



*Torrevieja Enero 2023*

*Torrevieja January 2023*

*Estimados Clientes,*

*Les damos la bienvenida al hotel MASA International y les agradecemos la oportunidad que nos brindan de presentarles nuestros servicios para esta ocasión tan especial.*

*Sabemos que cualquier celebración requiere una cuidada atención, por ello, lo que deseamos es que queden satisfechos con la calidad de nuestra comida y de nuestros servicios*

*Las sugerencias de menús que les presentamos a continuación, son una muestra de las múltiples posibilidades que podemos ofrecerle esperando que con ellos se haga una idea de nuestra cocina y a partir de ahí, confeccionar el menú a su gusto.*

*Estamos a su entera disposición para la confección de ese menú que usted tiene pensado y que a lo mejor no encuentra en esta gama que le ofertamos,*

*Esperando tener la oportunidad de contar con ustedes como clientes, por favor no duden en contactarnos para cualquier inquietud que les pueda surgir en cuanto a la organización de su boda.*

*Atentamente*

*Javier Pérez-García  
Director*

*Dear Guests,*

*We welcome you to the MASA International hotel and we thank you for the opportunity you give us to introduce our services for this special day.*

*We know that every celebration requires careful attention; therefore, what we want is that you are satisfied with the quality of our food and our services.*

*The menu suggestions that we present below are a sampling of the many possibilities we can offer you and give you an idea of our cooking and from there, tailor the menu to your liking.*

*We are at your disposal for making that the menu you have thought, and maybe is not in this range we offer here, is possible.*

*Hoping to have the opportunity to have you as a costumer, please do not hesitate to contact us with any concerns that may arise regarding the organization of your wedding.*

*Yours sincerely,*

### COCTELS

- Copitas tartar aguacate, langostino y mango*  
*Mini canapés vegetarianos*  
*Cubo de atún marinado en soja, teriyaki y sésamo*  
*Bikini de jamón y queso azul*  
*Mini quiches variadas al horno*  
*Surtido de buñuelos: gambas, verdura y bacalao*  
*Copitas de cocktail tropical de marisco y piña con salsa rosa*  
*Mini brioche vegetal con mahonesa kimchi*  
*Pinchito de pollo tikka masala*  
*Mini brioche de amapola, salmón y aguacate*  
*Brocheta de piña y langostinos salsa mil islas*  
*Pan bao relleno de verduras y pollo teriyaki*  
*Rollitos york rellenos de ensaladilla rusa y huevas*  
*Cubos de queso Boffard curado*  
*Cucharita asiática de alga wakame y langostino*  
*Tempura de bacalao con mahonesa de kimchi*  
*Pinchito pollo butter chicken*  
*Tostaditas de queso de cabra y nueces*  
*Cucharita de puré de aguacate con salmón marinado*  
*Cuchara de queso mozzarella al pesto Genovés*  
*Pan nórdico con crema de queso, eneldo y salmón marinado*

*Los coctels serán servidos durante 45 minutos junto con Vino Blanco y Tinto, Cervezas, Refrescos y Cava.  
 A elegir 5 artículos de la lista*

**PRECIO: 28 €**

### COCKTAILS

- Cups of Avocado tartar, king prawn & mango*  
*Vegetarian mini canapés*  
*Marinated tuna cube in soy sauce, teriyaki & sesame*  
*Ham & blue cheese bikini*  
*Assorted baked mini quiches*  
*Assorted puff pastries: prawns, vegetables & codfish*  
*Cups of Seafood tropical cocktail with pineapple with pink sauce*  
*Vegetal mini brioche with kimchi mayonnaise*  
*Chicken tikka masala brochette*  
*Mini brioche of poppy, salmon & avocado*  
*Brochette of Pineapple with king prawns in one thousand island sauce*  
*Bao bread filled with vegetables & chicken teriyaki*  
*Rolls of sweet ham filled with Russian salad & roes*  
*Cubes of Boffard cured cheese*  
*Asian spoon of Wakame seaweed & king prawn*  
*Codfish tempura with kimchi mayonnaise*  
*Butter chicken brochette*  
*Mini toasts of Goat cheese & nuts*  
*Spoon of avocado puree with marinated salmon*  
*Spoon of mozzarella cheese at Genovese pesto*  
*Nordic bread with cheese cream, dill & marinated salmon*

