



**CASTILLO HOTEL
SON VIDA**

GRAN LUJO
Mallorca



Un sueño hecho realidad...



Aperitivo

La terraza principal del CASTILLO HOTEL SON VIDA es el lugar perfecto para la celebración del aperitivo, obsequiando a sus invitados con el disfrute de unas maravillosas vistas a la bahía de Palma y a la ciudad que junto al servicio inigualable del Gran Lujo hará que la bienvenida a sus familiares y amigos sea única y memorable.

Dependiendo de la fecha de la celebración, nuestro elegante y acogedor Salón Real permanece también a disposición como la mejor alternativa interior para la celebración de la recepción.



Banquete



Nuestro emblemático Restaurante ES CASTELL, con capacidad de hasta 250 comensales, y nuestro SALON LOS NOBLES, se sirven de su clásica elegancia para acoger a sus invitados creando ese ambiente cálido y distinguido que caracteriza al espíritu del Castillo.

La oferta gastronómica del hotel ofrece una variada selección de menús de alta calidad y presentación inmejorable que se adaptan a las necesidades de cada cliente. No obstante, de no ser así, con mucho gusto le asistiremos en la creación de una selección confeccionada según sus preferencias.





Paquete Boda Romántica

Aperitivo

Aperitivos fríos

Dado de Foie con kiko, crema de vinagre Balsámico
Atún marinado con soja y brunoise de fruta fresca
Cornet de salmón y curry

Aperitivos calientes

Crema de ceps
Crujiente de pato
Chistorra con crujiente de patata
Croqueta variadas

Cóctel de Luxe

Cava o Cava rosado de la casa, vino blanco y tinto de la casa,
cerveza, selección de refrescos, aguas minerales

Menú

Terrina de merluza con ensalada de queso de cabra y salsa romesco

Crema de apio ligeramente ahumado con caviar de trucha (fría o caliente)

Nuestra lechona confitada con foie y trufa, milhojas de patata, beicon y su jugo

Postre a su elección

Café y mignardises



Vinos que acompañan la comida

A elegir entre:

Viña Heredad, D.O. Penedès
Gran Feudo Chardonnay, D.O. Navarra

y

a elegir entre:

Solagüen Crianza, D.O. CA. Rioja
Gran Feudo Crianza, D.O. Navarra

y

Agua, refrescos
Cava Anna de Codorniu
Surtido de licores

Barra libre Son Vida de 1 hora

Cava o Cava rosado, vino blanco y tinto de la casa,
Cervezas nacionales e internacionales,
Selección de zumos, refrescos, y aguas minerales

Baileys, Hierbas Mallorquinas, Brandy Español,
Cointreau, Gin, Vodka, Ron blanco, Ron añejo, Whisky Escocés

€111,11 por persona



Aperitivos

Aperitivo 1

Aperitivos fríos

Dado de Foie con kiko, crema de vinagre Balsámico
Atún marinado con soja y brunoise de fruta fresca
Cornet de salmón y curry

Aperitivos calientes

Quiche de requesón con aceite de sobrasada
Brick de queso Idiazabal ahumado
Crujiente de pato confitado
Surtido de mini –croquetas

€20,00 por persona

Aperitivo 2

Aperitivos fríos

Trampó mallorquín con marisco
Sopa de melón con hierbas
Cornet de salmón y curry
Gazpacho cremoso andaluz con tropezones de gamba

Aperitivos calientes

Crema de ceps
Crujiente de pato
Chistorra con crujiente de patata
Croquetas variadas

€20,00 por persona



Aperitivo 3

Aperitivos fríos

Esfera de queso sobre confitura de tomate
Cono de guacamole
Pulpo con salsa de pistacho y huevas
Foie caramelizado sobre chutney de mango

Aperitivos calientes

Chistorra con crujiente de patata
Gambas gabardina
Brocheta de pollo con mini puerro y salsa de soja
Croqueta de jamón

€20,00 por persona

Estaciones para enriquecer su aperitivo

Estación de Jamón Ibérico de Bellota al corte
con pan y con tomate servido por un Chef

