

Gala Night  
Restaurant



# Bodas y otras celebraciones de gala

2018

C/Romaní, 18

07820 Sant Antoni de Portmany (Ibiza)

971 34 00 34 / 669 746 528 [info@galanight.com](mailto:info@galanight.com)

Gala Night es un establecimiento con muchos años de historia que abrió sus puertas en el año 1975. Nuestras instalaciones están totalmente equipadas y preparadas para eventos de gran capacidad así como eventos más familiares e íntimos. Con la adaptación de la terraza se puede celebrar tanto en interior como en exterior.

Presentamos a continuación unos ejemplos orientativos de menú. Estos menús se pueden combinar y elegir al gusto, incluso añadir otras opciones presentadas en nuestra CARTA DE RESTAURANTE.

### **MENU 1**

4 aperitivos a elegir

Arroz a la Marinera

Sorbete de limón con toque de menta

Entrecot de ternera planchado y guarnecido de patatón al romero, tomate cherry y revuelto de setas silvestres

(Salsa pimienta al gusto)

Copa de frutas natural y almibar

Tarta nupcial

Café y licores, agua y refrescos

*PRECIO POR PERSONA 88,00€ (IVA Incl.)*

*Si usted o alguno de sus invitados padece algún tipo de alergia o intolerancia consúltenos previamente.  
Tiene a su disposición en oficina toda la información necesaria.*

## **MENU 2**

4 aperitivos a elegir

Dorada al horno sobre lecho de patata y cebolla

Sorbete de mandarina

Solomillo de cerdo planchado, con guarnición de manzana asada y patató al romero y pimiento rojo

(Salsa pimienta al gusto)

Copa de helados variados con cobertura de chocolate caliente

Tarta Nupcial

Café y copa

Vinos blanco y tinto, agua, refresco, cava.

*PRECIO POR PERSONA 88,00€ (Iva 10% incl.)*

## **MENU 3**

4 aperitivos a elegir

Cóctel de Marisco mediterráneo con rape y salsa rosa

Sorbete de limón

Paletilla de Cordero al horno con guarnición de patata y pimiento frito

Fresas con coulis de frambuesa y lima

Tarta

Café y copa

Vinos, agua, cerveza, refrescos y cava

*PRECIO POR PERSONA 93,50 (IVA 10% Incl.)*

*Si usted o alguno de sus invitados padece algún tipo de alergia o intolerancia consúltenos previamente.  
Tiene a su disposición en oficina toda la información necesaria.*

## **MENU 4**

4 aperitivos a elegir

Sopa bullabesa con marisco y picatostes

Sorbete de limón con un toque de menta

Solomillo de ternera planchado, guarnecido de revuelto de setas silvestres, pimiento verde asado y patata

(Salsa pimienta al gusto)

Tulipa con helado de vainilla y coulis de frambuesa

Tarta

Café y copa

Vinos, agua, cerveza, refrescos y cava

*PRECIO POR PERSONA 99,00€ (IVA 10% Incl.)*

## **MENU 5**

4 aperitivos a elegir

Ensalada de queso de cabra y nueces con reducción de Módena

Lubina al horno con verduritas

Sorbete de limón

Solomillo de ternera planchado con guarnición de patata, pimiento, revuelto de setas silvestres y manojito de judías verdes con beicon

(Salsa pimienta al gusto)

Carpaccio de piña con virutas de chocolate

Tarta

Café y licores

Vino, agua, cerveza, refresco y cava

*PRECIO POR PERSONA 104,50€ (IVA 10% incl.)*

*Si usted o alguno de sus invitados padece algún tipo de alergia o intolerancia consúltenos previamente.  
Tiene a su disposición en oficina toda la información necesaria.*

## MENU 6

4 aperitivos a elegir

Bogavante en salsa, gambitas y sepia

Sorbete de limón

Paletilla de cordero al horno con guarnición de patata panadera

Crêpe de mascarpone y lima con frambuesa

Tarta

Café y Copa

Vinos, agua , cerveza, refrescos y Cava

*PRECIO POR PERSONA 104,50 (IVA 10% incl.)*

Los precios indicados incluyen:

