixta.

Paella ciega de pescado y marisco.

Paella de pollo campero, alcachofas y boletus.

Paella de verduras.

Paella negra.

Fideuá de marisco.

POSTRE (a elegir)

Mousse de chocolate y corazón de frutos rojos.

Tarta de zanahoria con crema mascarpone.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 52 €/pax (máximo 110 pax)

Tapas 1

ESPECIALIDADES A COMPARTIR

Bocado de tortilla de patata con sobrasada picante.

Ensalada de queso de cabra con nueces y frutos rojos.

Croquetas de jamón ibérico.

Ensaladilla de la huerta.

Sepia a la mallorquina.

Goulash de ternera con patatú asado al romero.

SURTIDO DE POSTRES A COMPARTIR

Mousse de mango y maracuyá.

Cake pop de brownie.

Tarta de zanahoria con mascarpone.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 49 €/pax (máximo 120 pax)

Tapas 2

ESPECIALIDADES A COMPARTIR

Tiradito de salmón marinado con mango.

Croquetas de rape y gambas.

Ensalada verde de manzana y nueces.

Gyozas de cerdo.

Calamares en su tinta.

Solomillo de ternera con salsa de setas y patatú asado al romero.

SURTIDO DE POSTRES A COMPARTIR

Cre moso de mojito con lima y menta.

Trufa de chocolate.

Banoffee con galleta crujiente, dulce de leche y plátano.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 51 €/pax (máximo 120 pax)

Menú Barbacoa 1

BUFFET ENTRANTES

Ensalada griega.
Trepó mallorquín (pimiento verde, tomate y cebolla).
Ensalada Coleslaw.

BARBACOA BUFFET

Costillas de cerdo con salsa barbacoa.
Picanha de ternera.
Muslitos de pollo crujientes.
Dorada al grill.
Aros de cebolla especiados y tacos de mazorca de maíz.
Patata y boniato asados y verduras a la parrilla.
Salsas de ajo y perejil, chimichurri y mostaza con miel.

BUFFET DE POSTRES

Cre moso de mojito con lima y menta.
Cake pop de brownie.
Tarta de zanahoria con crema mascarpone.
-
Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 65 €/pax (mín 50 – máx 80 pax)

Menú Barbacoa 2

BUFFET ENTRANTES

Escalivada (pimiento rojo, berenjena y cebolla).
Ensalada verde de manzana y nueces.
Ensaladilla de patatas.

BARBACOA BUFFET

Entrecot a la brasa.
Costillas de cerdo aromatizadas.
Cordero deshuesado al horno con salsa de setas.
Salmón con salsa teriyaki.
Tacos de mazorca de maíz.
Patata y boniato asados y verduras a la parrilla.
Arroz basmati con verduras.
Salsas de pimienta, vino tinto y Pedro Ximénez.

BUFFET DE POSTRES

Mousse de mango y maracuyá.
Banoffee con galleta crujiente, dulce de leche y plátano.
Cake pop de Red Velvet.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 72 €/pax (mín 50 – máx 80 pax)