€18,00 por persona

Estación de quesos nacionales e internacionales

€20,00 por persona

Estación de Sushi y makis variados

€22,00 por persona

Estación con ostras del Atlántico con sus típicas guarniciones
abiertas al instante y servidas por un Chef

€23,00 por persona



Menús

Menú Boda 1

Ensalada de codornices y carabineros con piñones,
Tomillo y vinagreta de mariscos
★★★★

Crema de espárragos blancos con aceite de hierbas frescas
★★★★

Cordero asado relleno de tomates y setas con cebollitas,
Puré de patata y ajetes confitados
★★★★

Postre a su elección
★★★★★

Café y mignardises

€ 75,00 por persona

Menú Boda 2

Carpaccio de ternera con rúcula y Parmesano, alcaparras, piñones y salsa de mostaza Antigua
★★★★

Crema de langosta con flan de hinojo
★★★★

Merluza sobre tomate marinado con salsa verde y zamburiñas salteadas
★★★★

Postre a su elección
★★★★

Café y mignardises

€ 80,00 por persona



Menú Boda 3

Gazpacho andaluz al perfume de albahaca y langostinos

Lomo de lubina salvaje asada sobre verduras al vapor, salsa beurre blanc

Sorbete de naranja de Sóller con Campari

Tournedo de ternera lechal, patata gratén, setas de temporada salsa trufada

Postre a su elección

Café y mignardises

€ 85,00 por persona

Menú Boda 4

Bogavante con ensalada de hojas fresas y vinagreta de frutas exóticas

Crema de almendras mallorquinas y polvo de naranja

Solomillo de buey con foie, patata confitada, espinacas y salsa de vino de Marsala

Postre a su elección

Café y mignardises

€ 90,00 por persona



Selección de postres

Marquise de chocolate y avellana, sorbete de frambuesa y pequeña crema de citronella

Mousse de queso sobre bizcocho de chocolate e higos con su sorbete

Rollo de nueces caramelizadas, mousse de naranja y jengibre con salsa de cerezas al balsámico

Semifrío de mango y sake, esponjoso de almendra tostada y ensalada exótica

Cremoso de Pisco Sour, helado de pistacho y reducción de Cassis



Menú Boda lounge style

100 comensales mínimo

Fríos

En vaso zurito

Surtido de ensaladas variadas
Ensalada de langostinos cocidos fríos
Cogollos con anchoas y vinagreta
Xató con romesco y puntas de espárragos
Melón con Ibéricos
Mini ensalada de mozzarella y tomate
Cucharita de trampó con marisco
Cazuelita de Pulpo a la Gallega
Chupito de gazpacho cremoso y sopa fría de melón

Estaciones

(Elaborado o servido por un Chef)

Estación de ahumados y marinados
Estación de quesos, embutidos y patés tradicionales
Estación de jamón Ibérico
Estación de Sushi y makis variados

Calientes

Pechuga de pintada a la plancha con verduras a la parrilla
Gallo, confitura de cebolla y espárragos verdes
Lomo de rape asado con salsa marinera y arroz al azafrán
Pierna de jamón asado en su salsa.

Postres

Ragout exótico con crema de fruta de la pasión
Chupito de piña colada con vodka
Surtido de frutas de la temporada
Tarta de limón con merengue gratinado
Brazo de gitano de vainilla y chocolate
Mini mousse de coco
Fuente de chocolate con brochetas de fruta

€115 ,00 por persona



Menú a componer

Entrantes

Ensalada de salmón ahumado con su caviar, salsa Tártara.
€18,00 por persona

Terrina de foie con chutney de mango, reducción de Pedro Ximénez.
€24,00 por persona

Tartaro de atún con gamba, pepino y citronella.
€27,00 por persona

Cremas y consomé

Consomé de jamón Ibérico con verduritas y vieira
€14,00 por persona

Crema de puerros con coral de erizo
€14,00 por persona

Crema de lentejas con foie y picornells
€12,00 por persona

Pescados

Salmón con rissoto de azafrán y su crujiente
€21,00 por persona

Filete de gallo braseado con aceitunas, alcaparras, hinojo marino y tomate confitado
€25,00 por persona