- ❖ Realización del aperitivo tanto en la terraza como en la recepción interior. Música ambiental y equipo de sonido tanto en una como en otra sala
- ❖ Decoración de los comedores con centros de mesa de flor natural, velas, lazo en las sillas, todo ello con su elección personal del color y del estilo. Nuestro proveedor de floristería les indicará si algo de su elección supera el precio establecido. Si la decoración de las mesas se quiere realizar con un proveedor externo, se descontarán 4,00€ al precio del menú elegido.
- ❖ Elaboración de las minutas de menú
- ❖ Elaboración del plano de situación de las mesas, numeración y listas para la colocación de los invitados
- ❖ Mesas vestidas, a elegir, rectangulares o redondas, fundas en las sillas.
- ❖ Tarta presentada en estructura de árbol. Si se elige una tarta que no sea del proveedor habitual se descontarán 2,50€ al precio del menú indicado.
- ❖ Disponibilidad de cestas para la colocación de los regalos o recordatorios

*Si usted o alguno de sus invitados padece algún tipo de alergia o intolerancia consúltenos previamente.  
Tiene a su disposición en oficina toda la información necesaria.*

Extras:

- ❖ Contratación de Dj de la casa
  - 350€/ 2 horas
  - 500€/ 4 horas
  - 650€/ todo el evento
- ❖ En caso de contratación de DJ externo si se necesita un técnico de sonido de la casa por grupo musical o otra actuación son 300€
- ❖ Barra libre: 10,00€ por persona adulta y por hora. O bien se puede establecer un límite de gasto, sobre la tarifa de barra.
- ❖ En las celebraciones de mediodía la hora máxima son las 20:00 hrs y en las de noche son las 02:00 hrs. Ver precio y contratación de horas extra en condiciones de contratación.

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Reserva

La confirmación de la reserva se realizará mediante un formulario de solicitud de prestaciones y un depósito de 300€, que posteriormente se descontará del precio final. Este importe no será abonado en caso de cancelación.

Horario del evento

En las celebraciones de mediodía la hora máxima de ocupación de los comedores será las 20:00 hrs, en las celebración de noche la hora máxima serán las 02:00 hrs. Excepto que se contraten horas extras con antelación al día del evento por un precio de 200€/hora y con un máximo de hasta las 06:00 hrs

Selección de menú

Con un plazo de 15 días se deberá acordar cual es el menú seleccionado y el precio final por persona. Tenga en cuenta a cada invitado y si alguno de ellos necesitará un menú especial debe notificarlo con anterioridad (disponemos en oficina de toda la información sobre alérgenos e intolerancias). Para el menú será necesario escoger 4 aperitivos diferentes, primer plato, segundo plato y postre. El precio final incluirá la tarta también.

*Si usted o alguno de sus invitados padece algún tipo de alergia o intolerancia consúltenos previamente.  
Tiene a su disposición en oficina toda la información necesaria.*

## Confirmación de invitados

Una semana antes del evento se deberá confirmar el número de invitados. Este número será el definitivo pudiendo aumentarlo pero no disminuirlo. Si durante los días previos es necesario se podrá ampliar el número de invitados en un 20% (teniendo en cuenta disponibilidad de espacio) Días previos al evento y en el caso de colocar a los invitados por mesa, se deberá presentar el plano con la distribución, así como de los regalos y recordatorios.

## Exclusividad y contrataciones externas

En las celebraciones familiares no contemplamos la exclusividad de los salones, pero si la selección de las zonas (salón bodega de mesas rectangulares o salón entrada de mesas redondas). Es posible que en un mismo día haya varias celebraciones, ello no implica que no se distribuyan correctamente las zonas y quede un espacio privado para cada evento.

Para todas las contrataciones externas (magos, cantantes, etc.) es necesario previo aviso y autorización por parte del equipo de Gala Night.

## Menú infantil

Si para los niños se escoge el mismo menú que el de adulto el precio es del 75% del precio final de adulto (niños entre 6-12 años). Si por el contrario se prefiere escoger un menú especial de aperitivo y plato principal el precio es de 25€ para niños de entre 6-12 años y de 20€ para niños de entre 3-5 años. Ambos precios con IVA incluido

## Pago

En los días previos al evento se deberá abonar el importe total del precio final presupuestado. El método de pago puede ser transferencia bancaria, tarjeta de crédito y/o efectivo. Si se produjeran cambios y el importe aumentara deberá abonarse la diferencia el mismo día del evento o el día posterior.

*“El equipo de Gala Night está a su disposición para que este día sea inolvidable para ustedes y todos sus invitados”*

*Si usted o alguno de sus invitados padece algún tipo de alergia o intolerancia consúltenos previamente.  
Tiene a su disposición en oficina toda la información necesaria.*