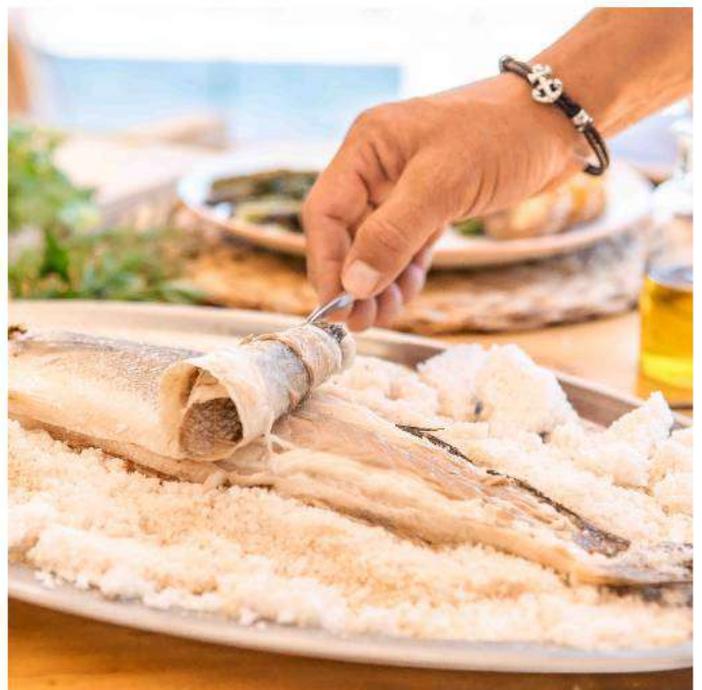
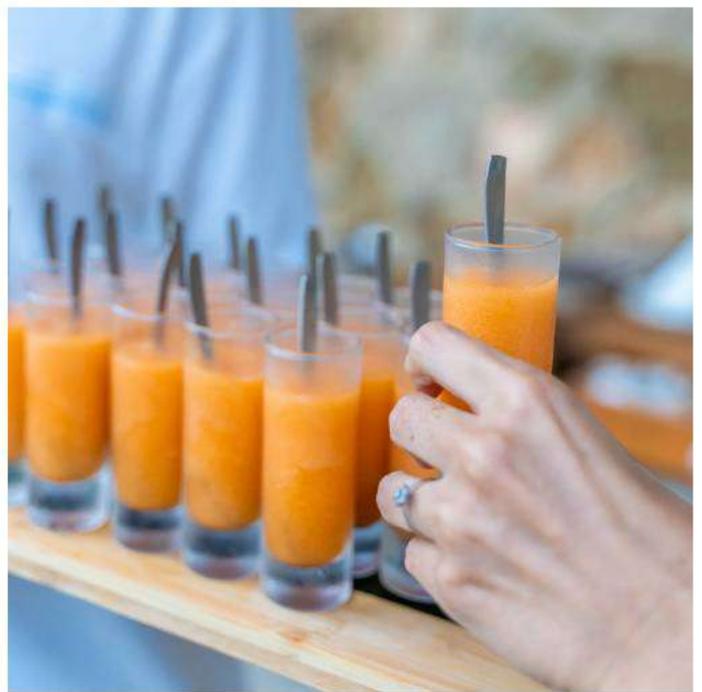
Nuestros menús Finger Food

Con un formato más casual y dinámico, son ideales para encuentros más distendidos y relajados. Se reserva en exclusividad nuestra terraza Lounge Bar, con privilegiadas vistas al mar.

Se requiere un mínimo de 50 invitados y se garantiza la exclusividad de dicho espacio.

Si el evento se lleva a cabo en el servicio de noche, el evento incluirá un Dj, sin coste, que amenizará la velada durante tres horas. Es música ambiente acorde al estilo del restaurante y con un máximo de 65 dcb.





Menú Cocktail 1 (Finger food)

MENÚ (15 piezas)

Pincho de tomate cherry y mozzarella con pesto de albahaca.

Cannoli relleno de mousse de gambas.

Mini tartar de salmón y guacamole.

Ceviche de lubina y gamba.

Rollitos vietnamitas con salsa de chili dulce.

Frito mallorquín de verduras.

Croquetas de jamón ibérico.

Gyoza de verduras.

Paella ciega de pescado y marisco.

Bao de pulled pork.

Brocheta de pollo satay con salsa de cacahuets.

Mini hamburguesa de ternera con bacon, queso y salsa barbacoa.

POSTRES

Mousse de mango y maracuyá.

Cake pop de brownie.

Tarta de zanahoria con mascarpone.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 49 €/pax (mínimo 50 pax)

Menú Cocktail 2 (Finger food)

MENÚ (20 piezas)

Chupito de açai y maracuyá.

Pincho de tomate cherry y mozzarella con pesto de albahaca.

Hummus con crudités.

Brocheta de queso manchego con uvas.

Cucharita de salpicón de pulpo y marisco.

Mousse de aguacate con gambas.

