



GRAND PALLADIUM

PALACE IBIZA RESORT & SPA

≡ FACT SHEET

≡ MENÚS MICE

≡ FAQ'S

MEETINGS REDEFINED

PALLADIUM
HOTEL GROUP

MICE
BY PALLADIUM



GRAND PALLADIUM

PALACE IBIZA RESORT & SPA

MEETING
& EVENTS
**FACT
SHEET**

A stone wall sign illuminated at night, featuring the Grand Palladium logo and the text "GRAND PALLADIUM PALACE IBIZA RESORT & SPA".

GRAND PALLADIUM
PALACE IBIZA RESORT & SPA

INFORMACIÓN DEL HOTEL



GRAND PALLADIUM PALACE IBIZA & WHITE ISLAND

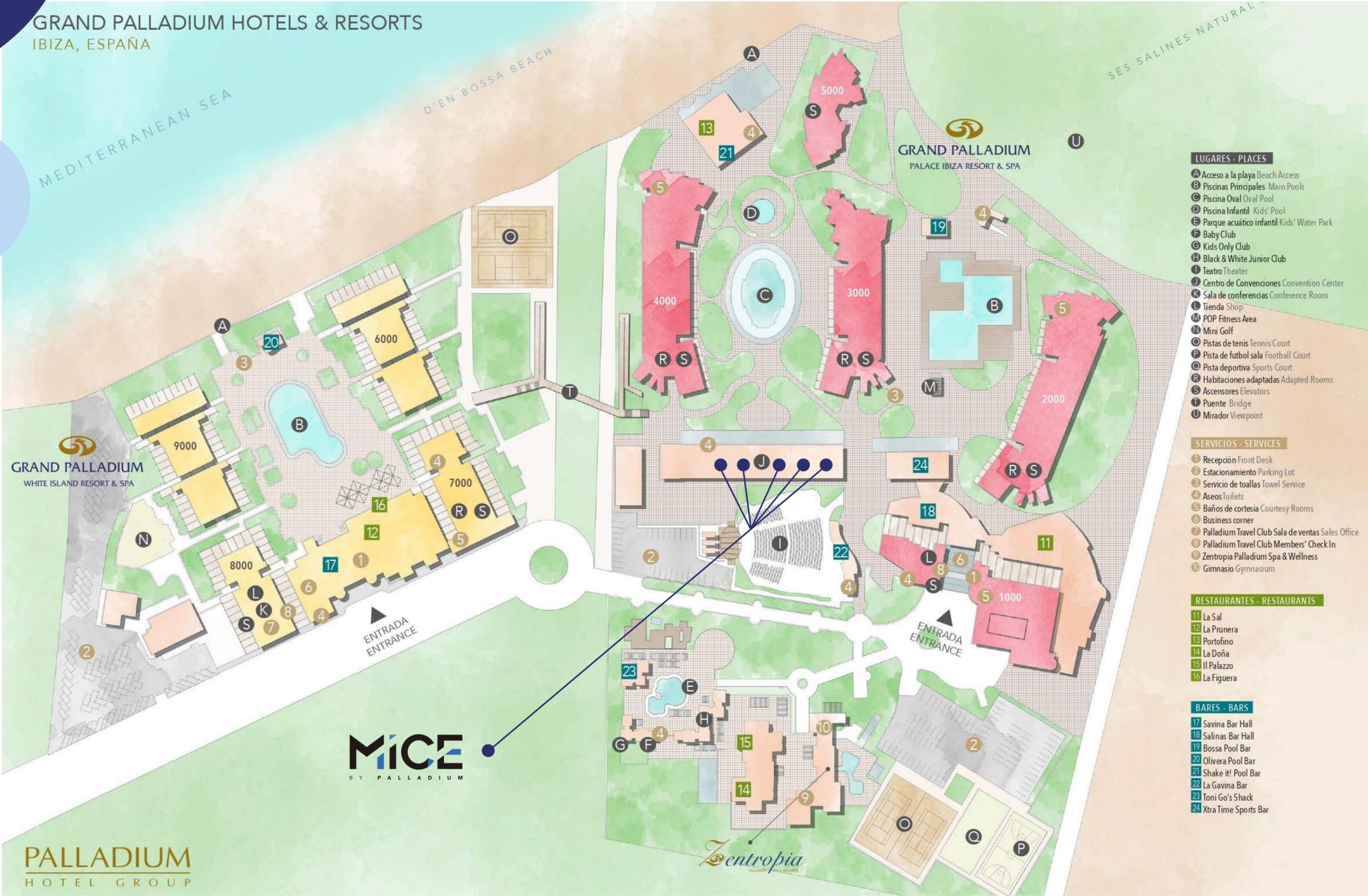
- 5 Estrellas
- Palladium Hotel Group Brand
- Reformado en 2023
- 840 habitaciones
- 5 salas de reuniones
- Sala de reunión mayor: 695 m² (650 personas en distribución teatro)
- Crta. Playa d'en Bossa, 07817 Sant Jordi de ses Salines, Ibiza
- +34 971 396 734
- Como llegar: en coche, taxi o bus
- GPS POS: 38° 52' 37.95"n, 1123'58.75"e
- Moneda local: Euro | IVA: 10%
- Reservas de grupos: mice.ibiza@palladiumhotelgroup.com



