

Querida Pareja,

Ante todo queremos daros la enhorabuena por vuestro futuro enlace y deseáros lo mejor para esta nueva vida juntos. Es un placer presentaros las opciones de servicio que nuestro Hotel Nixe Palace pone a vuestra disposición para la celebración de este gran día y confirmaros las atenciones de las que podréis beneficiaros:

- **Degustación gratuita para seis personas de tres menús.**
- **Gratuidad de nuestro Salón de baile.**
- **Asesoramiento integral por parte del equipo comercial.**
- **Parking gratuito para los invitados.**
- **Dos noches de estancia en nuestra Suite Nupcial ó en su defecto en cualquiera de nuestras suites para celebrar la Noche de Bodas, con un desayuno completo en su propia habitación.**
- **Circuito Termal gratuito en nuestro Nixe Herbal Spa así como dos tratamientos de cabina para él y para ella**
- **Atenciones especiales de Bienvenida en la habitación.**
- **La decoración floral de las mesas, minutas y meseros.**
- **Regalo del Primer Aniversario pasando un fin de semana – dos noches - en cualquier hotel de la Cadena Santos.**
- **Camarera baby-sitter durante el servicio de cena, siempre que los niños se concentren en una misma mesa.**

Ventajas aplicables a partir de 100 adultos.

* Entre 60 y 100 adultos la degustación será cortesía del hotel para 4 comensales . el resto de ventajas se mantiene excepto las dos noches del aniversario.

* Consultar ventajas si son menos de 60 adultos.

Nuestra terraza Mediterráneo tiene un coste extra de 1850 € IVA incluido para celebrar su banquete. Si únicamente celebran su aperitivo se facturarán 600 € IVA incluido.

Promoción especial: 5% de descuento en el precio del cubierto al celebrar la boda en viernes (barra libre no incluida).

La reserva firme de fecha se hará mediante la entrega de 2.000,00€ en concepto de señal, los cuales les serán descontados posteriormente de la factura final.

A la entrega de esta cantidad, se emitirá un recibo en el que figurará la fecha reservada. Con 3 meses de antelación se efectuará el pago del 50% y un mes antes del evento otro 30% del total de la factura, quedando una diferencia que deberá abonarse como máximo dos días hábiles una vez finalizado el servicio.

Atentamente,

María Merayo - Jefa de Ventas -

Delia Guzmán - Comercial -



Ceremonia frente al mar

Para un momento tan solemne y especial, os ofrecemos espacios abiertos con todo el encanto del mediterráneo. Os incluimos:

Mesa a modo de altar con un bouquet
Atril para lecturas
50 sillas para invitados
Alfombra Nupcial con color personalizado y con pétalos
Megafonía y micro inalámbrico
Técnico de sonido durante toda la ceremonia
Música personalizada

Palmeral: 1.250,00 € IVA incluido
Comienzo: A Partir 20:00 Hrs

Terraza Bahía: 950,00 € IVA incluido
Comienzo: Horario a convenir por los novios

Consulte nuestras tarifas para el Juez de paz



Menú Serenity

Nuestros aperitivos

Montadito de escalibada y bacalao confitado en aceite de oliva glaseado con all i oli

Montadito de brandada de bacalao con huevo de codorniz

Mini canelón de salmón ahumado relleno de guacamole con crema fina de yogurt

Cucharita de trampó y cola de carabinero marinada con lima y cilantro

Chupito de gazpacho refrescante con brocheta de bogavante

Chupito de crema de gamba roja con su cola crujiente

“gyozas” de ternera y verduras con emulsión asiática

Ravioli crujientes de wonton rellenos de gamba marinada con curry de madras y compota de manzana

Tiras de calamar crujientes

Jamón ibérico al corte (A PARTIR DE 100 INVITADOS)

Bodega: Cava, Cerveza, Refrescos, Martini Rojo Y Martini Blanco



Menú

Canelón de pato y foie
Con salsa de ceps y jamón ibérico

Merluza asada con salsa de azafrán
Y sobre arroz meloso marinero

Sorbete de piña colada

Textura Ibérica Sobre compota de manzana
y salsa caramelizada de soja

“ After eight” rol de espuma de chocolate crunch,
helado refrescante de menta y vainilla

Bodega

Vino blanco: Raimat Chardonnay
(Costers del Segre)

Vino tinto: Viña Pomal Crianza (Rioja)

Cava: Anna de Codorniu Blanc de Blancs
Agua mineral, café y licores con petit fours

117 € 10% IVA Incluido

Menú Coral

Nuestros aperitivos

Montadito de escalibada y bacalao confitado en aceite de oliva glaseado con all i oli

Montadito de brandada de bacalao con huevo de codorniz

Mini canelón de salmón ahumado relleno de guacamole con crema fina de yogurt

Cucharita de trampó y cola de carabinero marinada con lima y cilantro

Chupito de gazpacho refrescante con brocheta de bogavante

Chupito de crema de gamba roja con su cola crujiente

“Gyozas” de ternera y verduras con emulsión asiática

Ravioli crujientes de wonton rellenos de gamba marinada con curry de madras y compota de manzana

