



SU ILUSIÓN
UN DÍA
PERFECTO



LA NUESTRA
AYUDARLES A
CONSEGUIRLO

Otra forma de disfrutar su boda...

Si quiere una boda más innovadora e informal, le ofrecemos el formato de **“estaciones”** para que sus invitados disfruten de un gran variedad gastronómica y de un montaje dinámico.

Este formato incluye el cocktail de bienvenida, la recena y la tarta nupcial.

Le damos la opción de elegir desde cuatro tipos de estaciones diferentes. Mínimo 4 estaciones

Formato válido para bodas de un mínimo de 50 y un máximo 140 comensales.



NUESTROS COCKTAILS

Estación de Limón&Nada y Sangrías

*Disfrute de nuestras estaciones de Limonada
y Sangrías de Vino y de Cava.*

Fríos

Quesos del País con Frutos Rojos y Nueces

Ferrero Rocher de Foie Bañado en Oro

Ceviche de Pescado Blanco con cebolla Morada sobre Semi Escerificación de Huevo de Pez Volador servido en su Lima

Manzanitas Rojas de Queso de Cabra

Gazpacho de Tomate Verde y Aguacate

Boquerón en Vinagre, Compota de Tomate dulce y Caviar de Aove

Calientes

Croquetas Caseras de Pulpo y Tinta, Queso y Salchichón Malagueño

Mini Kebab de Langostinos al Pil Pil

Brocheta de Solomillo de Ternera con Chimichurri

Mini Rollito Vietnamita de Lechón

MiniBurguer de Magret de Pato, Cebolla Frita y Mostaza de Hierbas

Gyoza de Verdura sobre Salsa Thai

Estación Barbacoa

Brocheta de Pollo

Pincho Moruno de Cordero

Brochetas de Rape y Langostinos

Chapatita de Solomillo de Ternera

Ruedas de Mazorcas de Maíz

Mini Burguer 100% Ternera con Cebolla Caramelizada

Mini Burguer de Pollo con Guacamole

Tauro Burguer con Emulsión de Trufa

Mini Burguer Mixta con Queso Gouda

27€

Estación Mediterránea

Arroz a Banda de Marisco

Arroz Negro y Alioli

Fideuá

Pescaito Frito

27€

Estación Wok

Quinoa

Arroz basmati

Fideo arroz

Noodles

Udon

Verduras & Gambas , Pollo y Ternera

Salsas Variadas

27€

Estación Asiática

Futomaki de Gulas, Tortilla y Atún

Maki de Tobiko

Rollitos Vietnamitas

Makis de Atún

Makis de Salmón

Gyoza de Langostinos Thai

Nigiris

Maguroi: Atún

Ura Makis

California Hosomaki: Aguacate y Langostino

Hosomaki Moriawase: Tamago, Zanahoria y Espinaca

Futo Makis

Tobiko Roll: Aguacate, Langostino y Tobiko

New York Roll: Aguacate, Zanahoria y Pepino

Futo Maki Moriawase: Espinaca, Zanahoria, Tamago y Surimi

37€

Estación Italiana

Carpaccio de Atún
Ensalada Tricolor
Bruschetta a la Calabresse
Carpaccio de Buey con Rúcula,
Parmesano y Champiñoes
Rosca de Queso Gorgonzola
Ravioli al Pesto con Gambas y
Tomate Cherry
Linguini a la Raviatta

27€

Estación Vegetariana

Ensalada de Quinoa
Ensalada Wild & Fresh
Salteado de Arroz Basmati con
Verduras a la Soja
Ensalada Griega
Albóndigas de Lentejas
especiadas al Curry
Pad Thai de Verduras, Tofu y
Falso Pollo

27€

Estación de Pulpeiro

Pulpo Á Feira

27€

Estación de Huevos de Codorniz y Sobrasada de Mahón

27€

Estación Dulce y “Flash” Variados

Surtido de Pastelería Francesa

Tarta de Fresa

Tarta Selva Negra

Tarta de Yema

Tiramisú

Vasito Cremoso de Tocino de
Cielo

Vasito Cremoso de Frambuesa

Vasito Cremoso de Tiramisú

Natillas de la Abuela

Brownie

27 €



estrelladelmar
beach club

Estaciones Extras

Mejora tu cocktail o el Servicio de Estaciones añadiendo estas Estaciones

Estación de Queso

Payoyo Semicurado
en manteca de cerdo
Payoyo Curado
en aceite de oliva picual
Queso de Cabra de Ronda
Mahón
Gorgonzola
Tete de Moise
Parmesano