MAPA DEL HOTEL



- Grand Palladium Palace Ibiza
- Grand Palladium White Island



- LUGARES - PLACES**
- A Acceso a la playa Beach Access
 - B Piscinas Principales Main Pools
 - C Piscina Oval Oval Pool
 - D Piscina Infantil Kids' Pool
 - E Parque acuático infantil Kids' Water Park
 - F Baby Club
 - G Kids Only Club
 - H Black & White Junior Club
 - I Teatro Theater
 - J Centro de Convenciones Convention Center
 - K Sala de conferencias Conference Room
 - L Tienda Shop
 - M POP Fitness Area
 - N Mini Golf
 - O Pistas de tenis Tennis Court
 - P Pista de fútbol sala Football Court
 - Q Pista deportiva Sports Court
 - R Habitaciones adaptadas Adapted Rooms
 - S Ascensores Elevators
 - T Puente Bridge
 - U Mirador Viewpoint
- SERVICIOS - SERVICES**
- 1 Recepción Front Desk
 - 2 Estacionamiento Parking Lot
 - 3 Servicio de toallas Towel Service
 - 4 Aseos Toilets
 - 5 Baños de cortesía Courtesy Rooms
 - 6 Business corner
 - 7 Palladium Travel Club Sala de ventas Sales Office
 - 8 Palladium Travel Club Members' Check In
 - 9 Zentropia Palladium Spa & Wellness
 - 10 Gimnasio Gymnasium
- RESTAURANTES - RESTAURANTS**
- 11 La Sal
 - 12 La Prunera
 - 13 Portofino
 - 14 La Doña
 - 15 Il Palazzo
 - 16 La Figuera
- BARES - BARS**
- 17 Savina Bar Hall
 - 18 Salinas Bar Hall
 - 19 Bossa Pool Bar
 - 20 Olivera Pool Bar
 - 21 Shake it! Pool Bar
 - 22 La Gavina Bar
 - 23 Toni Go's Shack
 - 24 Xtra Time Sports Bar

HABITACIONES



HABITACIONES



GRAND PALLADIUM PALACE IBIZA RESORT & SPA 411 HABITACIONES

NOMBRE COMERCIAL	TIPO DE HABITACIÓN	MAX. OCUPACIÓN	KING BED	TWIN BEDS	TOTAL
DOUBLE ROOM	Standard (27sqm)	2 adults	83	193	276
DOUBLE SUPERIOR	Deluxe (34sqm)	3 adults	34	17	51
DOUBLE DELUXE JACUZZI	Deluxe (31sqm)	3 adults	10	-	10
DOUBLE SEA VIEW	Deluxe (35sqm)	3 adults	10	-	10
JUNIOR SUITE	Junior Suite (45sqm)	3 adults	37	27	64

GRAND PALLADIUM WHITE ISLAND IBIZA RESORT & SPA 429 HABITACIONES

NOMBRE COMERCIAL	TIPO DE HABITACIÓN	MAX. OCUPACIÓN	KING BED	TWIN BEDS	TOTAL
DOUBLE ROOM	Standard (27sqm)	2 adults	142	130	272
DOUBLE TERRACE	Standard (35sqm)	2 adults	10	-	10
DELUXE ROOM	Deluxe (38sqm)	3 adults	138	-	138
PREMIUM ROOM	Suite (86sqm)	3 adults	9	-	9

MEETING ROOMS



MEETING ROOMS



SALAS	SIZE M ²	SIZE FT	 TEATRO	 ESCUELA	 FORMA DE U	 IMPERIAL	 BANQUETE	 COCKTAIL	ANCHO m	LARGO m	ALTURA m	LUZ SOLAR	EQUIPAMIENTO
1. Es Vedra	278	2992,37	260	200	60	48	210	280	14,60	19,00	4,35	YES	Integrated AV & PA Systems
2. Sa Conillera	70	753,47	70	36	16	30	40	60	14,60	4,80	3,00	YES	Integrated AV & PA Systems
3. Tagomago	70	753,47	70	36	16	30	40	60	14,60	4,80	3,00	YES	Integrated AV & PA Systems
4. S'Espalmador	67	721,18	70	36	16	30	40	60	14,60	4,50	3,00	YES	Integrated AV & PA Systems
5. Formentera	210	2260,42	180	130	40	30	140	200	14,60	14,40	4,35	YES	Integrated AV & PA Systems
Rooms 1+2	348	3745,84	260	236	68	60	250	340	14,60	23,80	3,00	YES	Integrated AV & PA Systems
Rooms 1+2+3	418	4499,31	330	272	76	68	290	400	14,60	28,60	3,00	YES	Integrated AV & PA Systems
Rooms 1+2+3+4	485	5220,50	470	308	84	76	330	460	14,60	33,10	3,00	YES	Integrated AV & PA Systems
Rooms 1+2+3+4+5	695	7480,92	650	438	130	104	500	660	14,60	47,50	3,00	YES	Integrated AV & PA Systems



