

ROMANCE  
BY MELIÀ



BODAS, LUNAS DE MIEL, ESCAPADAS ROMÁNTICAS Y  
CELEBRACIONES

MELIÀ LA QUINTA MARBELLA - BENAHAVÍS



## ÍNDICE

	Página
Bienvenidos a vuestra nueva vida.....	3
¿Por qué Meliá? Lo que os ofrecemos.....	4
Hemos pensado en todo, para que vosotros no lo tengáis que hacer:	
• Paquetes Pasión Completa .....	5
• Paquete Recepción Champagne Meliá .....	7
• Meliá a la Carta .....	9
• Celebraciones con Estilo: Chill Out, informal.....	13
• Desayuno del Día Siguiente .....	14
• Y además .....	15
El mejor regalo os lo damos nosotros: vuestra Luna de Miel ...	17



# ROMANCE

BY MELIÁ



## Tu sueño, Tu boda, Nuestro Hotel

---

Te esperamos en el corazón del famoso Valle del Golf en Marbella, rodeado por las montañas de Sierra Blanca, una de las zonas más románticas de La Costa del Sol. **Celebrando tu boda** con Meliá, estás eligiendo un **lugar privilegiado** y un estilo de vanguardia.

Conscientes de la importancia de **tan especial ocasión**, nuestro equipo está dispuesto a adaptarse a cualquier petición vuestra, para asegurar el **éxito total** de tan importante evento.

Nuestro Chef ha creado completas y variadas opciones gastronómicas, ¿o queréis **diseñar** vuestro propio menú?, solo tenéis que decírnoslo.

A continuación podéis encontrar la información que os permitirá **convertir** vuestra boda en una **experiencia inolvidable**.



## ¿Por qué Meliá? Lo que os ofrecemos y nos diferencia

---

### Porque os queremos mimar

- Habitación Nupcial en la noche de bodas
- Atenciones románticas en la habitación
- Salida del hotel al día siguiente hasta las 16:00hrs
- Desayuno "Just Married" a cualquier hora
- Acceso al YHI SPA
- Menú degustación para 2 a 6 personas dependiendo del número final de invitados el día de la boda (50% de descuento para más invitados)



### Porque vuestros invitados son nuestros invitados

- Tarifas especiales de alojamiento
- 80 plazas de parking el día de la boda, sujeto a disponibilidad
- Menú especial para los más pequeños
- Menús Vegetarianos y para Celíacos disponibles
- Regalo para invitados (con cargo)



### Porque nos gusta deleitaros

- Menús "Pasión Completa" (todo incluido) y opciones totalmente personalizadas
- Atractivos centros de mesa
- Minutas personalizadas
- Protocolo de mesas
- Regalo de la sala durante la ceremonia civil
- Personalización / tematización de su evento bajo petición.



### ¡Porque os merecéis un gran regalo!

- Estancia gratuita de una noche con motivo de su primer aniversario de bodas (sujeto a disponibilidad).
- 5 % descuento en banquetes celebrados de Domingo a Jueves en temporada o de Noviembre a Febrero.
- Regalo Inolvidable – Fabulosa estancia en un hotel Sol Meliá (ver condiciones del programa)



## PASIÓN COMPLETA (Mínimo 80 Personas)

Os lo ponemos fácil, todo lo que podéis desear incluido en un paquete de ensueño. Le presentamos nuestra exquisita selección culinaria marinada con los mejores vinos junto con todos los valores añadidos que Meliá le ofrece, para poder disfrutar de todos ellos a un precio único y cerrado por persona.