*Cocktails will be served during 45 minutes together with Red and White wine, Beers, Soft drinks and Cava.  
 To choose 5 items from the list*

**PRICE: 28 €**

**COCTEL VEGETARIANO**

*Buñuelos de verduras*  
*Mini quiche vegetal al horno*  
*Cucharita alga wakame y sésamo*  
*Mini brioche de amapola con vegetales y*  
*mahonesa kimchi*  
*Mini canapés vegetarianos*  
*Bikini vegetal con mahonesa de soja*  
*Copitas tartar de aguacate*

**COCTEL VEGETARIANO**

*Vegetables fritters*  
*Baked vegetarian Mini quiche*  
*Wakame and sesame mini spoon*  
*Vegetables mini brioche with kimchi*  
*mayo*  
*Mini vegetarian snacks*  
*Vegetarian sandwich with soya mayo*  
*Avocado tartar cups*

*MENÚ Nº 1*

*CENTRO DE MESA*

*Croqueta de marisco  
Y  
Piquillo relleno de ternera  
Y  
Ensalada de bacalao desalado*

*PLATO PRINCIPAL*

*Solomillo ibérico sobre crema de  
seta y hojaldre de la huerta  
O  
Lomo de merluza sobre bechamel  
ligera de espinacas y langostino*

*POSTRE*

*A elegir  
O  
Tarta Nupcial*

*Café*

**Bebidas:** *Vino Blanco y Tinto  
Cervezas, Refrescos, Agua  
Cava ANNA Codorníu*

**PRECIO:** 78 €

*MENU Nº 1*

*TO SHARE*

*Seafood croquette  
And  
Piquillo pepper stuffed of beef  
And  
Codfish salad*

*MAIN COURSE*

*Pork sirloin over mushroom sauce &  
vegetables puff pastry  
Or  
Hake loin over spinach & king prawn  
bechamel*

*DESSERT*

*To be chosen  
Or  
Wedding cake*

*Coffee*

**Beverages:** *Red and White wine  
Beers, Soft drinks, Water  
Cava ANNA Codorníu*

**PRICE:** 78 €

*MENÚ Nº 2*

*CENTRO DE MESA*

*Salmón marinado con vinagreta de  
miel y caviar*

*Y*

*Calamar romana*

*Y*

*Ensalada de queso mozzarella, rúcula,  
tomate y pesto Genovés*

*PLATO PRINCIPAL*

*Chuleta de ternera lechal a la parrilla  
con patatitas a la sal sobre crema de  
mostaza*

*O*

*Bacalao a la Vizcaína*

*POSTRE*

*A elegir*

*O*

*Tarta Nupcial*

*Café*

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto  
Cervezas, Refrescos, Agua  
Cava ANNA Codorníu*

*PRECIO: 83 €*

*MENU Nº 2*

*TO SHARE*

*Marinated salmon in vinaigrette of  
honey & caviar*

*And*

*Squid Roman style*

*And*

*Mozzarella, arugula, tomato &  
Genovese pesto salad*

*MAIN COURSE*

*Grilled veal chop with salted potatoes  
over mustard cream*

*OR*

*Cod Vizcaína style*

*DESSERT*

*To be chosen*

*Or*

*Wedding cake*

*Coffee*

*Beverages: Red and White wine  
Beers, Soft drinks, Water  
Cava ANNA Codorníu*

*PRICE: 83 €*

*MENÚ Nº 3*

*CENTRO DE MESA*

*Rueda de embutidos ibéricos con queso*

*Manchego*

*Y*

*Calamar romana*

*Y*

*Piquillo relleno de bacalao*

*PLATO PRINCIPAL*

*Confit de pato al Pedro Ximénez sobre  
 parmentier de patata trufada*

*O*

*Merluza con piquillo, almejas,  
 esparrago y gambas en salsa verde*

*POSTRE*

*A elegir*

*O*

*Tarta Nupcial*

*Café*

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto  
 Cervezas, Refrescos, Agua  
 Cava ANNA de Codorníu*