15€

Estación de Panes

Artesanos y Ecológicos

y Aceites

Pan Quinoa Chía
Espelta con Miel Deshidratada
Pan de Maíz
Pan de Boniato y Cereales
Surtido de 6 variedades
DO Hojiblanco Ecológico
DO Arbequino Ecológico
DO Trufa Negra Ecológico
Marbella en Flor
Albahaca Fresca y Tomates Secados al Sol
Ajo Morado, Tomillo, Laurel y Romero

8€

Bodega de Menú por Estaciones

Bodega 1

Cune Verdejo D.O. Rueda
Beronia Crianza D.O. Rioja

Incluido en el precio

Bodega 2

Viña Pomal Selección 500 D.O. Rioja
Viñas de Anna D.O. Penedés

Suplemento: 14,50€/Persona

Bodega 3

Finca Resalso D.O. Ribera del Duero
Paseante La Charla D.O. Rueda

Suplemento: 15,50 €/Persona

Bodega 4

Habla del Silencio D.O. Vinos de
Extremadura
Habla de Ti D.O. Vinos de Extremadura

Suplemento: 16,50 €/Persona

Bodega 5

El Silenci del Moli D.O. Costers del Segre
Rebels de Batea D.O. Terra Alta

Suplemento: 17,50 €/Persona

Bodega 6

La Vicalanda D.O. Rioja
El secreto de Candela D.O. Rias Baixas

Suplemento: 18,50 €/Persona

Menús infantiles

MENU INFANTIL HASTA 8 AÑOS

Entrada

Galleta de Arroz a la Cubana con
Huevo de Codorniz y Tomate Delicioso

Principal

Solomillitos de Pollo Empanado con
castillo de Patatas Y Tomate a la
Parrila

Postre

Brownie de Chocolate con Helado de
Vainilla y Galleta Oreo

MENU INFANTIL DE 8 A 14 AÑOS

Entrada

Lasaña de Carne y Verduras
Gratinada con Mozzarella
Y Tomate Casero.

Principal

Escalopines de Ternera con esferas de
patatas y Mikado de Judías Verde
Bañado con Tomate Casero.

Postre

Volcán de Chocolate caliente con
Helado de Chicle y Frutos Rojos

MENU INFANTIL SALUDABLE

Entrada

Crema de Verduras con Jamón Ibérico y Huevo
Enano

Principal

Suprema de Rape cocinado a baja temperatura con
Patatas al Vapor Y Chips Vegetales

Postre

Macedonia de Frutas de Temporada bañadas en
Jugo de Naranja Y espuma de Chantiny

32€



Sabores de Nuestras Tartas simbólicas de Boda

Los Paquetes Nupciales incluyen la Tarta Nupcial para el corte, elaboradas por nuestro obrador.

Fresa - Nata con Bizcocho de Chocolate

Turrón

Trufa y Vainilla con Bizcocho de Chocolate

Chocolate Negro con Merengue, Nata, Trufa

San Marcos

Royal

Merengue

Recena Caliente

Nuestra Recena, en Buffet, será servida unas 2 horas tras la finalización del Banquete.

Estará disponible toda la noche hasta el final de la Barra Libre.

Mini hot-dog con cebolla "crunch"

Mini pitufos de "Pringa"

Mini pita de cochinita pibil

Mini burger de ternera

Minibaggel variados

Mini repostería francesa

Mini churros con chocolate

Barra Libre

Barra Libre

3 primeras horas (por persona las 3 horas)	29€
Horas siguientes	9€

* Tras la 3a hora se realizará un recuento de los invitados cada hora, teniendo que abonar solamente los invitados que permanezcan durante esa hora

* Se facturará un mínimo de 50 invitados

Barra Libre Premium

* Suplemento de 5€ por persona y hora

Toda la selección de la Barra Estándar además una cuidada selección de bebidas Premium que aportarán un aire de distinción a la fiesta de tu boda

Marcas Estándar

Ginebra: Beefeater, Seagrams y Puerto de Indias

Ron: Brugal Añejo, Havana 3 y Bacardi Blanco

Vodka: Absolut, Smirnoff Red y Eristoff

Whisky: Ballantines, J&B y Dewars White Label

Marcas Premium

“A ELEGIR 3 REFERENCIAS”

Ginebra: Bombay Sapphire, Brockmans, Martin Miller, Hendrick's, London Gin, Oxley

Ron: Brugal Extra Viejo, Havana 7 años, Santa Teresa 1796, Matusalen 15 Años y Bacardi 8