### Cóctel de bienvenida (Duración aproximada 45 minutos)

#### Frios

Chupito de gazpacho con gambitas  
Bolas de melón con jamón  
Pinxto de bacalao ajoarriero  
Mini brocheta cherry, mozzarella y pesto

#### Calientes

Tartaleta de morcilla con pimientos piquillo  
Croquetas de jamón ibérico  
Brocheta de queso crujiente con miel  
Lagrimas de pollo con salsa curry

**Bebidas:** Vino blanco y vino tinto de la Casa, cerveza, refrescos y cava

### MENÚ

Crema fría de carabineros y capuchino de frutos secos

o

Salmón ahumado con bouquet de hojas tiernas y vinagreta de Chablis

\*\*\*

Filetes de dorada con calabacín a la plancha, tapenade de aceitunas,  
y vinagreta templada de hierbas y tomate fino

o

Lomo de ternera con timbal de patata gratinada y rollito de espárragos

\*\*\*

Sorbete de Manzana verde

\*\*\*

Pastel de boda a elegir entre Vainilla y Opera\* (se sirven en porciones individuales)

\*Vainilla: Mousse de chocolate, vainilla bourbon, bizcocho avellana, macarraon

Opera: Mousse de chocolate café, bizcocho jaconde, moka, bizcocho jaconde chocolate

### BODEGA

**Vino Blanco Viñasol** (D.O. Penedés – Bodegas Torres)

**Vino Tinto Eterra Crianza** (D.O. Rioja – Bodegas Domecq)

**Brindis de Cava** Codorniu Brut Nature

Agua mineral - café o infusiones

### Además de la selección de menú el paquete incluye

Barra Libre 3 Horas

DJ hasta 3 Horas con equipo incluido

Centros Florales en las Mesas (estándar)

Suite para los novios el día del evento

80 Plazas de Parking gratuitas, sujeto a disponibilidad

Prueba de menú para 4 personas. A partir de 100 invitados hasta 6 personas

Minutas, Protocolo de mesas, Sala, fundas blancas en las sillas

**PVP 125,00€ por persona iva incluido**

## PASIÓN COMPLETA DELUXE (Mínimo 80 Personas)

Nuestra selección de menús más exclusiva junto con los valores añadidos que ofrece Meliá reunido en un único paquete que convertirá vuestra celebración en un evento sin igual a un precio único por persona.

### Cóctel de bienvenida (Duración aproximada 45 minutos)

#### Frios

Chupito de gazpacho de cerezas  
Dados de foie y manzana  
Rollitos de salmón y guacamole  
Crema de sandía  
Bombón de foie

#### Calientes

Brochetita de rape y langostinos  
Fritura de boquerón al limón  
Croquetas de jamón ibérico  
Crema ligera de patata con pulpo

**Bebidas:** Vino blanco y vino tinto de la Casa, cerveza, refrescos y cava

#### MENÚ

Ensalada de langostinos y bogavante, con vinagreta de naranja y Modena.

\*\*\*

Crema fina de calabaza, Trufa blanca y huevas de salmón (caliente)

o

Sopa de mango y granizado de tomate (frío)

\*\*\*

Solomillo de ternera con espárragos verdes, patatas parmentier y salsa de boletus

o

Medallones de rape en salsa con almejas y piñones

\*\*\*

Sorbete de Mango

\*\*\*

Pastel de boda a elegir entre Colombia y Charlotte\* (se sirven en porciones individuales)

\*Colombia: Mousse de caramelo café, daquoise almendra, crujiente de crepe y café

Charlotte: Mousse frambuesa, frambuesas, bizcocho cuchara, bizcocho genovesa

#### BODEGA

**Vino Blanco Viñasol** (D.O. Penedés – Bodegas Torres)

**Vino Tinto Eterra Crianza** (D.O. Rioja – Bodegas Domecq)

**Brindis de Cava** Codorniu Brut Nature

Agua mineral - café o infusiones

#### Además de la selección de menú el paquete incluye

Barra Libre 3 Horas

DJ hasta 3 Horas con equipo incluido

Centros Florales en las Mesas

Habitación para los novios el día del evento

80 Plazas de Parking gratuitas, sujeto a disponibilidad

Prueba de menú para 4 personas. A partir de 100 invitados hasta 6 personas

Minutas, Sitting, Sala, Fundas en las sillas

**PVP 145,00€ por persona iva incluido**

## RECEPCIÓN CHAMPAGNE MELIÁ (Buffet de pie de lujo para un mínimo de 60 Personas – 2 horas)

La celebración de vuestra boda más original y desenfadada, una recepción-buffet para que vuestros invitados puedan disfrutar como nunca de poder conversar con todos los familiares y amigos en un entorno donde los distintos sabores y la creatividad gastronómica se despliegan ante la vista de todos creando un ambiente incomparable.