Bogavante glaseado con salteado de setas y pastel de apio y patata
€29,00 por persona

Sorbetes

Sorbete de naranjas de Sollér con Campari
€4,00 por persona

Sorbete de citronela con vodka
€4,00 por persona

Sorbete de piña con jengibre
€4,00 por persona



Carnes

Confit de pato, salsa mandarina kumkuat y polenta
€22,00 por persona

Carré de cordero con costra de hierbas, puré rústico y ajete
€33,00 por persona

Lomo de ternera con puré de calabaza, ceps salsa de pimienta de Sechuan
€36,00 por persona

Opción vegetariana

Crema de ceps con aceite turfa negra y ciboulette.
€12,00 por persona

Sopa de calabaza y zanahoria con cebollitas escabechadas.
€ 12,00 por persona

Ensalada Caprese con pesto de rúcula y Parmesano
€14,00 por persona

Verduras al vapor tibias con salsa de vino blanco y aceite de hierbas
€14,00 por persona

Ñoquis de patata a la crema de trufa
€18,00 por persona

Risotto cremoso con setas mallorquinas salteadas
€18,00 por persona

Adaptamos nuestros menús a cualquier peculiaridad sanitaria de nuestros clientes (celíacos, diabéticos, etc...)

Selección de postres

Marquise de chocolate y avellana, sorbete de frambuesa y pequeña crema de citronella
€10,00 por persona

Mousse de queso sobre bizcocho de chocolate e higos con su sorbete
€10,00 por persona

Rollo de nueces caramelizadas, mousse de naranja y jengibre con salsa de cerezas al balsámico
€10,00 por persona

Semifrío de mango y sake, esponjoso de almendra tostada y ensalada exótica
€10,00 por persona

Cremoso de Pisco Sour, helado de pistacho y reducción de Cassis
€10,00 por persona



Tartas nupciales

Tarta de chocolate 70% cacao
Tarta de mango y vainilla
Tarta de champagne y frutos rojos
Tarta Reina (con nata, trufa y yema quemada)
€10,00 por persona

Resopón del Castillo

Repostería mallorquina
Surtido de mini sándwiches y bocadillos
Macedonia de frutas
€27,00 por persona

Algo dulce mientras bailan

Fuente de chocolate con brochetas de fruta
€12,00 por persona

Para los más pequeños



Macarrones con salsa de tomate

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

Copa surtida de helados
€28,00 por niño

Los niños entre los cinco y los doce años tienen la opción de comer el mismo menú elegido a mitad de precio.



Vino y bebidas

Bebidas cóctel

Bebidas durante el cóctel de recepción

Duración 45 minutos

Cóctel de Luxe

Cava o Cava rosado de la casa, vino blanco y tinto de la casa, cerveza, selección de refrescos, aguas minerales

€18,00 por persona

Cóctel Premium

Cava o Cava rosado, vino blanco y tinto de la casa, cerveza, Selección de refrescos, zumo de naranja recién exprimido, aguas minerales, Martini blanco, Martini rosso, Campari, Jerez

€22,00 por persona

Coctél para los niños

Para los niños entre 5 y 12 años habrá champán sin alcohol gratis

Dé un toque especial a su cóctel

Copa de Hpnotiq, el cóctel más trendy del año

€19,00 por persona

Copa de champagne Taittinger Brut

€17,00 por persona

Copa de Daiquiri de fresa

€9.50 por persona



Vinos que acompañan la comida

Selección de la casa

A elegir entre:

Viña Heredad, D.O. Penedès
Gran Feudo Chardonnay, D.O. Navarra

y

a elegir entre:

Solagüen Crianza, D.O. CA. Rioja
Gran Feudo Crianza, D.O. Navarra

y

Agua, Refrescos
Cava Anna de Codorniu
Surtido de licores

€22,50 por persona

Selección de Mallorca

A elegir entre:

