

*Celebralo
con nosotros...*



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.

Menús para grupos

DOSIER EVENTOS 2024 /// BALNEARIO ILLETAS



Menú 1

ENTRANTES PARA PICAR Y COMPARTIR

Ensalada César.

Rollitos vietnamitas con salsa de chili dulce.

Patata asada con sobrasada, miel y virutas de queso.

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.

Tarta de zanahoria con crema mascarpone.

-

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

Precio: 46 €/pax

Menú 3

ENTRANTES PARA PICAR Y COMPARTIR

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

Queso brie asado con tomate, miel de romero y vinagre balsámico.

Croquetas de jamón ibérico.

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Entrecot a la brasa con patata gratén.

Salmón teriyaki con verduras y boletus al wok.

POSTRE (a elegir)

Tarta de limón con merengue.

Tarta de queso fresco con frutos rojos.

-

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

Precio: 57 €/pax

Menú 2 Brochetas

ENTRANTES PARA PICAR Y COMPARTIR

Ensalada de queso de cabra con nueces y frutos rojos.

Calamares a la romana.

Croquetas de rape y gambas.

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)

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

Tarta de queso fresco con frutos rojos.

-

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

Precio: 50 €/pax (máximo 60 pax)

Menú 4

ENTRANTES PARA PICAR Y COMPARTIR

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

Croquetas de boletus.

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: 62 €/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)

Tarta de limón con merengue.

Fresas con crema mascarpone y yogur.

-

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

Precio: 95 €/pax

Menú Buffet Paellas

ENTRANTES PARA PICAR Y COMPARTIR

Ensalada Waldorf.

Calamares a la romana.

Croquetas de jamón ibérico.

BUFFET DE PAELLAS (a elegir 2)

Paella mixta.

Paella ciega de pescado y marisco.

Paella de verduras.

Paella negra.

Fideuá de marisco.

POSTRE (a elegir)

Tarta de zanahoria con crema mascarpone.

Delicias de tres chocolates.

-

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

Precio: 49 €/pax

Menú Barbacoa 1

BUFFET ENTRANTES

Ensalada griega.
Queso mozzarella rebozado con salsa de frambuesa.
Pimientos de padrón.

BARBACOA

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

Tarta de limón con merengue.
Brownie de chocolate con nueces.
Tarta de zanahoria con crema mascarpone.
-
Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 65 €/pax

(mínimo 50 pax)

Menú Barbacoa 2

BUFFET ENTRANTES

Ensalada de quinoa.
Ensalada de queso de cabra con frutos rojos.
Surtido de croquetas de jamón ibérico, rape y gambas y boletus.

BARBACOA

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.
Cebolla caramelizada y arroz basmati con verduritas.
Salsas de pimienta, vino tinto y Pedro Ximénez.

BUFFET DE POSTRES

Banoffee con galleta crujiente, dulce de leche y plátano.
Tarta de queso fresco con frutos rojos.
Delicias de tres chocolates.
-
Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 72 €/pax

(mínimo 50 pax)



Menú Cocktail 1 *(Finger food)*

MENÚ (15 piezas)

Chupito de gazpacho de fresa.
Cazuelita de tomate y mozzarella con albahaca.
Mini tartar de salmón y guacamole.
Mini ceviche de lubina y gamba.
Rollitos vietnamitas con salsa de chili dulce.
Frito mallorquín de verduras.
Croquetas de espinacas.
Croquetas de jamón ibérico.
Mini paella de pollo campero con alcahofas y boletus.
Cazuelita de lubina con patata asada.
Brocheta de pollo satay con salsa de cacahuets.
Mini hamburguesa de ternera con salsa barbacoa.

POSTRES

Tarta de limón con merengue.
Brownie de chocolate con nueces.
Tarta de zanahoria con mascarpone.

-

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

Precio: 46 €/pax (mínimo 50 pax)

Menú Cocktail 2 *(Finger food)*

MENÚ (20 piezas)

Chupito de açai y maracuyá.
Cazuelita de tomate y mozzarella con albahaca.
Hummus con crudités.
Brocheta de queso manchego con uvas.
Cucharita de salpicón de pulpo y marisco.
Mousse de aguacate con gambas.
Bombón de foie con almendra picada.
Frito mallorquín.
Rollitos vietnamitas con salsa de chili dulce.
Ravioli de ternera con salsa de queso.
Croquetas de rape y gambas.
Croquetas de boletus.
Brocheta de atún rojo marinado con salsa hoisin.
Cazuelita de arroz negro de sepia con all i oli.
Mini bacalao con salsa de trufa.
Brocheta de pollo con salsa curry.
Mini hamburguesa de ternera con salsa barbacoa.