### APERITIVOS FRIOS

“Caprese” con tomate, mozzarella y orégano  
Bacalao Marinado con escarola y puré de olivas negras  
Salpicón de bogavante  
Gazpacho de mango y fruta de la pasión  
Salmorejo cordobés  
Crema fría de apio con cigalitas salteadas  
Brocheta de langostino escabechado con mango  
Cuchara de guacamole con gamba y almendra tostada  
Salmón ahumado con salsa tártara y huevo de codorniz  
Pirámide de foie y sus tostaditas  
Carpaccio mix de carabineros y solomillo de buey

Jamón Ibérico al corte con tostaditas de pan de hogaza  
Tabla de quesos variados nacionales e internacionales

### SELECCIÓN DE CALIENTES

Zamburiña al horno  
Chupito de crema de calabaza baby con trufa blanca  
Lasaña de setas y parmesano  
Brocheta de rape con verduras en tempura  
Chipirones al estilo andaluz  
Crujiente de pato con melocotón  
Satay de pollo en salsa de cacahuete  
Tacos de solomillo ibérico en salsa de ciruelas  
Brocheta de cordero con berenjena  
Mini paellitas del Señoret  
Salteado de langosta con lentejas germinadas

DE POSTRE...

Crème Brulée de lima y coco  
Selección de frutas naturales  
Surtido de sorbetes variados  
Fresas chocolateadas  
Selección de pastelería selecta

BODEGA

**Vino Blanco Viñasol** (D.O. Penedés – Bodegas Torres)  
**Vino Tinto Eterra Crianza** (D.O. Rioja – Bodegas Domecq)  
**Brindis de Cava** Codorniu Brut Nature  
Refrescos y Cervezas  
Café

**Además de la selección de menú el paquete incluye**

Centros Florales en las Mesas de cocktail  
Habitación para los novios el día del evento  
50 Plazas de Parking gratuitas  
Prueba de menú para 4 personas  
Minutas, Sala

**PVP 115,00€ por persona iva incluido**

## MELIÁ A LA CARTA (mínimo 50 personas)

Si lo que preferís es crear y personalizar vuestro propio menú está es la opción que os permitirá elegir una selección de platos variados en base a los vuestros gustos personales. Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.



### Cóctel de Bienvenida

(duración aproximada 45 minutos)

#### Bocaditos fríos

Salmón marinado y alga nori en cucharita	1.50€
Tempura de pistachos	1.50€
Brochetita de melón con virutas de Jabugo	1.20€
Taco de atún con soja y café	3.00€

#### Bocaditos calientes

Boquerones al limón	2.00€
Bocadito de Foie y manzana con queso caramelizado	2.80€
Croquetitas de jamón ibérico	1.50€
Brochetita de langosta y piquillo con polvo de almendra	3.50€

#### Bebidas

Cerveza	
Vino Blanco y Tinto	
Refrescos	
Zumos	
Precio paquete de bebidas	9.00€

## Para Comenzar

---

Crema fina de calabaza, trufa blanca y huevos de salmón	8€
Crema de carabineros y capuchino de frutos secos	10€
Sopa de mango y granizado de tomate	10€
Vol-au-vent con ragut de champiñón y setas	10€
Salmón ahumado con bouquet de hojas tiernas y vinagreta de Chablis	12€
Ensalada de pato ahumado con naranja, granadina, nueces vinagreta de citrus	12€
Carpaccio de atún con antipasti de verduras y vinagreta de cilantro y chili rojo	14€
Ensalada de recula y parmesana, jamón Ibérico de bellota, alcachofas fritas, tarta de olivas y salsa verde	14€
Ensalada de langostinos y bogavante, con vinagreta de naranja y Modena	18€
Ensalada de mariscos del mar Mediterráneo con langostinos, vieiras y cigalas	18€