*PRECIO: 78 €*

*MENU Nº 3*

*TO SHARE*

*Assortment of cured Iberian products*

*& Manchego cheese*

*And*

*Roman style squids*

*And*

*Piquillo pepper filled with cod*

*MAIN COURSE*

*Duck confit with Pedro Ximenez over  
 parmentier of truffled potatoes*

*Or*

*Flake with piquillo pepper, clams,  
 asparagus & prawns in green sauce*

*DESSERT*

*To be chosen*

*Or*

*Wedding cake*

*Coffee*

*Beverages: Red and White wine  
 Beers, Soft drinks, Water  
 Cava ANNA from Codorníu*

*PRICE: 78 €*

*MENÚ Nº 4*

*CENTRO DE MESA*

*Langostinos a la plancha*

*Y*

*Morcilla de arroz sobre crema de  
piquillo y alga wakame*

*Y*

*Ensalada de capellán a la brasa con  
tomate rosa*

*PLATO PRINCIPAL*

*Entrecot de lomo alto al queso  
Manchego y trigueros*

*O*

*Dorada al papillot de verduras,  
naranja y gambitas*

*POSTRE*

*A elegir*

*O*

*Tarta Nupcial*

*Café*

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto  
Cervezas, Refrescos, Agua  
Cava ANNA de Codorníu*

*PRECIO: 90 €*

*MENU Nº 4*

*TO SHARE*

*Grilled shrimps*

*And*

*Spanish rice morcilla with piquillo  
cream & wakame seaweed*

*And*

*Grilled "Capellán" with pink tomato*

*MAIN COURSE*

*High loin entrecote with Manchego  
cheese and asparagus*

*Or*

*Gilthead in papillot with vegetables,  
orange & prawns*

*DESSERT*

*To be chosen*

*Or*

*Wedding cake*

*Coffee*

*Beverages: Red and White wine  
Beers, Soft drinks, Water  
ANNA de Codorníu*

*PRICE: 90 €*



*MENÚ Nº 5*

*CENTRO DE MESA*

*Carpaccio de bacalao sobre salmorejo*

*Y*

*Langostinos a la plancha*

*Y*

*Calamar romana*

*PLATO PRINCIPAL*

*Chuleta de ternera lechal con pimiento  
del Padrón*

*O*

*Lubina abierta a la espalda*

*POSTRE*

*A elegir*

*O*

*Tarta Nupcial*

*Café*

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto  
Cervezas, Refrescos, Agua  
Cava Gran Carta Nevada*

*PRECIO: 90 €*

*MENU Nº 5*

*TO SHARE*

*Cod carpaccio over typical salmorejo*

*And*

*Grilled shrimps*

*And*

*Squids Roman style*

*MAIN COURSE*

*Veal chop with green pepper from  
Padrón*

*Or*

*Grilled seabass*

*DESSERT*

*To be chosen*

*Or*

*Wedding cake*

*Coffee*

*Beverages: Red and White wine  
Beers, Soft drinks, Water  
Cava Gran Carta Nevada*

*PRICE: 90 €*



*MENÚ Nº 6*

*CENTRO DE MESA*

*Calamar nacional a la plancha*

*Y*

*Vieira rellena al horno*

*Y*

*Jamón ibérico*

*PLATO PRINCIPAL*

*Entrecot con boletus salteados y su  
crema*

*O*

*Lomo de merluza confitado sobre  
crema de vainas y gamba roja*

*POSTRE*

*A elegir*

*O*

*Tarta Nupcial*

*Café*

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto  
Cervezas, Refrescos, Agua  
Cava ANNA de Codorníu*

*PRECIO: 95 €*

*MENU Nº 6*

*TO SHARE*

*Grilled national squid*

*And*

*Baked filled scallop*

*And*

*Iberian cured ham*

*MAIN COURSE*

*Entrecote with sauted boletus &  
his cream*

*Or*

*Loin of hake confit over green  
beans & red prawn cream*

*DESSERT*

*To be chosen*

*Or*

*Wedding cake*

*Coffee*

*Beverages: Red and White wine  
Beers, Soft drinks, Water  
Cava ANNA de Codorníu*