Tiras de calamar crujientes

Jamón ibérico al corte (A PARTIR DE 100 INVITADOS)

Bodega: Cava, Cerveza, Refrescos , Martini Rojo Y Martini Blanco



Menú

Canelón de pasta Wonton rellena de bogavante y queso tierno con hierbas aromáticas, parmesano añejo y aceite de tartufo blanco

Rols de lenguado y carabineros sobre crema de placton

Sorbete de mojito

Solomillo de ternera reposado con salsa de trufa, con mini canelón crujiente de cous cous y verduritas

Pastelito de chocolate caliente con helado de cookies sobre sopa fría de chocolate blanco y vainilla

Bodega

Vino blanco: Rimat Chardonnay (Costers del Segre)

Vino tinto: Viña Pomal Crianza (Rioja)

Cava: Anna de Codorniu Blancs de Blanc
Agua mineral, café y licores con petit fours

139 € 10% IVA Incluido

Menú Sand

Nuestros aperitivos

Montadito de escalibada y bacalao confitado en aceite de oliva glaseado con all i oli

Montadito de brandada de bacalao con huevo de codorniz

Mini canelón de salmón ahumado relleno de guacamole con crema fina de yogurt

Cucharita de trampó y cola de carabinero marinada con lima y cilantro

Chupito de gazpacho refrescante con brocheta de bogavante

Chupito de crema de gamba roja con su cola crujiente

“gyozas” de ternera y verduras con emulsión asiática

Ravioli crujientes de wonton rellenos de gamba marinada con curry de madras y compota de manzana

Tiras de calamar crujientes

Jamón ibérico al corte (A PARTIR DE 100 INVITADOS)

Bodega: Cava, Cerveza, Refrescos , Martini Rojo Y Martini Blanco



Menú

Ensalada de bacalao confitado
Con compota de escalibada y vinagreta de escabeche de naranja

Rodaballo al horno sobre arroz de setas,
mayonesa de gamba roja y crujiente de wonton

Sorbete de hierbas dulces en texturas

Solomillo de ternera con pastel de patata y manojito
de judías finas con bacon y salsa de Oporto

Sopa refrescante de vainilla con hierba buena
Con helado de galletas María

Bodega

Vino blanco: Rimat Chardonnay
(Costers del Segre)

Vino tinto: Viña Pomal Crianza (Rioja)

Cava: Anna de Codorniu Blanc de Blancs
Agua mineral, café y licores con petit fours

132 € 10% IVA Incluido

Menú Infantil

Primero

Mini lasaña de ternera, gratinada con mozzarella

Segundo

Mini hamburguesa, crujientes patatas fritas y nugets de pollo

Postre

Copa de helado o postre nupcial

Precio por menú 26 €

10% IVA Incluido



Personalización del cocktail

Montaditos en crujiente pan chapata

Montadito de escalibada y bacalao confitado en aceite de oliva glaseado con all i oli
Montadito de tártaro de cebón con parmesano añejo y emulsión de aceite de ceps
Montadito de queso de cabra y membrillo con compota de uva

Ensaladitas refrescantes

Ensaladita de pollo, nueces, huevo de codorniz y fina salsa César
Ensaladita refrescante de ventresca de bonito con tomate, naranja y olivada de aceituna negra
Tataki de salmón marinado con refrescante trampó y aliñado con salsa de soja
Tártaro de salmón con aliño oriental y yogurt

Chupitos en diferentes texturas y temperaturas

Chupito de sopa de melón con crunch de jamón ibérico
Chupito de gazpacho con bogavante
Chupito de crema fina de patatas y trufa con ravioli de jamón ibérico
Chupito de crema de gamba roja con su cola crujiente
Chupito de crema de ceps con foie parrilla y sal maldon
Sopa de curry y coco con langostino en tempura

Bocaditos en cuchara

Cucharita de trampò con cola de carabinero marinada con lima y lemon grass
Cucharita de foie de pato caramelizado con compota de mango y cebollino fresco
"Gyozas" de ternera con verduras y aliño oriental
Cucharita de arroz negro de sepia con suave "all i oli"
Cucharita de arroz meloso de setas con hígado de pato
Cucharita de hummus con crujiente pan de lentejas



Personalización del cocktail

Brochetas frías calientes

Brocheta de tomate cherry con mozzarella fresca y pesto de albahaca
Brocheta de melón cantaloup con polvo crujiente de jamón ibérico
Brocheta de pollo teriyaki con sésamo tostado
Croquetas de risotto de pulpo
Croquetas de gambas y espinacas
Croquetas de bogavante

Aperitivos crujientes

Raviolis crujientes de queso de cabra y espinacas
Raviolis crujientes gamba al curry
Ravioli crujiente de queso de cabra y morcilla

Clásicos Nixe

Dátiles con bacon
Fritura de calamares a la andaluza
Daditos de camembert rebozados



Un menú a vuestro gusto

Entrantes

“Caldereta” con canelón de bogavante

Ensalada de bacalao confitado con compota de escalibada y vinagreta de escabeche de naranja

Ensalada de bogavante con tartar de aguacate y cebolleta fresca, variado de hojas tiernas y vinagreta de cacahuete con mostaza y miel.