IVA incluido



## De la Tierra y el Cielo

---

Lomo de ternera con timbal de patata gratinada y rollito de espárragos	17€
Medallones de solomillo de cerdo, duxuelle de champiñones, manzana caramelizada, salsa de mostaza a lán-ciene y Holandaise	18€
Lomo de ternera lechal con risotto de espárragos, champiñón Chantrelle sauté	22€
Solomillo de ternera con espárragos verdes, patatas parmentier y salsa de Boletus	24€
Carré de cordero asado con costra de hierbas, patatas dauphinoise trufados y verduras de raíz glaseadas	24€
Solomillo de ternera con salsa de vino tinto al rabo de buey, alcachofa sauté chalotas caramelizadas, puré de patata con aceite de oliva	24€

IVA incluido



## Del Mar

---

Filetes de dorada con calabacín a la plancha, tapenade de aceitunas y vinagreta templada de hierbas y tomate fino	14€
Lomo de merluza a la plancha, bolognesa de calamar y salsa verde	22€
Filete de lubina sobre lecho de Pak-Choy, aceite de hierbas, reducción de balsámico y trompetas	22€
Filetes de salmonete con hinojo y ensalada de espinacas baby, vinagreta de ratatouille	24€
Medallones de rape en salsa con almejas y piñones	24€
Linguini con bogavante con salsa de tomate y orégano	28€

IVA incluido



## Un Final Dulce y Feliz

---

Sorbetes de diferentes sabores	6€
Fondant de chocolate con helado de pistacho	8€
Torre de tres chocolates con frutos rojos	8€
Cremoso de naranja y crujiente de nuez	8€
Carpaccio de piña con helado de nueces	8€
Coulant de chocolate con helado de nata	8€
Pastel de boda, en porciones individuales, de diferentes sabores	8€

IVA incluido



# ROMANCE

BY MELIÁ



## De La Bodega

---

**Vino Blanco Viñasol**

(D.O. Penedés – Bodegas Torres)

**Vino Tinto Eterra Crianza**

(D.O. Rioja – Bodegas Domecq)

**Brindis de Cava**

Codorniu Brut Nature

**Agua Mineral**

Café e infusiones

20€

IVA incluido



## CELEBRACIÓN CHILL OUT (MINIMO 80 PERSONAS)

La boda más chic en el ambiente más exclusivo. Decoramos nuestros jardines y espacios para sorprender a vuestros invitados con un ambiente de ensueño. Rincones gourmet y bodegas fabulosas para deleite de todos. Una celebración para disfrutar de la compañía de vuestros familiares y amigos en un entorno mágico.

### BRISA MARINA

Langostinos hervidos en agua de mar  
Ostras vivas de Arcade sobre camas de hielo  
Salmón ahumado sobre tosta de melba  
Almejas a la marinera

### SELECCIÓN DE IBERICOS

Sopa fría de melón con crujiente de Ibérico  
Jamón Ibérico al corte  
Tabla de embutidos Ibéricos y Artesanos

### EL SABOR DE LEVANTE

Selección de arroces Mediterráneos

### EL CHEF RECOMIENDA

Raviolis frescos con ceps a la crema y perfume de eneldo  
Lubina de la costa en salsa de mejillones  
Medallones de solomillo de ternera flambeados a la pimienta de Jamaica  
Graten de patatas Saboyarda  
Ensalada templada de Shitakes  
Fritura de boquerón de la costa Malagueña

### DESDE ASIA

Verduritas en tempura  
Sushi & Sashimi  
Delicias marinas con algas  
Cucharita de confit de pato con pera

### LO MÁS DULCE

Sorbete de lima verde  
Mousse de chocolate blanco y Frangelico  
Bandeja de quesos seleccionados  
Frutas naturales de temporada

Tarta Nupcial (en porciones individuales)

### BODEGA

Viñasol  
Rioja Ederra (Crianza)  
Cava Codorniu Brut Nature  
Aguas minerales  
Café

Decoración no incluida

P.V.P. 125.00€ IVA INCLUIDO

## GRAN DESAYUNO FAMILIAR

Tras una gran celebración, llega un gran día. Éste desayuno será un momento muy entrañable en un ambiente familiar y distendido en el que podréis compartir los momentos más mágicos de vuestro gran día.