*PRICE: 95 €*

*MENÚ Nº 7*

*CENTRO DE MESA*

*Cachetes de rape rebozado sobre  
piquillos atemperados y alioli*

*Y*

*Gamba roja a la plancha*

*Y*

*Jamón ibérico*

*PLATO PRINCIPAL*

*Entrecot de lomo alto a la parrilla*

*O*

*Merluza del Cantábrico a la  
mantequilla de carabineros*

*POSTRE*

*A elegir*

*O*

*Tarta Nupcial*

*Café*

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto  
Cervezas, Refrescos, Agua  
Cava ANNA de Codorníu*

*PRECIO: 100 €*

*MENU Nº 7*

*TO SHARE*

*Breaded monkfish cheeks over  
tempered piquillo peppers and aioli*

*And*

*Grilled red prawns*

*And*

*Iberian cured ham*

*MAIN COURSE*

*Grilled high loin entrecote*

*Or*

*Hake Cantábrico style with red  
king prawns butter*

*DESSERT*

*To be chosen*

*Or*

*Wedding cake*

*Coffee*

*Beverages: Red and White wine  
Beers, Soft drinks, Water  
Cava ANNA de Codorníu*

*PRICE: 100 €*

*MENÚ Nº 8*

*CENTRO DE MESA*

*Pulpo al horno  
Y  
Gamba roja  
Y  
Jamón ibérico*

*PLATO PRINCIPAL*

*Solomillo de ternera al foie y Pedro  
Ximénez sobre parmentier de patata  
trufada y manzana asada  
O  
Rodaballo a la Gallega*

*POSTRE*

*A elegir  
O  
Tarta Nupcial  
  
Café*

***Bebidas:** Vino Blanco y Tinto  
Cervezas, Refrescos, Agua  
Cava ANNA de Codorníu*

***PRECIO:** 120 €*

*MENU Nº 8*

*TO SHARE*

*Baked octopus  
And  
Grilled King red prawn  
And  
Iberian cured ham*

*MAIN COURSE*

*Beef loin with foie & Pedro  
Ximenez over parmentier, truffled  
potato & baked apple  
Or  
Turbot Galician style*

*DESSERT*

*To be chosen  
Or  
Wedding cake  
  
Coffee*

***Beverages:** Red and White wine  
Beers, Soft drinks, Water  
Cava ANNA de Codorníu*

***PRICE:** 120 €*

*MENÚ Nº 9*

*CENTRO DE MESA*

*Mariscada al vapor: langostino,  
gamba roja, cigala y quisquilla*

*Y*

*Jamón ibérico*

*Y*

*Foie con reducción de Pedro  
Ximenez*

*PLATO PRINCIPAL*

*Entrecot de Angus a la parrilla*

*O*

*Corvina sobre salsa verde marina de  
navajas*

*POSTRE*

*A elegir*

*O*

*Tarta Nupcial*

*Café*

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto  
Cervezas, Refrescos, Agua  
Cava ANNA de Codorníu*

*PRECIO: 110 €*

*MENU Nº 9*

*TO SHARE*

*Steamed seafood: king prawn, red  
prawn, crayfish and shrimp*

*And*

*Iberian cured ham*

*And*

*Foie with reduction of Pedro  
Ximénez*

*MAIN COURSE*

*Grilled Angus entrecote*

*Or*

*Croaker fish over marine green sauce  
of razor shell*

*DESSERT*

*To be chosen*

*Or*

*Wedding cake*

*Coffee*

*Beverages: Red and White wine  
Beers, Soft drinks, Water  
Cava ANNA de Codorníu*

*PRICE: 110 €*

*MENÚ Nº 10*

*CENTRO DE MESA*

*Ensaladilla rusa de anguila  
ahumada*

*Y*

*Langostinos a la plancha*

*Y*

*Jamón ibérico*

*PLATO PRINCIPAL*

*Pierna de cordero lechal al horno  
O*

*Bacalao sobre tallos de espinaca,  
crema de piquillo y carabinero al  
papillot*

*POSTRE*

*A elegir*

*O*

*Tarta Nupcial*

*Café*

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto  
Cervezas, Refrescos, Agua  
Cava ANNA de Cordoníu*

*PRECIO: 110 €*

*MENU Nº 10*

*TO SHARE*

*Russian salad with smoked eel*

*And*

*Grilled king prawns*

*And*

*Cured Iberian ham*

*MAIN COURSE*

*Baked leg of suckling lamb  
Or*

*Cod over spinach stalks, piquillo  
pepper cream and shrimp papillot*

*DESSERT*

*To be chosen*

*Or*

*Wedding cake*

*Coffee*

*Beverages: Red and White wine  
Beers, Soft drinks, Water  
Cava ANNA de Cordoníu*