WI-FI



SUNLIGHT



SCREENS AND PROJECTORS



AUDIO SYSTEM



CAR & PRODUCT LAUNCHES

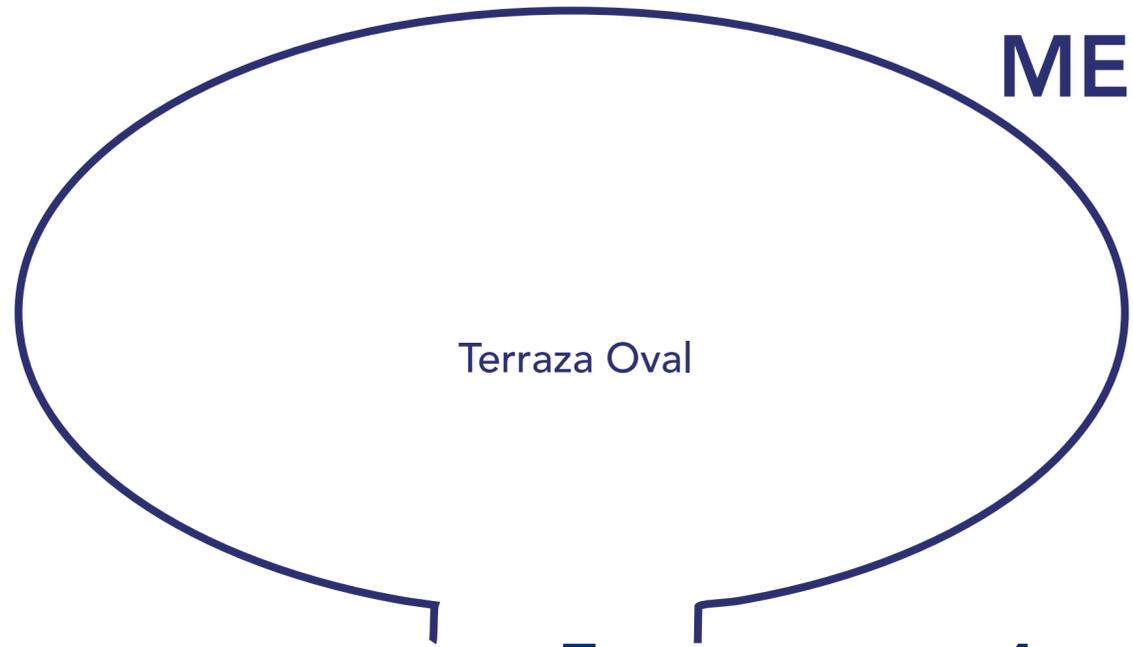


INCENTIVES



CONFERENCES

MEETING ROOMS



Terraza Oval

5

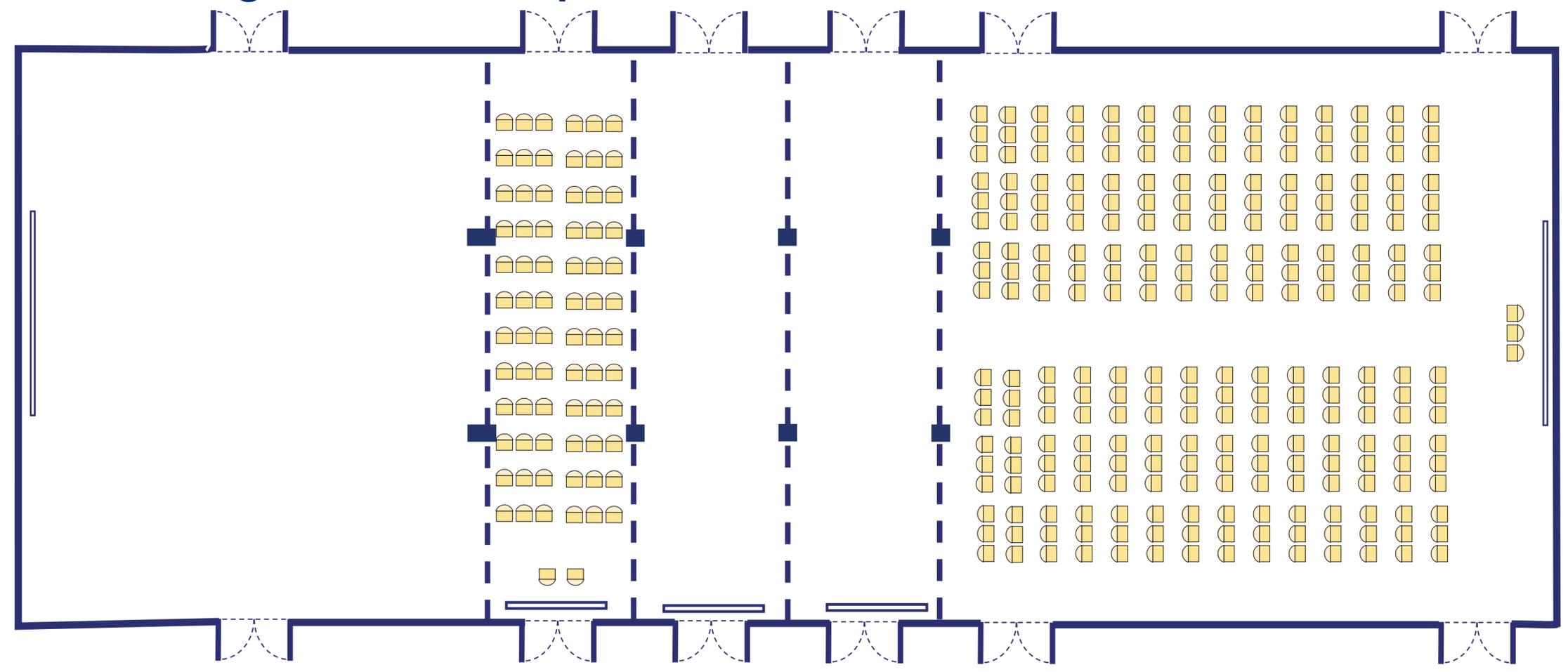
4

3

2

1

- 1. Es Vedrá
- 2. Sa Conillera
- 3. Tagomago
- 4. S'Espalmador
- 5. Formentera



WELCOMING, DINING & CELEBRATING



WELCOMING, DINING & CELEBRATION



Ballroom

Tipo de cocina: **Internacional**

Capacidad máxiima: **470 interior**

Servicio preferido: **Sentados**



Jardín Salinas

Tipo de cocina: **Internacional**

Capacidad máxima: **300 exterior**

Servicio preferido: **Sentados & Cocktail**



Lobby Bar

Tipo de cocina : **Bebidas**

Capacidad máxima : **450 interior**

Servicio preferido : **Copas de bienvenida**



Terraza Oval

Tipo de cocina : **Internacional**

Capacidad máxima : **300 exterior**

Servicio preferido: **Coffee Breaks & Cocktail**



La Sal Restaurant

Tipo de cocina : **Internacional**

Capacidad máxima : **548 interior y 200 exterior**

Servicio preferido: **Buffet & Menús servidos**



Portofino Restaurant

Tipo de cocina : **Internacional**

Capacidad máxima : **50 interior y 120 exterior**

Servicio preferido : **Buffet & Menús servidos**



COPAS DE BIENVENIDA

OPCIÓN 1 30 MINUTOS

- Agua, refrescos y cervezas
- Vinos de la casa o sangría
- Espumoso de la casa

- Frutos secos
- Patatas chips
- Olivas

Precio por persona: 7 €

OPCIÓN 2 60 MINUTOS

- Agua, refrescos y cervezas
- Vinos de la casa o sangría
- Espumoso de la casa

- Frutos secos
- Patatas chips
- Olivas

Precio por persona: 13 €

OPCIÓN 3 30 MINUTOS

- Agua, refrescos y cervezas
- Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)
- Vino tinto Condado de Oriza Roble (D.O. Ribera del Duero)
- Sogas & Mascaró (D.O. Cava)

- Frutos secos
- Patatas chips
- Olivas

Precio por persona: 13 €

OPCIÓN 4 60 MINUTOS

- Agua, refrescos y cervezas
- Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)
- Vino tinto Condado de Oriza Roble (D.O. Ribera del Duero)
- Sogas & Mascaró (D.O. Cava)

- Frutos secos
- Patatas chips
- Olivas

Precio por persona: 24 €

Los precios reflejados son por persona con IVA incluido | Disponibles a partir de 20 personas para celebrarse en La Sal, Lobby bar, Oval, Anfiteatro y Salas de conferencias. Otras localizaciones podrían ocasionar un suplemento



RECEPTION

FINGER FOOD OPCIÓN 1

FINGER FOOD OPCIÓN 2

RECEPTION

Diseña su propio menú de entre una amplia variedad de opciones.

A elegir 1 unidad de cada categoría.

Paquete bebida incluido

6 unidades en total 40 €

CHUPITOS

- Chupito de Bloody Mary con almeja
- Gazpacho de verduras asadas, virutas de jamón y huevo duro
- Gazpacho de manzana y pepino
- Salmorejo con virutas de jamón ibérico
- Sopa de ajo blanco con leche de coco
- Sopa de melón con virutas de jamón Ibérico

SELECCIÓN DE FRÍOS

- Brocheta Caprese
- Tartaleta de sobrasada y miel
- Ceviche de corvina
- Pincho de sandía y queso feta
- Crujiente de escalibada con anchoa
- Gyoza de verduras con salsa de ciruelas
- Tosta de queso curado y frutos secos
- Salpicón de pulpo con verduras escabechada
- Gildas de anchoas
- Tosta de escalivada con tapenade

APERITIVOS FRÍOS ESPECIALES

- Saquito de pastrami con huevo duro y crema de mostaza
- Pulpo con espuma de patatas
- Ceviche de pez limón, cremoso de kimchi y ají limo
- Steak tartar
- Blini de roastbeef y verduritas
- Tartaleta de foie con coulis de fresa
- Tartar de salmón
- Tiradito de atún
- Tosta de jamón ibérico
- Tosta de salmón ahumado

SELECCIÓN DE CALIENTES

- Brocheta de pollo yakitori
- Brocheta de vieira y panceta
- Brochetas cerdo satay
- Croqueta de chorizo
- Chafadito de roastbeef y queso brie
- Gyozas japonesas
- Pisto manchego con jamón crujiente
- Entrecot a la brasa
- Mini tortilla de trufa negra
- Tartaleta de bechamel y boletus