Café expreso, Infusiones  
Leche de soja  
Cereales  
Yogures naturales y de sabores

FIAMBRES VARIADOS  
Jamón de Teruel,  
Chorizo, Salchichón y Lomo ibéricos,  
Salmón ahumado con su guarnición  
Tabla de quesos variados nacionales y de importación

CALIENTES  
Migas con uvas y longaniza  
Verduritas al vapor  
Bacon a la plancha

HUEVOS PREPARADOS AL GUSTO  
Tortilla (1 ó 2 huevos con atún, tomate, queso, setas, jamón, cebolla)  
Fritos, Revueltos, Benedictine y Tortilla española

ESPECIALIDADES DEL CHEF  
Sushi y Verduras en tempura  
Arroz Abanda y Arroz Negro

BUFFET DE PAN  
Blanco, Integral, Chapata, de Olivas, de queso,  
Molde, Molde Integral y Baguette

RINCÓN FRUTAL  
Fruta natural cortada  
Zum de naranja natural al momento

RINCÓN DULCE  
Croassants, Suizos, Rejas de crema y chocolate, Muffins  
Tarta de Manzana

PRECIO:  
Mínimo 50 personas  
Niños menores de 12 años 50% descuento  
Incluye servicio en mesa

P.V.P. 45.00€ IVA INCLUIDO

## Y además... hacedlo extra especial

---

- Vuestro Estilo, Vuestra Boda

Sorprended a vuestros invitados eligiendo un tema para vuestra boda, ya sean los colores, el aroma de la sala o lo que vosotros queráis: Luces, Música, Belly Dancers, Shows, Mariachis, Tablao Flamenco etc.

- Para los amantes del vino: Grupos de Bodegas

**Vino Tinto Beronia Crianza**

(D.O. Rioja – Bodegas Beronia)

2€ p.p.

**Vino Tinto Viñas del Vero Merlot**

(D.O. Somontano – Bodegas Viñas del Vero)

3€ p.p.

**Vino Tinto Quinta de Tarsus Crianza**

(D.O. Ribera del Duero – Bodegas Tarsus)

3.5€ p.p.

**Vino Blanco Gran Viñasol**

(D.O. Penedés – Bodegas Torres)

2.5€ p.p.

- Para los más Sibaritas:

1. Barra de Sushi con chef
2. Cortador de Jamón
3. Barra de Mojitos ó Martinis
4. Rincón de Arroces

- Centros Florales personalizados



- Para los que quieren FIESTA: Late night Kits
  1. Recena con fruta y Mini-sandwich
  2. Fuente de chocolate & Frutas
  3. Barra de Chucherías
- Pastel de bodas
  1. Pasteles de boda tematizados desde (desde € 50 / por mesa)



- Barra Libre:
  1. Marcas estándar 3 horas € 24.00 - Hora Extra €8.00
  2. Marcas Premium 3 horas € 45.00 – Hora extra €12.00
- Baby Room (Station) / Canguro (bajo petición)
  1. Salón para niños con cuidadora/nanny (niños entre 3 y 12 años)
  2. Canguro en las habitaciones

## Servicios Adicionales

---

### DJ con equipo

3 horas: 700€

4 horas: 900€

### Fotógrafo

Desde

1.300€

Incluye fotos antes y durante la ceremonia, banquete y baile.

Álbum digital y CD con todas las fotografías realizadas.