Bocadito de hojaldre de salmón ahumado con salsa de finas hierbas.

Frito mallorquín de verduras.

Rollitos vietnamitas con salsa de chili dulce.

Croquetas de jamón ibérico.

Croquetas de boletus y gorgonzola.

Gyoza de langostinos.

Zamburiñas al ajillo.

Paella de pollo campero, alcachofas y boletus.

Bao de pulled pork.

Brocheta de pollo con salsa curry.

Mini hamburguesa de ternera con bacon, queso y salsa barbacoa.

POSTRES

Cre moso de mojito con lima y menta.

Trufa de chocolate.

Banoffee con galleta crujiente, dulce de leche y plátano.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 55 €/pax (mínimo 50 pax)

Menú Barbacoa 3 *(Finger food)*

APERITIVO

Pincho de tomate Cherry y mozzarella con pesto de albahaca.
Bao de escalivada con queso feta.
Tiradito de salmón marinado con mango.
Rollitos vietnamitas con salsa de chili dulce.
Croquetas de jamón ibérico.

BARBACOA BUFFET

Pinchitos de solomillo de ternera marinados.
Salteado de pollo con verduras al curry.
Pinchitos de salmón teriyaki.
Brocheta de rape y langostinos.
Mini patatú al horno.
Salteado de verduras con arroz basmati.
Salteado de champiñones al ajillo.

BUFFET DE POSTRES

Cremoso de mojito con lima y menta.
Cake pop de brownie.
Tarta de zanahoria con crema mascarpone.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 59 €/pax (mínimo 50 pax)

Menú Paellas *(Finger food)*

APERITIVO

Pincho de tomate Cherry y mozzarella con pesto de albahaca.
Brocheta de membrillo y queso camembert.
Rollitos vietnamitas con salsa de chili dulce.
Croquetas de rape y gambas.
Gyozas de cerdo.

BUFFET PAELLAS (a elegir 2)

Paella mixta.
Paella ciega de pescado y marisco.
Paella de pollo campero, alcachofas y boletus.
Paella de verduras.
Paella negra.
Fideuá de marisco.

BUFFET DE POSTRES

Mousse de mango y maracuyá.
Trufa de chocolate.
Banoffee con galleta crujiente, dulce de leche y plátano.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 49 €/pax (mínimo 50 pax)

Tapas 1 (finger food)

APERITIVO

Pincho de membrillo y queso camembert.
Bocado de tortilla de patata con sobrasada picante.
Croquetas de jamón ibérico.

ESTACIÓN

Trepó mallorquín (pimiento verde, berenjena y cebolla).
Caracolas de hojaldre con tomate seco y pesto.
Ensaladilla de la huerta.
Sepia a la mallorquina.
Brocheta de pollo satay con salsa de cacahuets.
Goulash de ternera con patató asado al romero.

POSTRES

Cremoso de mojito con lima y menta.
Cake pop de brownie.
Tarta de zanahoria con crema mascarpone.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 49 €/pax (mínimo 50 pax)

Tapas 2 (finger food)

APERITIVO

Zamburiñas al ajillo.
Croquetas de rape y gambas.
Espárragos trigueros en tempura con salsa romesco.

ESTACIÓN

Ensalada de manzana verde y nueces.
Pincho de tomate Cherry y mozzarella con pesto de albahaca.
Cannoli relleno de mousse de gambas.
Calamarines en su tinta.
Solomillo de ternera con salsa de setas y verduritas.
Bao de pulled pork.

POSTRES

Mousse de mango y maracuyá.
Cake pop de Red Velvet.
Banoffee con galleta crujiente, dulce de leche y plátano.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 52 €/pax (mínimo 50 pax)

Nuestros desayunos

Una selección de desayunos y menús brunch para disfrutar a primera hora con vistas al mar.

Los menús brunch requieren un mínimo de 50 invitados. Incluyen un montaje para grupos con mesas rectangulares de 10/12 invitados.

El menú brunch finger food Conillera, un formato más relajado y casual, se lleva a cabo en el espacio Lounge Bar en exclusiva.