APERITIVOS CALIENTES ESPECIALES

- Brocheta de cordero y salsa yogurt
- Tartaleta de setas y crema de foie
- Gamba panko rebozada con salsa red sweetchilly
- Mini hamburguesa Angus
- Pan Gua Bao con panceta ibérica y salsa Kimchie
- Chupa chups de sobrasada
- Piruleta de gambas con coco, cilantro y mayo de tinta
- Miniburguer de pescado con salsa al limón

POSTRES

- Cheesecake de frutos rojos
- Lemon pie
- Mini brownie con queso mascarpone
- Tiramisú
- Mini Red Velvet
- Tarta Tatin

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto Condado de Oriza Roble (D.O. Ribera del Duero)

Servicio de café 2€ por persona

i Opciones bodega **i** Opciones Open bar

EXTRAS

Referencia extra 5€ por persona

Estación temática de quesos y embutidos ibicencos 8€ por persona

Degustación japonesa: surtido de sushi: makis, uramakis y nigiris 2 piezas por persona 12€ por persona

Oyster Bar: degustación de ostras francesas y gallegas Mínimo 50 piezas 7€ por pieza

Jamón Ibérico al corte 850€ por pieza

Los precios reflejados son por persona e IVA incluido . | Disponibles para grupos desde 40 personas. | Los menús de Recepción no son un sustituto de almuerzo o cena y tienen una duración aproximada de una hora. Las opciones de Finger Buffet tienen una duración de 1 hora y 30 min. Todos los comensales deben elegir el mismo menú



RECEPTION

FINGER FOOD OPCIÓN 1

FINGER FOOD OPCIÓN 2

FINGER FOOD OPCIÓN 1

Diseña su propio menú de entre una amplia variedad de opciones.

A elegir:

- 1 unidad de Chupito
- 2 unidades de Selección de fríos
- 2 unidades de Aperitivos fríos especiales
- 2 unidades de Selección de calientes
- 1 unidad de Aperitivos calientes especiales
- 1 unidad de Postres

Paquete bebida incluido

9 unidades en total 59 €

CHUPITOS

- Chupito de Bloody Mary con almeja
- Gazpacho de verduras asadas, virutas de jamón y huevo duro
- Gazpacho de manzana y pepino
- Salmorejo con virutas de jamón ibérico
- Sopa de ajo blanco con leche de coco
- Sopa de melón con virutas de jamón Ibérico

SELECCIÓN DE FRÍOS

- Brocheta Caprese
- Tartaleta de sobrasada y miel
- Ceviche de corvina
- Pincho de sandía y queso feta
- Crujiente de escalibada con anchoa
- Gyoza de verduras con salsa de ciruelas
- Tosta de queso curado y frutos secos
- Salpicón de pulpo con verduras escabechada
- Gildas de anchoas
- Tosta de escalivada con tapenade

APERITIVOS FRÍOS ESPECIALES

- Saquito de pastrami con huevo duro y crema de mostaza
- Pulpo con espuma de patatas
- Ceviche de pez limón, cremoso de kimchi y ají limo
- Steak tartar
- Blini de roastbeef y verduritas
- Tartaleta de foie con coulis de fresa
- Tartar de salmón
- Tiradito de atún
- Tosta de jamón ibérico
- Tosta de salmón ahumado

SELECCIÓN DE CALIENTES

- Brocheta de pollo yakitori
- Brocheta de vieira y panceta
- Brochetas cerdo satay
- Croqueta de chorizo
- Chafadito de roastbeef y queso brie
- Gyozas japonesas
- Pisto manchego con jamón crujiente
- Entrecot a la brasa
- Mini tortilla de trufa negra
- Tartaleta de bechamel y boletus

APERITIVOS CALIENTES ESPECIALES

- Brocheta de cordero y salsa yogurt
- Tartaleta de setas y crema de foie
- Gamba panko rebozada con salsa red sweetchilly
- Mini hamburguesa Angus
- Pan Gua Bao con panceta ibérica y salsa Kimchie
- Chupa chups de sobrasada
- Piruleta de gambas con coco, cilantro y mayo de tinta
- Miniburguer de pescado con salsa al limón

POSTRES

- Cheesecake de frutos rojos
- Lemon pie
- Mini brownie con queso mascarpone
- Tiramisú
- Mini Red Velvet
- Tarta Tatin

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto Condado de Oriza Roble (D.O. Ribera del Duero)

Servicio de café 2€ por persona

Opciones bodega Opciones Open bar

EXTRAS

Referencia extra 5€ por persona

Estación temática de quesos y embutidos ibicencos 8€ por persona

Degustación japonesa: surtido de sushi: makis, uramakis y nigiris 2 piezas por persona 12€ por persona

Oyster Bar: degustación de ostras francesas y gallegas Mínimo 50 piezas 7€ por pieza

Jamón Ibérico al corte 850€ por pieza

Los precios reflejados son por persona e IVA incluido . | Disponibles para grupos desde 40 personas. | Los menús de Recepción no son un sustituto de almuerzo o cena y tienen una duración aproximada de una hora. Las opciones de Finger Buffet tienen una duración de 1 hora y 30 min. Todos los comensales deben elegir el mismo menú



RECEPTION

FINGER FOOD OPCIÓN 1

FINGER FOOD OPCIÓN 2

FINGER FOOD OPCIÓN 2

Diseña su propio menú de entre una amplia variedad de opciones.