POSTRES

Delicias de tres chocolates.
Tarta de queso fresco con frutos rojos.
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

Chupito de gazpacho.
Cazuelita de tomate y mozzarella con albahaca.
Bocadito de salmón marinado con mango.
Rollitos vietnamitas servidos con salsa de chili dulce.
Croquetas de rape y gambas.

BARBACOA

Pinchitos de solomillo de ternera marinados.
Salteado de pollo con verduras al curry.
Pinchitos de salmón.
Brocheta de rape y langostinos.
Mini patatón al horno, salteado de verduras con arroz basmati y salteado de setas.

BUFFET DE POSTRES

Delicias de tres chocolates.
Banoffee con galleta crujiente, dulce de leche y plátano.
Tarta de queso fresco con frutos rojos.

-

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

Precio: 58 €/pax (mínimo 50 pax)

Menú Paellas (Finger food)

APERITIVO

Chupito de melón cantaloupe.
Brocheta de queso manchego con uva.
Rollitos vietnamitas servidos con salsa de chili dulce.
Croquetas de jamón ibérico.

BUFFET PAELLAS (a elegir 2)

Paella mixta.
Paella ciega de pescado y marisco.
Paella de verduras.
Paella negra.
Fideuá de marisco.

BUFFET DE POSTRES

Tarta de limón con merengue.
Brownie de chocolate con nueces.
Tarta de zanahoria con mascarpone.

-

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

Precio: 48 €/pax (mínimo 50 pax)



Menú infantil

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Espaguetis bolognesa.

Merluza rebozada.*

Nuggets de pollo.*

Hamburguesa.*

**Guarnición a elegir entre patatas fritas, arroz con verduras o patata asada.*

POSTRE (a elegir)

Macedonia de frutas.

Helado (vainilla, chocolate o fresa).

-

Agua y refrescos.

Precio: 18 €/pax



Brunch Formentera

DESDE LAS 10:30 HASTA LAS 13:00HRS.

Cesta variada de panes integrales, espelta y centeno.
Granola, avena y cereales.
Surtido de yogures.
Frutos secos, semillas y frutas desecadas.
Crema de cacahuete, de cacao, sirope de arce y agave.
Fruta de temporada.
Hummus & crudités.
Salmón ahumado, heura, pavo, queso vegano y de oveja.
Huevos cocidos y tortillas francesas.
Aguacate, pepino, tomate y rúcula.
Ensalada de quinoa.
-
Pudding de chíá con fruta de temporada.
Tarta de queso con frutos rojos.
Brownie con nueces.
-
Café o té.
Zumos verde.
Zumos de naranja.
Cava, cerveza, refrescos y aguas minerales.
-

Precio: 50 €/pax

(mínimo 30 pax)

1'5 hrs de servicio

Brunch Cabrera

DESDE LAS 10:30 HASTA LAS 13:00HRS.

Cesta variada de panes y tostadas.
Croissants, napolitanas de chocolate y magdalenas.
Mantequilla, mermeladas y miel.
Surtido de cereales y muesli.
Surtido de yogures.
Fruta de temporada.
Selección de quesos y embutidos.
Huevos revueltos y tortillas.
Huevos fritos, salchichas y bacon.
Pancakes con chocolate.
Ensalada Waldorf.
-
Fresas con queso Mascarpone y yogur.
Brownie de chocolate blanco.
Banoffee.
-
Café o té.
Zumos de piña y menta.
Zumos de naranja.
Cava, cerveza, refrescos y aguas minerales.
-

Precio: 50 €/pax

(mínimo 30 pax)

1'5 hrs de servicio



Brunch Dragonera

DESDE LAS 10:30 HASTA LAS 13:00HRS.

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.

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 trampó mallorquín.

-

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: 50 €/pax

(mínimo 30 pax)

1'5 hrs de servicio



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 barra: 12 € por persona/hora.

-

OPEN BAR CAVA

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

Precio barra: 14 € por persona/hora.

-

OPEN BAR COMBINADOS

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

Precio barra: 16 € por persona/hora.

-

OPEN BAR CAIPIRINHAS Y MOJITOS

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

Precio barra: 20 € por persona/hora.



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.

-

DISC JOCKEY

De 00:00 a 2:00 horas.

Precio: 390 €.

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: 195 € (Solo sala interior. Resto de espacios, consultar tarifas).



Servicios Complementarios

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

-

ESTACIÓN 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 QUESOS

Surtido de quesos.

Precio por persona: 8 €.

-

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 por persona: 28 €.

Este servicio requiere un mínimo de 30 personas.



Relax & fun

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

RESERVA Y ALQUILER DE HAMACAS VIP

Incluye tumbona de madera con toalla y copa de cava.

Precio por persona: 55 €.

(Disponibles hasta 100 tumbonas).

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

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 10€ 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.

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 16:30 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, 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.

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, un mes antes del evento debe quedar abonado el 50% del presupuesto total del evento y el 50% restante se efectuará 10 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