Para grupos menores de 50 invitados, ofrecemos el menú desayuno Illetas.



Brunch Formentera

Cesta variada de panes integrales, espelta y centeno.
Granola, avena y cereales.
Surtido de yogures.
Frutos secos, semillas y frutas desecadas.
Fruta de temporada.
Hummus & crudités.
Salmón ahumado, heura, pavo, queso vegano y de oveja.
Huevos cocidos y revueltos.
Aguacate, pepino, tomate y rúcula.
Ensalada de quinoa.
-
Pudding de chía con fruta de temporada.
Tarta de queso con frutos rojos.
Cake pop de brownie.
-
Café o té.
Zumo verde.
Zumo de naranja.
Cava, cerveza, refrescos y aguas minerales.
-

Precio: 53 €/pax (mínimo 50 pax)

1'5 hrs de servicio.

Disponible de 10:30 a 13:00 hrs.

Brunch Cabrera

Cesta variada de panes y tostadas.
Croissants, napolitanas de chocolate y magdalenas.
Mantequilla, mermeladas y miel.
Fruta de temporada.
Selección de quesos y embutidos.
Tomate triturado.
Huevos revueltos y fritos.
Salchichas y bacon.
Pancakes con chocolate.
Crema de cacahuete, de cacao, sirope de arce y agave.
Ensalada verde con manzana y nueces.
-
Fresas con queso Mascarpone y yogur.
Trufa de chocolate.
Banoffee con galleta crujiente, dulce de leche y plátano.
-
Café o té.
Zumo de piña y menta.
Zumo de naranja.
Cava, cerveza, refrescos y aguas minerales.
-

Precio: 53 €/pax (mínimo 50 pax)

1'5 hrs de servicio.

Disponible de 10:30 a 13:00 hrs.



Brunch Dragonera

Cesta variada de panes y tostadas.
Pan payés con tomate triturado y aceite de oliva.
Surtido de cereales y muesli.
Variedad de yogures.
Frutos secos, semillas y frutas desecadas.
Sirope de arce y agave.
Fruta de temporada.
Selección de quesos mallorquines y mahoneses.
Camaiot, botifarrón, sobrasada, jamón serrano y jamón york.
Huevos duros y tortilla de patatas.
Ensalada de trempó mallorquí.
-
Mini ensaimada.
Gató (tarta de almendra).
Cardenal de Lloseta con salsa de chocolate.
-
Café o té.
Limonada con menta.
Zumo de naranja.
Cava, cerveza, refrescos y aguas minerales.
-

Precio: 53 €/pax (mínimo 50 pax)

1'5 hrs de servicio.

Disponible de 10:30 a 13:00 hrs.



Brunch Conillera (finger food)

Cesta variada de panes y tostadas.

Tomate triturado y aceite de oliva.

Croissants, napolitanas de chocolate y magdalenas.

Selección de quesos y embutidos.

Huevos revueltos.

Fruta de temporada.

Hummus & crudités.

Ensalada de quinoa.

-

Mousse de mango y maracuyá.

Cake pop de brownie.

Tarta de queso con frutos rojos.

-

Café o té.

Zumo verde.

Zumo de naranja.

Cava, cerveza, refrescos y aguas minerales.

-

Precio: 50 €/pax (mínimo 50 pax)

1'5 hrs de servicio.

Disponible de 10:30 a 13:00 hrs.



Desayuno Illetas

OPCIÓN PRINCIPAL*

Yogur griego con muesli y fruta fresca.

Bowl de Açai con Guaraná, fruta fresca, coco rallado, frutos secos y semillas.

Tosta de aguacate, tomate, huevo escalfado y virutas de queso parmesano.

Tosta de salmón, crema de eneldo, rúcula, huevo duro, alcaparras y cebolla morada.

Tosta de gambas, aguacate, rúcula y salsa de tomatillo con pan de masa madre.

Huevos fritos o revueltos con bacon, porción de jamón y queso y tostadas.

Huevos benedictine con salmón ahumado o bacon, ensalada y salsa holandesa.