A elegir:

- 1 unidad de Chupito
- 2 unidades de Selección de fríos
- 2 unidades de Aperitivos fríos especiales
- 2 unidades de Selección de calientes
- 2 unidades de Aperitivos calientes especiales
- 2 unidades de Postres

Paquete bebida incluido

12 unidades en total 75 €

CHUPITOS

- Chupito de Bloody Mary con almeja
- Gazpacho de verduras asadas, virutas de jamón y huevo duro
- Gazpacho de manzana y pepino
- Salmorejo con virutas de jamón ibérico
- Sopa de ajo blanco con leche de coco
- Sopa de melón con virutas de jamón Ibérico

SELECCIÓN DE FRÍOS

- Brocheta Caprese
- Tartaleta de sobrasada y miel
- Ceviche de corvina
- Pincho de sandía y queso feta
- Crujiente de escalibada con anchoa
- Gyoza de verduras con salsa de ciruelas
- Tosta de queso curado y frutos secos
- Salpicón de pulpo con verduras escabechada
- Gildas de anchoas
- Tosta de escalivada con tapenade

APERITIVOS FRÍOS ESPECIALES

- Saquito de pastrami con huevo duro y crema de mostaza
- Pulpo con espuma de patatas
- Ceviche de pez limón, cremoso de kimchi y ají limo
- Steak tartar
- Blini de roastbeef y verduritas
- Tartaleta de foie con coulis de fresa
- Tartar de salmón
- Tiradito de atún
- Tosta de jamón ibérico
- Tosta de salmón ahumado

SELECCIÓN DE CALIENTES

- Brocheta de pollo yakitori
- Brocheta de vieira y panceta
- Brochetas cerdo satay
- Croqueta de chorizo
- Chafadito de roastbeef y queso brie
- Gyozas japonesas
- Pisto manchego con jamón crujiente
- Entrecot a la brasa
- Mini tortilla de trufa negra
- Tartaleta de bechamel y boletus

APERITIVOS CALIENTES ESPECIALES

- Brocheta de cordero y salsa yogurt
- Tartaleta de setas y crema de foie
- Gamba panko rebozada con salsa red sweetchilly
- Mini hamburguesa Angus
- Pan Gua Bao con panceta ibérica y salsa Kimchie
- Chupa chups de sobrasada
- Piruleta de gambas con coco, cilantro y mayo de tinta
- Miniburguer de pescado con salsa al limón

POSTRES

- Cheesecake de frutos rojos
- Lemon pie
- Mini brownie con queso mascarpone
- Tiramisú
- Mini Red Velvet
- Tarta Tatin

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto Condado de Oriza Roble (D.O. Ribera del Duero)

Servicio de café 2€ por persona

Opciones bodega

Opciones Open bar

EXTRAS

Referencia extra 5€ por persona

Estación temática de quesos y embutidos ibicencos 8€ por persona

Degustación japonesa: surtido de sushi: makis, uramakis y nigiris 2 piezas por persona 12€ por persona

Oyster Bar: degustación de ostras francesas y gallegas Mínimo 50 piezas 7€ por pieza

Jamón Ibérico al corte 850€ por pieza

Los precios reflejados son por persona e IVA incluido . | Disponibles para grupos desde 40 personas. | Los menús de Recepción no son un sustituto de almuerzo o cena y tienen una duración aproximada de una hora. Las opciones de Finger Buffet tienen una duración de 1 hora y 30 min. Todos los comensales deben elegir el mismo menú



COFFEE BREAKS

MORNING

- Café y leche, té e infusiones
- Surtido de bollería:
• Croissant, napolitana, muffin
- Zumo de naranja
- Agua y refrescos

Precio por persona: 16 €

Suplemento estación de wraps y fruta: 8 €

AFTERNOON

- Café y leche, té e infusiones
- Wraps variados:
• Vegetal, queso de untar, pavo con queso
- Coca de pimientos
- Agua y refrescos

Precio por persona: 16 €

Suplemento estación de bollería y fruta : 8€

Los precios reflejados son por persona/unidad y 30 minutos de duración aproximada con IVA incluido | Disponibles a partir de 20 personas alojadas en el hotel para celebrarse en Salas de conferencias y Terraza oval. Otras localizaciones podrían ocasionar un suplemento..



OPEN BAR

BARRA LIBRE OPCIÓN 1

- Agua y refrescos
- Cerveza
- Gin Larios 12
- Gin Larios Rosé
- Gin Bombay
- Ron Bacardí
- Ron Bacardi Spiced
- Ron Santa Teresa Gran Reserva
- Vodka Eristoff
- Vodka Stoli
- Vodka Stoli Hot
- Vodka Eristoff
- Whisky The Famous Grouse
- Whisky Dewar's
- Whisky Jim Beam
- Hierbas Ibicencas
- Bailey's
- Malibú

Precio por hora 21 €

Hora extra adicional: 15 €

BARRA LIBRE OPCIÓN 2

- Agua y refrescos
- Cerveza
- Tónicas Royal Bliss
- Gin Mare
- Gin Roku
- Gin Bombay Sapphire
- Ron Brugal 1888
- Ron Bacardi 8
- Ron Don Papa
- Vodka Belvedere
- Vodka Belvedere Blackberry & Lemongrass
- Vodka Belvedere Lemon & Basil
- Whisky Dewar's 12
- Whisky Glenmorangie Original
- Whisky Maker's Mark 46
- Tequila Patrón Silver
- Hierbas Ibicencas
- Bailey's
- Malibú
- Jägermeister

Precio por hora: 36 €

Hora extra adicional: 27 €

Los precios reflejados son por persona con IVA incluido | Disponibles a partir de 20 personas alojadas en el hotel para celebrarse en La Sal, el Jardín de las Salinas y Salas de conferencias. Otras localizaciones podrían ocasionar un suplemento.