Ensalada templada de pulpo sobre refrescante trampo de manzana y chutney de cebolla

Canelón de pasta wonton rellena de bogavante y queso tierno con hierbas aromáticas, parmesano añejo y aceite de Tartufo blanco

Canelón de pato y foie
con salsa de ceps y jamón ibérico



Disponemos de menús para vegetarianos, celíacos, veganos, etc

Pescados

Rols de lenguado y carabineros sobre crema de placton

Rodaballo al horno sobre arroz de setas, mayonesa de gamba roja y crujiente de wonton

Taco de bacalao al vapor con almejas sobre menestra de verduritas tiernas

Montadito de lubina relleno de ceps y carabineros sobre verduritas tiernas con salsa de pimienta rosa

Merluza asada con salsa de azafrán sobre arroz meloso marinero

Caldereta de rape sobre patata confitada con aceite de oliva

Lomo de lubina sobre arroz negro meloso con suave “all i oli”

Carnes

Solomillo de ternera blanca sobre rosti de patatas y verduritas con salsa de ceps

Solomillo de ternera con pastel de patata y manojito de judías finas con bacon y salsa de Oporto

Lechona deshuesada, confitada y horneada sobre milhojas de patata y setas con salsa de vino tinto y morillas

Solomillo de ternera reposado con salsa de trufa con mini canelón crujiente de cous cous y verduritas

Textura Ibérica sobre compota de manzana y salsa caramelizada de soja

Carrillera de Ternera a baja temperatura sobre parmentier trufada y estofado de setas con salsa de cebolla caramelizada.

Postres

Pastelito de chocolate caliente con helado de cookies sobre sopa fría de chocolate blanco y vainilla

Pequeña tatin de manzana y helado de vainilla con guindas y mouse de leche merengada

Borracho de chocolate con compota de piña y vainilla con poner helado de nueces de macadamia caramelizadas

Sopa refrescante de vainilla con hierba buena con helado de galleta María

“Mini Cuit” de chocolate con helado de naranja de Sóller

“After Eight” rol de espuma de chocolate crunch, helado refrescante de menta y vainilla

Espuma de crema catalana con helado plátano y compota de piña con ron añejo

Sorbetes

Piña colada

Pomada

Tequila

Mojito

Cítricos

Hierbas dulces en texturas

Mandarina



Bodega a elegir

GRUPO 1

Blanco: Raimat Chardonnay (Costers del Segre)

Tinto: Viña Pomal Crianza (Rioja)

Cava: Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Agua Mineral, Café y Licores

Precio por persona 27,00 €

Bodega incluida en los menús

GRUPO 2

Blanco: Ramanyá (Binissalem Mallorca)

Tinto: José L. Ferrer crianza (Binissalem Mallorca)

Cava: Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Agua Mineral, Café y Licores

Precio por persona 27,00 €

GRUPO 3

Blanco: Martivilli sauvignon blanc (D.O. Rueda)

Tinto: Finca Resalso (D.O. Ribera del Duero)

Cava: Freixenet Vintage Brut Nature

Agua Mineral, Café y Licores

Precio por persona 27,00 €



GRUPO 4

Blanco: José L. Ferrer Blanc de Blancs (Binissalem Mallorca)

Tinto: La Montesa (D.O. Rioja)

Vino espumosa dulce : Mía de Freixenet

Agua Mineral, Café y Licores

Precio por persona 28,50 €

GRUPO 5

Blanco: Vionta (Rias Baixas)

Tinto: Jose L. Ferrer reserva (Binissalem Mallorca)

Vino espumoso : Brut Veritas (Binissalem Mallorca)

Agua Mineral, Café y licores

Precio por persona 30,00 €

Fin de fiesta

Estimada pareja:

Os ofrecemos un fin de fiesta inolvidable en nuestra Sala Arenas con mobiliario standard, mesa con chucherías, iluminación especial y bola de discoteca

Ponemos a vuestra disposición servicio de Barra Libre de primeras marcas

- Tres horas de servicio: 30€ por persona.
- Tres horas de servicio con el Resopón Nixe: 38€ por persona
 - El Resopón Nixe Incluye: mini chapata de jamón serrano, mini chapata de queso manchego y brocheta de fruta.
- Hora Extra: 25,00€ por persona que quede en sala.

Asimismo, es un placer presentaros nuestro servicio de contratación de DJ

Con exclusividad, os ofrecemos un servicio de calidad, respaldado por los mejores medios y profesionales del momento, desde vuestra entrada al Banquete!

Precio desde las 21.00 horas hasta las 3.00 horas: 625€ + 10% iva

Hora extra: 120€ + 10% iva

Servicios complementarios :

Decoración con globos de helio, fotomatón , fuegos artificiales... precios a consultar

Suplemento barra de mojitos y daiquiris: 5.00€ por persona IVA incluido