*PRICE: 110 €*

*MENÚ Nº 11*

*CENTRO DE MESA*

*Rollito de salmón relleno de rape y  
salsa rosa al cava*

*Y*

*Carabinero a la plancha*

*Y*

*Jamón ibérico*

*PLATO PRINCIPAL*

*Solomillo de ternera con boletus*

*O*

*Rodaballo al horno*

*POSTRE*

*A elegir*

*O*

*Tarta Nupcial*

*Café*

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto  
Cervezas, Refrescos, Agua  
Cava ANNA de Codorníu*

*PRECIO: 120 €*

*MENU Nº 11*

*TO SHARE*

*Salmon roll filled with monkfish  
and pink sauce with cava*

*And*

*Grilled red king prawn*

*And*

*Iberian cured ham*

*MAIN COURSE*

*Beef sirloin with boletus*

*Or*

*Baked turbot*

*DESSERT*

*To be chosen*

*Or*

*Wedding cake*

*Coffee*

*Beverages: Red and White wine  
Beers, Soft drinks, Water  
Cava ANNA de Codorníu*

*PRICE: 120 €*

*MENÚ Nº 12*

*CENTRO DE MESA*

*Cazuela de rape con almejas y  
gambas en salsa verde*

*Y*

*Jamón ibérico y  
queso Manchego*

*Y*

*Caballa marinada, naranja,  
jengibre, lima y soja*

*PLATO PRINCIPAL*

*Chuleta de ternera Gallega con sus  
padrones*

*O*

*Merluza confitada sobre crema de  
vainas y berberechos*

*POSTRE*

*A elegir*

*O*

*Tarta Nupcial*

*Café*

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto  
Cervezas, Refrescos, Agua  
Cava ANNA de Codorníu*

*PRECIO: 120 €*

*MENU Nº 12*

*TO SHARE*

*Monkfish casserole with clams and  
prawns in green sauce*

*And*

*Iberian cured ham and Manchego  
cheese*

*And*

*Marinated mackerel, orange, ginger,  
lime and soy*

*MAIN COURSE*

*Galician veal chop with red peppers  
from Padrón*

*Or*

*Confit hake over green beans  
cream and cockles*

*DESSERT*

*To be chosen*

*Or*

*Wedding cake*

*Coffee*

*Beverages: Red and White wine  
Beers, Soft drinks, Water  
Cava ANNA de Codorníu*