Macià Batle Blanc de Blancs, D.O. Binissalem
Hereus Ribas Blanco, V.T. Illes Balears

y

a elegir entre:

Macià Batle Crianza, D.O. Binissalem
Hereus De Ribas Sió Crianza, V.T. Illes Balears

y

Aguas, Refrescos
Cava Jaume de Codorniu
Surtido de licores

€34,50 por persona



Selección de Reservas

A elegir entre:

Gran Viña Sol, D.O. Penedès

Allende, D.O. CA. Rioja

y

A elegir entre:

Gran Coronas, Reserva, D.O. Penedès

La Vicalanda, Reserva, D.O. CA. Rioja

y

Aguas, Refrescos

Champagne Taittinger Brut

Surtido de licores

€51,00 por persona

Selección de Vanguardia

A elegir entre:

Fransola barrica, D.O. Penedès

Enate Gewürztraminer, D.O. Somontano

y

Jean Leon Merlot, D.O. Penedès

Mauro, Vino de la Tierra de Castilla

y

Aguas, Refrescos

Champagne Mumm Cordon Rouge

Surtido de licores

€73,00 por persona

Selección de Bebidas para niños

Aguas, zumos, refrescos, champán sin alcohol

€12,00 por niño

Con mucho gusto le confeccionamos otra composición de vinos.

En caso de traer su personal selección, se aplicará un suplemento de descorche de €14,00 por botella de vino abierto.



Barra libre y baile

Barra libre Son Vida

Cava o Cava rosado, vino blanco y tinto de la casa,
Cervezas nacionales e internacionales,
Selección de zumos, refrescos, y aguas minerales

Baileys, Hierbas Mallorquinas, Brandy Español,
Cointreau, Gin, Vodka, Ron blanco, Ron añejo, Whisky Escocés

1 hora	€20,00 por persona
La 2ª hora	€10,00 por persona
La 3ª hora	€ 6,00 por persona

Barra libre El Castillo Premium

Cava o Cava rosado, vino blanco y tinto de la casa,
Cervezas nacionales e internacionales,
Selección de zumos, refrescos y aguas minerales

Baileys Irish Cream, Hierbas Mallorquinas, Carlos I Brandy,
Cointreau, Bombay Sapphire Gin, Vodka Absolut, Ron Bacardi blanco,
Ron Barceló, Cardhu Single Malt, Jack Daniels Bourbon, Johnnie Walker

1 hora	€28,00 por persona
La 2ª hora	€14,00 por persona
La 3ª hora	€ 7,00 por persona

Barra con bebidas según consumo	1ª hora	2ª hora	3ª hora
Hasta 99 personas mín. por hora	€650,00	€400,00	€300,00
A partir de 100 personas mín. por hora	€850,00	€510,00	€380,00

Precios oficiales de Bar: Combinado à €13,00 / cervezas, refrescos y aguas à €5,95.

Fürstenberg Pilsener directamente del barril

Barril de 30 litros €315,00

Cócteles que dan chispa a la fiesta

Sólo en combinación con una barra libre

Bar con Mojitos creados al momento por uno de nuestros

Barmans €12,50

Estación con los últimos “pop up’s” como

Bacardi Breezer, Smirnoff Ice y Red Bull con Vodka €14,00

IVA incluido

Precios disponibles a partir del 1 de enero de 2009 y sujetos a cambios sin previo aviso



Otros servicios

Montaje de ceremonia

El CASTILLO HOTEL SON VIDA, pone a su disposición sus terrazas y salones para la celebración de la ceremonia, adaptándolos con una decoración apropiada que incluye desde la mesa de ceremonia con centro floral hasta la disposición de la significativa alfombra ceremonial, todo ello con sillas engalanadas para la ocasión.