Vodka: Grey Goose, Belvedere, Citadelle y Ciroc

Whisky: Chivas Regal, Dewars 12 años, Cardhu 12 Años, Johnnie Walker Etiqueta Negra y Jack Daniel's

Mínimos de Facturación según Temporada

***Mínimos de Facturación:** importe necesario a facturar en Comida y Bebida para poder realizar un evento en nuestras instalaciones del Beach club
En el Hotel solo se exige un mínimo de facturación de 3500€

***Exclusividad:** mínimo de facturación exigido para disponer de la zona de Restaurante y Bar en exclusiva.

***Piscina:** la exclusividad no implica la zona de la piscina. El uso de la misma (para ceremonia y/o cocktail) implica la contratación de la exclusividad + canon de piscina.

El Fee por Piscina incluye la Ceremonia Del Mar (ceremonia deluxe valorada en 1350€)

T.A (MAYO - SEPTIEMBRE)	TA Viernes, Sábados y Domingos			TA resto de semana Lunes - Jueves		
Mínimo de facturación con Exclusividad	Horario de comienzo	Restaurante	Fee de alquiler de piscina	Horario de comienzo	Restaurante	Fee de alquiler de piscina
	Antes 19:00	18000 €* 13.000 €	3.500 € 3.500 €	Antes 19:00	15000 €* 11.000 €	3.500 € 3.500 €
	Después 19:00	13.000 €	3.500 €	Después 19:00	11.000 €	3.500 €
Minimo facturación sin exclusividad	13.000 €			9.000 €		
*Julio y Agosto	Las Bodas a celebrar en Julio y Agosto antes de las 19h tienen que tener Exclusividad del area de Restaurante y Bar					
T.B (OCTUBRE - ABRIL)	TA Viernes y sábados			TA resto de semana Domingo - Jueves		
Mínimo de facturación con Exclusividad	Horario de comienzo	Restaurante	Fee de alquiler de piscina	Horario de comienzo	Restaurante	Fee de alquiler de piscina
	Antes 17:00	10.000 € 8.000 €	3.500 € 3.500 €	sin restricción	6.000 €	3.500 €
	Después 17:00	8.000 €	3.500 €			
Minimo facturación sin exclusividad	6.000 €			3.500 €		

* Los 3.500€ incluirían una ceremonia premium dentro del precio

Y si estoy interesado....

Si le ha gustado nuestra oferta, y tenemos la suerte de compartir este día tan especial, estos son los pasos a seguir:

¡Reserve cuanto antes!

Reserva de 1.000€ para bloqueo del espacio.

A descontar de la Factura Final del evento.

Siguiente Paso:

*75% de la Factura Proforma 60 días antes del evento

*Total Pendiente: 10 días antes del evento, excepto los extras de la barra libre, que se abonarán al día siguiente del evento.

DESCUENTOS ESPECIALES (Ofertas No acumulables)

Si celebra su Boda de Domingo a Jueves obtendrá un descuento extra del 10% en los Menús

DESCUENTO EXTRA SEGÚN TEMPORADA:

Los meses de Marzo y Abril: 10% de Descuento.

Noviembre, Diciembre, Enero y Febrero: 10% de Descuento + 1 Hora extra de Barra Libre Free (tras la 4ª hora contratada)

*Ofertas no acumulables entre sí ni con otras posibles ofertas puntuales a futuro.





Especial novias

Bride to Be

¿Quién dijo que preparar una boda era fácil?

Los días previos a la boda son una fuente de estrés para cualquier novia. Son muchos los detalles para preparar y coordinar. Todo esto puede pasarte factura y por eso es importante que, dentro de tu planning, reserves un apartado especial para cuidarte y mimarte con nuestros mejores tratamientos que te ayudarán a lucir perfecta en tu gran día.

- **Ritual Anti – Stress:** baño relajante, aplicación de calor y masaje con piedras volcánicas (80´)
- **Tratamiento Facial Efecto Flash:** Corrección de marcas y manchas aportando luminosidad al rostro (80´)
- **Circuito Termal** (90´)
- **Manicura & Pedicura Clásica** (90´)

290€

Información y reservas:
recepcion.beachclub@vinccihoteles.com
Telf: 951 053 990



estrelladelmar
beach club



Hotel/ Beach Club Estrella del Mar

Ctra. A7 (antigua N-340), km190,7 - Desvío Urbanización Golden Beach
29604 – Marbella - Telf: 951053990
beachclubestrelladelmar@vinccihoteles.com
www.beachclubestrelladelmar.com