*PRICE: 120 €*



*MENÚ Nº 13*

*CENTRO DE MESA*

*Iberian Cured Ham*

*INDIVIDUAL*

*Ensalada de Bogavante, mango,  
palmito, aguacate y manzana*

*Y*

*Vieira rellena al horno*

*PLATO PRINCIPAL*

*Entrecote de Angus a la parrilla*

*O*

*Rape con almejas y gambas en salsa  
verde*

*POSTRE*

*A elegir*

*O*

*Tarta Nupcial*

*Café*

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto*

*Cervezas, Refrescos, Agua*

*Cava ANNA de Codorníu*

*PRECIO: 130 €*

*MENU Nº 13*

*TO SHARE*

*Iberian cured ham*

*INDIVIDUAL*

*Lobster, mango, hearts of palm,  
avocado and apple salad*

*And*

*Baked stuffed scallop*

*MAIN COURSE*

*Grilled Angus entrecote*

*Or*

*Monkfish with clams and prawns  
in green sauce*

*DESSERT*

*To be chosen*

*Or*

*Wedding cake*

*Coffee*

*Beverages: Red and White wine*

*Beers, Soft drinks, Water*

*Cava ANNA de Codorníu*

*PRICE: 130 €*

## ESPECIFICACIONES

- ✓ LOS PLATOS DE LOS MENUS SON INTERCAMBIABLES, EXISTIENDO LA POSIBILIDAD DE INCREMENTAR O DISMINUIR EL PRECIO DEPENDIENDO DE LA SELECCIÓN DE PLATOS ELEGIDOS.
- ✓ EXISTE LA POSIBILIDAD DE CREAR MENUS CON ENTRANTES INDIVIDUALES
- ✓ LOS INCREMENTOS DE PLATOS, POSTRES O SORBETES SE VERAN REPERCUTIDOS EN EL PRECIO FINAL DEL MENU
- ✓ TODOS LOS MENUS ESTAN ELABORADOS EN BASE A UN TIPO DE VINO DETERMINADO. EL CAMBIO POR UN VINO DE CALIDAD SUPERIOR INCREMENTARÁ EL PRECIO
- ✓ EN TODOS LOS MENUS SE OFRECE UNA CARNE Y UN PESCADO, PERO EL MENU DEBERA SER UN MENU CERRADO A NO SER QUE SE ESPECIFIQUE, CON AL MENOS 10 DIAS ANTES DE LA CELEBRACION, EL NUMERO DE PLATOS A SERVIR DE CARNES O PESCADOS
- ✓ LA BARRA LIBRE TIENE UN PRECIO DE 40 € POR PERSONA Y DOS HORAS DE DURACION. HORAS AÑADIDAS SERAN AL PRECIO DE 17 € POR PERSONA.
- ✓ LA PRUEBA DEL MENU ELEGIDO SERA FIJADA COMO MINIMO UN MES ANTES DEL EVENTO. EL HOTEL INVITA A DOS PERSONAS A LA PRUEBA DEL MENU.
- ✓ PARA FIJAR LA FECHA DE LA PRUEBA SE TENDRA QUE HACER EFECTIVO UN DEPOSITO DEL 25%

## SPECIFICATIONS

- ✓ DISHES FROM MENUS CAN BE CHANGED, INCREASING OR DECREASING THE PRICE DEPENDING ON THE SELECTION OF DISHES SELECTED.
- ✓ THERE IS A POSSIBILITY OF CREATING MENUS WITH INDIVIDUAL STARTERS
- ✓ ANY DISH YOU WANT TO ADD TO THE MENU, DESSERTS OR SORBETS WILL INCREASE THE FINAL PRICE
- ✓ ALL MENUS ARE MADE ON THE BASIS OF A PARTICULAR TYPE OF WINE. TO CHANGE FOR A SUPERIOR CATEGORY OF WINE WILL BE REFLECTED IN THE PRICE.
- ✓ ALL THE MENUS HAVE A MEAT AND A FISH OPTION, BUT THE MENU MUST BE CLOSED UNLESS YOU INFORM US 10 DAYS IN ADVANCE, THE NUMBER OF MEATS AND FISHES REQUIRED.
- ✓ OPEN BAR PRICE IS 40 € PER PERSON FOR THE FIRST TWO HOURS. FOR ADDITIONAL HOURS PRICE WILL BE 17 € PER PERSON.
- ✓ THE DATE FOR TESTING THE MENU WILL BE CHOSEN AT LEAST ONE MONTH BEFORE THE EVENT. THE HOTEL WILL INVITE TO TWO TESTING MENUS.
- ✓ TO CONFIRM THE TASTING DATE IT IS NECESSARY TO MAKE THE 25% DEPOSIT OF THE TOTAL AMOUNT AS A RESERVE CONCEPT.
- ✓ APART FROM THE TRADITIONAL WEDDINGS WE HAVE MORE WEDDING FORMATS, WITH SHOWS, MUSIC, ETC. PLEASE ASK FOR INFORMATION.