Pancakes con chocolate, frutos rojos y yogur.

****(Se deben seleccionar 3 opciones del listado y preelegir una por persona).***

EL SERVICIO INCLUYE / POR PERSONA

Croissant, mantequilla, mermelada y miel.

Ensalada de frutas.

Café o té.

Zumo de naranja natural.

Copa de cava y aguas minerales.

-

Precio: 28 €/pax (mínimo 20 pax. – máximo 50 pax.)

1 hr de servicio.

Disponible de 10:00 a 12:00 hrs.



Aperitivos de bienvenida

Para disfrutar de los siguientes servicios para grupos, es imprescindible la contratación de un menú.

-

APERITIVO DE BIENVENIDA

4 canapés (2 canapés fríos y 2 calientes).

Open bar cava (1 hora). Incluye cava, vinos, cervezas, refrescos y aguas minerales.

Precio: 28€/pax.

Este servicio requiere un mínimo de 30 personas.

-

PICADA MALLORQUINA

Taquitos de sobrasada con queso mahonés.

Precio: 3€/pax.*

-

PICADA DE LA TIERRA

Surtido de quesos, uvas y dulce de membrillo.

Precio: 3€/pax.*

-

PICADA FRUTOS SECOS

Frutos secos y olivas.

Precio: 2,5€/pax.*

**Todos estos pequeños bocaditos se recomiendan para complementar con un servicio de open bar o añadir al menú.*



Nuestras estaciones

Para disfrutar de los siguientes servicios para grupos, es imprescindible la contratación de un menú.

-

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Jamón Ibérico de Bellota al corte con pa amb oli.

Pan de cristal, tomatiga de ramillet y aceite de oliva virgen de Sóller.

Incluye cortador.

Precio estación (1 pieza): 880 €.

Se recomienda 1 pieza cada 70 invitados.

-

ESTACIÓN DE OSTRAS

Fines de Claire N3

48 unidades: 385 €.

96 unidades: 700 €.

-

ESTACIÓN DE CEVICHE

Ceviche de lubina y gambas con tomates cherry, maíz, mango y cilantro.

Precio: 8 €/pax.

-

ESTACIÓN DE SUSHI

New York phila, Urban roll, Red Tuna, Sun roll, Phila Maki, California, California (con phila), Supernova, Veggie roll and Veggie Maki.

Precio por pieza: 2 €.

-

ESTACIÓN DE QUESOS

Queso manchego, mahonés, gorgonzola y camembert.

Precio: 8€/pax.

-

ESTACIÓN MALLORQUINA

Coca de trempó, coca de pimientos, mini empanada de carne y guisantes y sobrasada de porc negre.

Precio: 13€/pax.

-

ESTACIÓN DE FRUTA

Surtido de fruta de temporada.

Precio: 8€/pax.

Menú infantil

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Espaguetis bolognesa.

Merluza rebozada.*

Nuggets de pollo.*

Hamburguesa.*

**Guarnición a elegir entre patatas fritas, bastones de boniato o arroz con verduritas.*

POSTRE (a elegir)

Macedonia de frutas.

Helado (vainilla, chocolate o fresa).

-

Agua y refrescos.

Precio: 18 €/pax



Servicios Open bar

Para disfrutar de los siguientes servicios para grupos, es imprescindible la contratación de un menú.

-

OPEN BAR VINOS

Incluye vinos, cervezas, refrescos y aguas minerales.

Precio: 12 € por persona/hora.

-

OPEN BAR CAVA

Incluye cava, vinos, cervezas, refrescos y aguas minerales.

Precio: 14 € por persona/hora.

-

OPEN BAR COMBINADOS

Incluye combinados, cava, vinos, cervezas, refrescos y aguas minerales.

Precio: 16 € por persona/hora.

-

OPEN BAR COCTELERÍA

Incluye 2 referencias de cócteles (a elegir del listado de coctelería) combinados, cava, vinos, cervezas, refrescos y aguas minerales.