MENÚS SERVIDOS

Diseñe su propio menú a la carta.

Seleccione entre todas las opciones disponibles:

1 entrante

1 plato principal (carne o pescado)

1 postre

1 paquete de bebidas

Todos los comensales han de elegir el mismo menú.

Elecciones disponibles para menús vegetarianos

ENTRANTES

- Vichyssoise 13€
- Ensalada de beicon, huevo duro, queso de cabra, tomate, mostaza, miel 13€
- Ensalada César con pollo asado y bacon crujiente 16€
- Hummus y babaganoush con pan de pita 17€
- Carpaccio de salmón, queso feta y canónigos con vinagreta de yogur 19€
- Burratina con tomate y pesto 20€
- Carpaccio de ternera, rúcula y parmesano 22€
- Ensalada de quinoa con verduritas de temporada y pasas 19€

PRINCIPALES

CARNES

- Tournedó de pollo y bacón con verduritas y jugos de su asado 22€
- Solomillo ibérico en costra de mostaza antigua, cebollita glaseada y puré de patata 23€
- Paletilla de cordero en salsa de cerveza negra y puré de patata 25€
- Costilla de cerdo BBQ y verduritas glaseadas 24€
- Pechuga de pollo payés con su demiglace, milhojas de patatas y crema de espinaca 19€
- Miñón de ternera ,salsa al brandy, patatas al romero y tomillo 28€

PESCADOS

- Salmón en costra de hierbas, quinoa con vegetales y salsa de cítricos 25€
- Lubina braseada, tapenade y pisto de verduras 23€
- Filete de corvina, fricasé de setas y patata panadera 33€
- Filete de dorada braseada con Ratatouille 31€
- Taco de mero, jugo de pollo, esponja de perejil, crujiente de almendra y verduras baby 36€
- Lomo de sirvia, gel de tomate y chips de arroz salvaje 26€

ELECCIÓN VEGETARIANA

- Crema fría de remolacha 12€
- Ensalada de cintas de calabacín, frutos secos y vinagreta balsámica 14€
- Carpaccio de remolacha y naranja con dressing de cítrico y canela 12€
- Ensalada de hinojo y pomelo con nueces garapiñadas 14€
- Cuscús saltado de algas y puerro 18€
- Canelones de berenjena y tomate 22€

POSTRES

- Cheesecake, mango, maracuyá almendras y limón 9€
- Brownie de chocolate, avellana, ganache y tartar de fresas y lima 9€
- Pávlova tropical 9€
- Carajillo: mousse de café, cremoso de Baileys y geleé de café con trozos de cacao 9€
- Cremoso de chocolate, mousse de coco ligero y gelée de frambuesa 9€

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto Condado de Oriza Roble (D.O. Ribera del Duero) 15€

Servicio de café no incluido (suplemento de 2 € por persona)

EXTRAS

Estación temática de quesos

y embutidos ibicencos 8 € por persona

Degustación japonesa: surtido de sushi: makis,

Uramakis y nigiris. 2 piezas por persona 12 € por persona

Oyster Bar: degustación de ostras francesas y gallegas.

Mínimo 50 piezas 8 € por pieza

Jamón Ibérico al corte 850 € por pieza

Los precios reflejados son por persona e IVA incluido y una hora y media de duración aproximadamente | Disponibles a partir de 20 personas alojadas en el hotel para ser servidos en Restaurante La Sal. Otros lugares pueden acarrear suplemento.



MENÚS DE GALA

Diseñe su propio menú a la carta.

Seleccione entre todas las opciones disponibles:

1 entrante

1 plato principal (carne o pescado)

1 postre

1 paquete de bebidas

Todos los comensales han de elegir el mismo menú.

Elecciones disponibles para menús vegetarianos

ENTRANTES

- Ensalada de bulgur, salsa de remolacha y verduritas de la huerta 23€
- Tortelloni de espinaca con crema de parmesano y salvia 22€
- Ensalada de hoja verde, pato, frambuesas y vinagreta de hoisin 27€
- Ensalada de langostino black tiger, frutos rojos, y brotes tiernos 28€
- Carpacho de gambones, crema de pecorino, aceite de azafrán 31€
- Bikini de foie, reducción de oporto y ciruela 38€
- Cheesecake de Angus y cebolla caramelizada 32€
- Ensalada de bogavante, tartar de tomate y vinagreta de coral 53€