- ✓ *APARTE DE LAS BODAS TRADICIONALES DISPONEMOS DE MAS FORMATOS DE BODAS, EN LAS QUE SE INCLUYEN ESPECTACULOS, MUSICA, ETC. POR FAVOR CONSULTAR*
- ✓ *NO SE ADMITIRAN COMIDAS O BEBIDAS DEL EXTERIOR*
- ✓ *EL LIMITE MAXIMO PARA CONCRETAR EL NUMERO DE COMENSALES SERA DE 7 DIAS ANTES DEL EVENTO. TODA MODIFICACION A LA BAJA EN DICHO NUMERO DURANTE ESTE PERIODO SERA POR CUENTA DEL CLIENTE*
- ✓ *PARA BANQUETES EN LA PISCINA SE COBRARA UN SUPLEMENTO DE 25 € POR PERSONA EN CONCEPTO DE MONTAJE*
- ✓ *PARA MONTAJE DE CEREMONIAS EN LA PISCINA SE COBRARA UN SUPLEMENTO DE 350 € + IVA*
- ✓ *LA EXCLUSIVIDAD DEL RESTAURANTE SERA PARA EVENTOS A PARTIR DE 80 PERSONAS. PARA EVENTOS DE MENOS DE 80 PERSONAS. HABRA UN SUPLEMENTO EQUIVALENTE AL PRECIO DEL MENÚ CONTRATADO QUE SE APLICARA A LA DIFERENCIA DE COMENSALES*
- ✓ *LAS BODAS FUERA DEL HORARIO NORMAL, TENDRÁN UN SUPLEMENTO DE 20 € POR COMENSAL. CANTIDAD QUE SE AÑADIRÁ A LA FACTURA FINAL DEL BANQUETE*
- ✓ *IS FORBIDDEN TO INTRODUCE FOOD AND BEVERAGES FROM OUTSIDE THE HOTEL.*
- ✓ *THE MAXIMUM LIMIT TO DEFINING THE NUMBER OF GUESTS IS 10 DAYS BEFORE THE EVENT. ANY MODIFICATION MIGHT BE CHARGED IN THE FINAL INVOICE*
- ✓ *TO HAVE THE WEDDING BY THE POOL WILL BE A SUPPLEMENT OF 25 € PER PERSON OVER THE PRICE OF THE MENU CHOSEN.*
- ✓ *TO SET UP THE CEREMONY BY THE POOL WILL HAVE A SUPPLEMENT OF 350 € + 21% VAT.*
- ✓ *TO HAVE THE EXCLUSIVITY FOR THE RESTAURANT IT IS NECESSARY TO HAVE 80 PEOPLE MINIMUM. IN CASE OF BEING LESS THAN 80 PEOPLE AND WANT EXCLUSIVITY, WE WILL APPLY A SUPPLEMENT EQUAL TO THE PRICE OF THE CONTRACTED MENU PER PERSON UP TO THE DIFFERENCE OF NUMBER OF PERSONS.*
- ✓ *WEDDINGS WITH A TIMETIBLE DIFFERENT TO OUR NORMAL SERVICE HOURS, WILL HAVE A SUPPLEMENT OF 12 € PER PERSON ON TOP ON THE PRICE OF THE MENU CHOSEN.*
- ✓ *FOR CELEBRATIONS OF MORE THAN 50 PEOPLE, THE HOTEL WILL OFFER FREE OF CHARGE ONE SUPERIOR ROOM WITH BREAKFAST INCLUDED FOR THE WEDDING NIGHT.*



- ✓ A PARTIR DE 50 PERSONAS, EL HOTEL OFRECERA UNA HABITACION SUPERIOR GRATIS PARA LOS NOVIOS EN REGIMEN DE ALOJAMIENTO Y DESAYUNO LA NOCHE DE LA CELEBRACION
- ✓ LA DECORACION FLORAL SERA POR CUENTA DEL CIENTE
- ✓ LA MUSICA, EN CASO DE REQUERIRLA, SERA POR CUENTA DEL CLIENTE
- ✓ EN CELEBRACIONES POR LA NOCHE, LA MUSICA EN EL RESTAURANTE PODRA PERMANECER HASTA LAS 23.30 HRS. A PARTIR DE ESA HORA, OFRECEMOS NUESTRA DISCOTECA QUE PODRA ESTAR ABIERTA HASTA LAS 05.00 HRS AM.
- ✓ TODOS LOS PRECIOS INDICADOS SON CON EL IVA INCLUIDO EXCEPTO EL MONTAJE DE LA CEREMONIA EN EL AREA PISCINA
- ✓ FLORAL DECORATION IS NOT INCLUDED IN THE PRICE.
- ✓ MUSIC IS NOT INCLUDED.
- ✓ IN CELEBRATIONS FOR DINNER, MUSIC MUST FINISH AT 23.30 PM. AFTER THAT TIME WE OFFER OUR DISCOTEQUE WHICH COULD BE OPENED UNTIL 5.00 AM
- ✓ ALL PRICE ARE WITH VAT INCLUDED EXCEPT THE SETTING UP OF THE CEREMONIES BY THE POOL.