Precio: 20 € por persona/hora.*



Coctelería

Mojito clásico, hierbas túnel, fresa, mango o maracuyá*

Caipirinha clásica, fresa, mango o maracuyá*

Moscow mule* o London mule*

Hugo*

Campari Spritz

Aperol Spritz

Passoa Ginger

Limoncello Spritz

Paloma

Pomada frozen

Margarita on rocks

Pink spritz (ginebra rosa, flor de sauco y pomelo)

White spritz (Vermut Muntaner blanco & cava)

* Incluye opción sin alcohol.

Fiesta

Para disfrutar de los siguientes servicios para grupos, es imprescindible la contratación de un menú.

-

SALA INTERIOR

Apertura de 00:00 a 2:00 horas.

Open bar de combinados

Incluye Ron, whisky, vodka, ginebra, cava, vinos, cervezas, refrescos y aguas minerales.

Precio: 2.500€ (hasta 60 pax).

A partir de 60 pax: suplemento 35€/pax.

Para la apertura de la sala interior, se facturará la totalidad de invitados confirmados para el evento.

-

DJ

De 00:00 a 2:00 horas.

Precio: 450 €.

La contratación del DJ es obligatoria para la apertura de la sala interior.

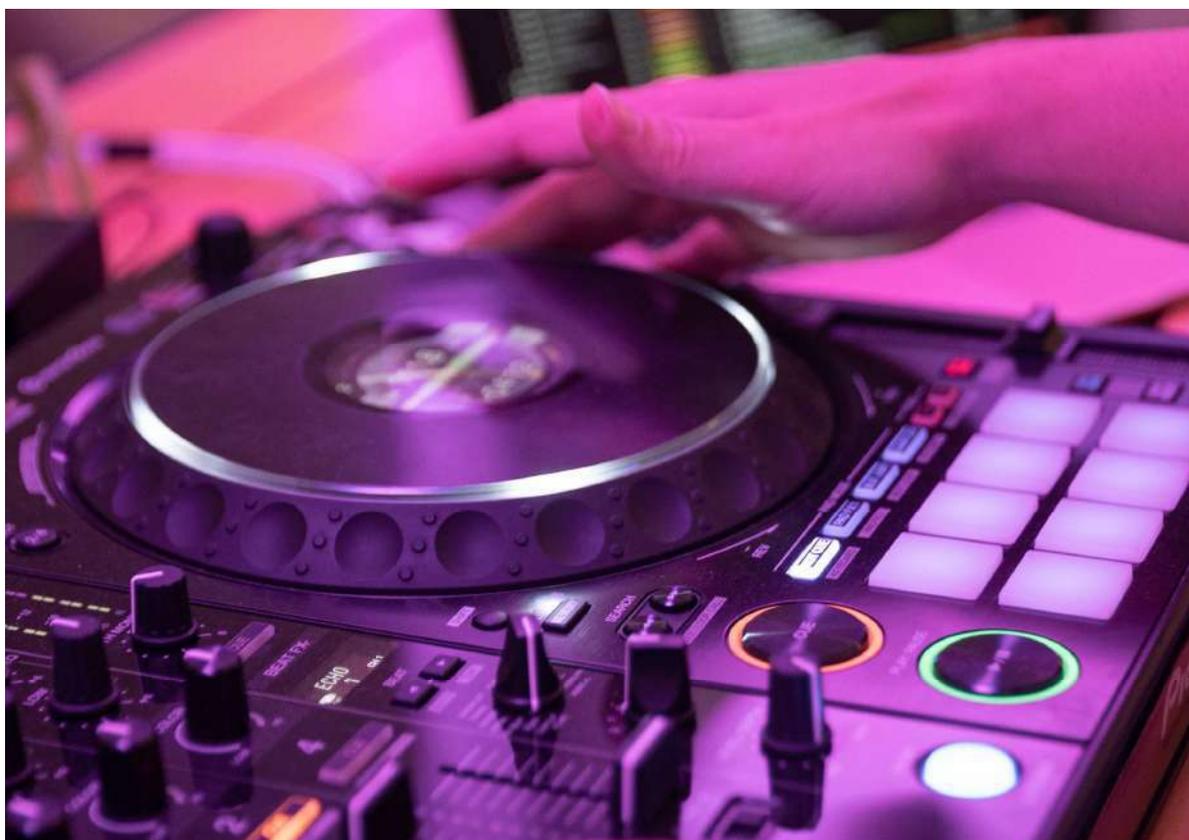
-

EQUIPO DE PROYECCIÓN Y SONIDO

Alquiler de pantalla y proyector con conexión a equipo auxiliar (sala interior).