PRINCIPALES

CARNES

- Solomillo ibérico con de setas, nyoca y puré de boniato asado 29€
- Solomillo de ternera lechal albardado al Perigurdine 34€
- Medallones de lomo bajo de frisona, patata duquesa, espárrago confit y tierra de remolacha 33€
- Taco de cochinito, puré de patata trufada y cebollitas confitadas 35€
- Carrillera baja temperatura, gel de pimiento rojo, jus y puré de guisantes a la vainilla 34€
- Rack de cordero, baña cauda ligera, boletus y espárragos 41€

PESCADOS

- Lomo de dorada, papas arrugadas, mojo de aguacate y menta 34€
- Medallones de rape, cremoso de boniato y chips de plátano macho 36€
- Lomo de atún, merengue de wasabi, crumble de avellana y pera cristal 35€
- Taco de rodaballo con olivada sobre ratatouille 39€
- Taco de lubina salvaje, verduritas, mantequilla y salvia 42€
- Bogavante, huevos y patata fritas 63€

ELECCIÓN VEGETARIANA

- Brochetas de tofu crujiente con sésamo negro y ensalada pilaf de quinoa 14€
- Arroz con crema de coco y tofu especiado 18€
- Ensalada de espárragos blancos, tomate seco, tofu crujiente de sésamo y parmesano 19€
- Risotto de boletus, mantecado al mascarpone, mantequilla clarificada y yema de huevo curada 22€

POSTRES

- Tarta de queso con queso cabrales y chocolate blanco 10€
- Solo de vainilla: texturas de vainilla, geles de yuzu, lima y pomelo 10€
- Tarte tatin con helado de vainilla 10€
- Panna cotta de maracuyá y cruble de nueces 10€
- Milhojas de crema avainillada y ganache de chocolate rubí 10€

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto Condado de Oriza Roble (D.O. Ribera del Duero) 15€

Servicio de café no incluido (suplemento de 2 € por persona)

EXTRAS

Estación temática de quesos

y embutidos ibicencos 8 € por persona

Degustación japonesa: surtido de sushi: makis,

uramakis y nigiris. 2 piezas por persona 12 € por persona

Oyster Bar: degustación de ostras francesas y gallegas.

Mínimo 50 piezas 7 € por pieza

Jamón Ibérico al corte 850 € por pieza

Los precios reflejados son por persona e IVA incluido 2 horas de duración aproximadamente | Disponibles a partir de 20 personas alojadas en el hotel para ser servidos en Restaurante La Sal. Otros lugares pueden acarrear suplemento.



OPCIONES BODEGA

OPCIÓN 1

- Agua, refrescos y cervezas
- Vino blanco Pulpo (D.O. Rías Baixas)
- Vino tinto Condado de Oriza Crianza (D.O. Ribera del Duero)
- Servicio de café incluido

Precio por persona: 25 €

OPCIÓN 2

- Agua, refrescos y cervezas
- Vino blanco Javier Sanz Verdejo (D.O. Rueda)
- Vino tinto Tempranillo by Artadi (D.O. Rioja)
- Servicio de café incluido

Precio por persona: 32 €

CAVAS & CHAMPANES

- Cava Sogas & Mascaró (D.O. Cava) 7€
- Juvé i Camps Cinta Púrpura (D.O. Cava) 15€
- Moët & Chandon Brut Imperial (A.O.C. Champagne) 31€

Los precios reflejados son por persona e IVA incluido. Disponibles a partir de 20 personas alojadas en el hotel.

¿CUAL ES LA DURACIÓN ESTIMADA?

Depende del servicio a contratar. Para "Welcome drinks" y "Coffee breaks" la duración aproximada es de 30 minutos. Para menús en nuestros outlets y la opción de "Finger food" es 1 hora y media. El "Menú de Gala" tiene una duración estimada de 2 horas. Las barras libres se contratan por horas de duración.

¿PARA CUANTAS PERSONAS PUEDO OFRECER MI EVENTO?

Ofrecemos nuestros menús para grupos desde 20 personas. Dependiendo de la localización y del evento podríamos dar servicio hasta 700 personas.

¿QUÉ TIPO DE MONTAJE HABRÁ?

El montaje habitual del local donde se celebre el evento. Hay disponibilidad de hacer un montaje de gala pero conllevaría un suplemento. En el menú de gala dicho montaje está incluido.

¿CÓMO PUEDO RESERVAR?

Simplemente confirme su fecha deseada y prepararemos un documento con el acuerdo, nuestros datos bancarios están reflejados en el formulario y una vez pagado el primer depósito el evento quedará confirmado.

¿QUÉ PASA SI LLUEVE?

Disponemos de diferentes outlets para que usted pueda celebrar su evento sin preocuparse.

¿QUIÉN COORDINA EL EVENTO?

Tenemos una persona designada en el hotel, además de nuestros encargados de restaurantes, que le acompañará asesorará antes y durante el evento.

¿MÚSICA?

La música disponible será la propia del local donde se celebre el evento. No obstante hay la posibilidad de contratar un DJ con cargo adicional, dependiendo de la ubicación del evento

¿DECORACIÓN?

Se puede contratar decoración especial para las mesas y cualquier otro tipo de decoración por cuenta del cliente.

MICE
BY PALLADIUM



GRAND PALLADIUM
HOTELS & RESORTS

ITS EVERYTHING YOU LOVE

MICE Sales Office

+34 971 396 734 · mice.ibiza@palladiumhotelgroup.com

PALLADIUM
HOTEL GROUP