### Decoración

Velas por las jardineras y fuentes de la terraza y mesas de cóctel 250€

Antorchas en las jardineras y fuentes de la terraza 150€

Ceremonia: terraza decorada con tul blanco, alfombra roja o

Blanca, y arco

1.300€

Cintas en diferentes colores para las sillas

2.50€ p.p

Cintas en diferentes colores para las servilletas

2.00€ p.p

Pack decoración por mesa: incluye espejo para el centro de la mesa, 4 velas de té, cristales tipo "diamantes" de tres tamaños, (grande, mediano y pequeño) lazo a juego en la servilleta con mariposa y pétalos

39.00€ p. mesa



# ROMANCE

BY MELIÁ

## Flores

Ramo de novia desde

150€

Ramo de damas de honor desde

100€

Flor para el novio

8 €



## Belleza

### Pack Peluquería - maquillaje

Maquillaje el día de la boda (incluye prueba)

Manicura

Peluquería el día de la boda (incluye prueba)

225€

### Pack belleza y relajación

Yhi Shine Facial

Yhi Abhyanga corporal

Manicura

100€

## Regalo Inolvidable ¡Una fabulosa estancia!

Como agradecimiento por habernos elegido en este día tan importante, queremos regalaros otro recuerdo inolvidable. En función de vuestra facturación estaremos encantados de ofrecer os hasta 12 noches gratuitas (alojamiento y desayuno) en cualquier hotel de Sol Meliá en el mundo.

Facturación Euros	Sol Hoteles	Tryp hoteles	Melia hoteles	Gran Meliá, Paradisus & Boutique Hoteles
4.000 – 6.000	5	4	3	2
6.001 – 9.000	7	6	5	3
9.001 – 18.000	10	8	7	5
Mas de 18.000	12	10	9	7



- Sujeto a disponibilidad
- A disfrutar dentro del periodo de los 6 meses posteriores al banquete
- El importe de facturación del banquete no incluye IVA
- Reserva se efectuara exclusivamente a través del **hotel Meliá La Quinta**
- Todas las condiciones de reserva y contratación disponibles bajo petición
- Disponibilidad limitada para esta oferta, con fechas cerradas según detalle:

Hotel	Fechas cerradas
Vacacional	Navidad, Fin de año, Semana Santa, Agosto
Sevilla	Semana Santa, Feria de Abril
Nieve	Navidad, Fin de año, Semana Santa

# ROMANCE

BY MELIÁ

De acuerdo con lo dispuesto en el Art. 5 de la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos y el Art. 12 del RD 1720/2007 mediante su firma consiente expresamente que los datos facilitados en el presente formulario sean recogidos y tratados en un fichero titularidad de SOL MELIA S.A., con domicilio en la Calle Gremio Toneleros nº 24, Palma de Mallorca 07009, España.

La finalidad de dicho tratamiento es gestionar la elaboración del presupuesto y reserva de una sala de convenciones o comedor para banquete y prestarle un óptimo servicio como cliente y, en el caso de que lo desee, hacerle llegar información comercial, por medio de Correo electrónico, Canal Móvil, Telemarketing o Mailing, de los productos y servicios de Sol Meliá y de las empresas del Grupo, así como de productos y servicios de terceros relacionados con los sectores de actividad de ocio, turismo, restauración y venta y promoción del aprovechamiento por turnos de inmuebles. En caso de no estar de acuerdo con el envío de información comercial indicado, por favor, manifiéstelo a continuación:

No acepto recibir información comercial en los términos anteriormente enunciados.

De igual modo, consiente expresamente que los datos facilitados y los que puedan ser recabados a lo largo de la prestación del servicio, sean cedidos a los distintos propietarios de los Hoteles de la cadena Sol Meliá, así como al resto de Sociedades del Grupo Sol, Meliá y a terceras empresas de los sectores de actividad de ocio, turismo, restauración y venta y promoción del aprovechamiento por turnos de inmuebles, dentro y fuera de España, para el envío de comunicaciones comerciales de sus productos y servicios.

Le informamos que, en cualquier momento, podrá ejercer los derechos reconocidos en la Ley y, en particular, los de acceso, rectificación, cancelación y oposición, dirigiéndose por escrito a la Dirección de Group Marketing en la dirección postal arriba indicada o bien por medio de un correo electrónico a la dirección [lopd@solmelia.com](mailto:lopd@solmelia.com) identificándose convenientemente (Ref. Protección de Datos).

**Firmado:**

---