Tiempo del servicio: 30 minutos.

Precio: 220 € (Solo sala interior. Resto de espacios, consultar tarifas).



Relax & fun

Para disfrutar de los siguientes servicios para grupos, es imprescindible la contratación de un menú.

-

El servicio de tumbonas se ofrece de 9:30 a 18:30 horas.

-

RESERVA Y ALQUILER DE HAMACAS VIP

Incluye tumbona de madera con toalla y copa de cava.

Precio por persona: 55 €.

Sujeto a disponibilidad. Se deberán reservar y abonar por adelantado.

(Disponibles hasta 100 tumbonas. Solo se permite una persona por tumbona).

Consultar condiciones generales.

-

ALQUILER TOALLA BALNEARIO ILLETAS

Precio unidad: 6 €.

-

VELOMAR (PARA 4 PAX)

Precio alquiler por hora: 30 €.

-

SUP'S

Precio alquiler por hora: 30 €.



CONDICIONES GENERALES

Los precios indicados llevan el IVA incluido. Precios sujetos a posibles cambios.

Es indispensable la contratación de un menú para la totalidad del grupo.

Para la contratación de un menú de grupos se requiere un mínimo de 20 invitados. 15 días antes del evento debe confirmarse el principal y postre elegido por cada comensal.

Balneario Illetas no acepta comida/bebida de un proveedor externo. El paquete de bebidas que se incluye en los menús se servirá solamente durante el transcurso de la comida/cena, estimándose una hora y media. Transcurrido dicho tiempo, se cobrarán las consumiciones.

El espacio del evento se reserva solo durante el tiempo del servicio del menú. En caso de desear extender la duración del evento se ofrece la posibilidad de contratar servicios extras (open bar), de lo contrario se ofrece el espacio máximo una hora adicional. Una vez transcurrida dicha hora, se cobrará un mínimo de 12€ por persona/hora en concepto de consumo mínimo (para servicios de almuerzo hasta máximo las 17:00 hrs y para servicios de cena máximo hasta las 00:00hrs).

A partir de 100 invitados confirmados, si se desea extender el servicio del evento después del almuerzo o cena, será obligatoria la contratación de open bars para la totalidad de invitados confirmados.

El servicio de coctelería no se podrá ofrecer para grupos, salvo que se haya contratado previamente. En caso de interés el día del evento, podrán consultarlo con un responsable, quien decidirá si es posible.

Si el día del evento se presentaran más personas de las confirmadas 15 días antes, el precio del menú tendrá un suplemento del 25 % y será cobrado al momento.

Un mes antes de la fecha del evento deberá confirmarse por escrito el menú, horarios del evento y resto de detalles e informar del número de invitados previsto. 15 días antes del evento deberá confirmarse el número final de invitados. Cualquier modificación deberá ser notificada 10 días 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 diez días antes de la celebración del evento.

Se tendrá en cuenta el precio del menú infantil para los menores de 12 años.

Los horarios de servicio de menú en restaurante son de 12:00 a 17:00 horas para el almuerzo y de 20:00 a 24:00 horas para la cena.

Los eventos nocturnos podrán desarrollarse en los espacios exteriores con amenización musical hasta las 24:00 horas. En los espacios exteriores se permite un máximo de 65 decibelios (música ambiente). No se permiten bandas o grupos de música externos en vivo.