20 hasta 50 personas	€570,00
Más de 50 personas	€850,00

Amenización musical

Violinista	2 x 45 min	aprox.	€ 385,00
Arpista	2 x 45 min	aprox.	€ 655,00
Guitarrista	2 X 45 min	aprox.	€ 540,00
Dúo guitarristas	2 x 45 min	aprox.	€ 900,00
Dúo música clásica	2 x 45 min	aprox.	€ 640,00
Trío música clásica	2 x min	aprox.	€ 955,00
Canto gospel	1 hora	desde	€ 850,00
Canto a Capella	1 hora	aprox.	€ 500,00
Pianista	2 x 45 min	desde	€ 410,00
Orquesta	3 x 45 min	desde	€ 1.100,00
Disc Jockey	3 horas (mínimo) hora adicional	aprox.	€ 450,00 € 90,00
Trío Jazz	2 x 45 min	desde	€ 1.000,00
Cuarteto Jazz	2 x 45 min	desde	€ 1.200,00

Decoración floral



La decoración floral de las mesas del banquete las ofrece el hotel gratuitamente, adaptando al máximo nuestro centro estándar al gusto de cada cliente. En caso que desee un adorno concreto y especial, con mucho les facilitaremos un presupuesto para sus deseos.

Servicio de fotografía y filmación

Aproveche los espectaculares rincones del hotel para realizar su Reportaje Nupcial de la mano de prestigiosos fotógrafos, profesionales del sector que harán que un acontecimiento único como es el día de su boda permanezca imborrable en la memoria.

Fotografía	a partir de	€1.250,00
Filmación	a partir de	€ 900,00



Disposición de vehículos de gran lujo con chófer

(Precios pueden ser modificados según temporada)

Disfrute de un servicio único en la isla como es la disposición exclusiva que ofrece un Rolls Royce o la disposición de coches Mercedes de primera clase.

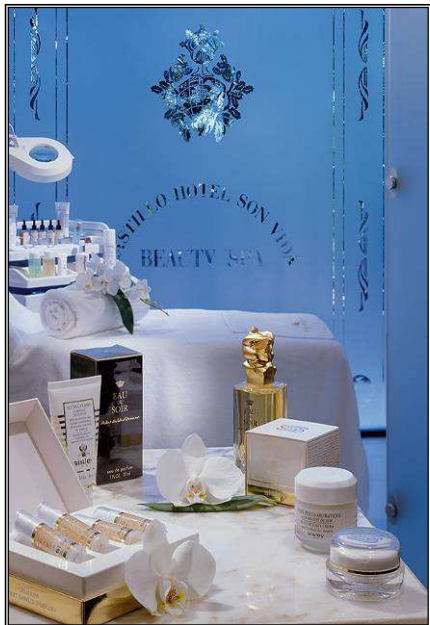


Rolls Royce	
4 horas (mínimo)	€497,00
Hora adicional	€138,00
Mercedes clase S	
4 horas (mínimo)	€335,00
Hora adicional	€ 93,00

Servicio de autobuses

Para mayor comodidad de sus invitados, disponga del uso de uno o varios de nuestros autobuses de alta gama equipados con la última tecnología.

* Cotización según número de pasajeros y distancias a cubrir



Servicios adicionales

Como agradecimiento, en caso de escoger el Castillo Hotel Son Vida como escenario privilegiado para la celebración de su boda, el hotel obsequia a los novios del enlace con los siguientes servicios adicionales (para bodas a partir de 50 comensales):

- Estancia de una noche en una lujosa Suite con desayuno incluido, servido en el restaurante o en la misma Suite.
- Regalo personalizado para los novios
- Un tratamiento en nuestro Spa de una hora de duración para cada uno de los novios mediante entrega de un bono a canjear para cualquier día de la semana.
- Degustación gratuita del menú de la boda para seis personas en nuestro restaurante Es Castell
- Impresión de minutas personalizadas de boda para cada uno de los invitados y tarjetas de protocolo a juego con las primeras.
- Impresión de listados de distribución de comensales que se expondrán en la sala.
- Parking privado para todos los invitados, siempre sujeto a la capacidad y disponibilidad del hotel.