A las 24:00 horas, y máximo hasta las 2:00 horas, se podrá abrir la sala interior de fiesta supeditado a las tarifas establecidas y la contratación del DJ, que es obligatoria. La sala interior estará sujeta a disponibilidad y deberá solicitarse con una antelación mínima de 1 mes a la fecha del evento.

Balneario Illetas trabaja en exclusiva con un equipo de disc jockeys que se encargan de amenizar las fiestas y celebraciones. No es posible la contratación de un disc jockey externo, ni bandas o grupos de música externos.

En caso de contratar el servicio de alquiler de proyector y pantalla en la sala interior (servicio en exclusividad), será imprescindible realizar una prueba del material que se aportará para la reproducción, concertando cita previa 15 días antes del evento a fin de evitar posibles contratiempos el día de la celebración.

En el caso de demora de la llegada de los invitados, se estima un retraso máximo de 20 minutos, pasado dicho tiempo se dará inicio a los servicios contratados según el programa previsto con los invitados presentes. El orden de servicio del evento no se verá afectado por el retraso de los invitados.

Cualquier daño causado a las instalaciones y obras presentes se repercutirá al cliente, quien asume directamente aquellos que sean originados también por sus invitados.

No está permitido que los invitados hagan uso de las instalaciones del Restaurante mojados y con ropa de baño. Está terminantemente prohibido llevar a cabo cualquier actividad relacionada con el fuego en la playa así como el lanzamiento de globos de helio.

El establecimiento dispone de aparcamiento para los clientes. Sujeto a disponibilidad, no se efectúan reservas.

RESERVA TUMBONAS PREMIUM

Para las reservas de tumbonas en la playa, habrá que tener en cuenta las siguientes condiciones:

Para grupos de menos de 50 invitados deberán alquilarse un mínimo de 20 unidades en el segundo nivel para garantizar la exclusividad del espacio.

Para grupos de más de 50 invitados deberán alquilarse tumbonas para al menos el 80% de los invitados (máximo 100 unidades de tumbonas). Se incluirá el segundo nivel con 20 tumbonas y las restantes se reservarán en la arena.

RESTRICCIONES ALIMENTARIAS

Una vez confirmada la totalidad de los invitados y las restricciones de comida, si en su caso las hubiera, se adaptará el menú principal excepcionalmente para aquellos invitados que sufran cualquier restricción de comida (vegetarianos, alérgicos, celíacos...).

PRUEBA DE MENÚ

El menú degustación se ofrecerá sin coste para un máximo de dos personas en caso de reservas confirmadas para grupos de más de 80 invitados adultos. En caso contrario, tendrá un coste por persona y deberá abonarse el precio del menú.

Será necesario reservar la fecha de la degustación con una antelación mínima de 15 días, estando sujeta a la confirmación de disponibilidad.

RESERVA

Para garantizar la reserva de la fecha de la celebración, se requerirá un depósito de 600€.

El bloqueo de fecha no se considera una reserva, el bloqueo de fecha se considerará reserva confirmada cuando el pago del depósito se haya hecho efectivo.

FORMA DE PAGO

Efectuado el pago del depósito en concepto de reserva, el restante pendiente deberá quedar abonado 15 días antes del evento. Los cargos adicionales derivados en el transcurso del evento se abonarán el mismo día de la celebración, quedando el 100% de la factura liquidada.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

En caso de comunicarse con una antelación mínima de 6 meses a la fecha del evento, se devolverá el 50% de la reserva.

Si la cancelación se efectúa con una antelación inferior a 6 meses a la fecha del evento, no se devolverá ningún pago anticipado.

Será imprescindible la recepción por escrito de la cancelación del evento.

CONDICIONES CLIMÁTICAS

En caso de lluvia el día del evento, la organización se reserva el derecho de alterar los espacios reservados para la celebración con el fin de garantizar el bienestar de los invitados, la calidad del servicio y la continuidad del evento sin contratiempos.

balnearioilletas

BALNEARIOILLETAS.COM

COMERCIAL@BALNEARIOILLETAS.COM

T. +34 971 401 031 / M. +34 648 629 916

PASEO ILLETAS, 52 A . 07181 CALVIÀ