

ROMANCE  
BY MELIÁ



BODAS, LUNAS DE MIEL, ESCAPADAS ROMÁNTICAS Y  
CELEBRACIONES

MELIÁ SANCTI PETRI

Urbanización Novo Sancti Petri, s/n  
11130 Chiclana de la Frontera, Cadiz  
TEL: 956 491200 EMAIL: [comercial.spetri@solmelia.com](mailto:comercial.spetri@solmelia.com)  
[www.melia-sanctipetri.com](http://www.melia-sanctipetri.com)



## 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 .....	9
• Meliá a la Carta .....	11
• Celebraciones con Estilo: Chill Out, informal.....	12
• Desayuno del Día Siguiente .....	14
• Y además .....	17
El mejor regalo os lo damos nosotros: vuestra Luna de Miel ...	20





## Tu sueño, Tu boda, Nuestro Hotel

---

Te esperamos en un palacio andaluz, a la orilla del mar, en la zona más exclusiva y elegante de la bahía de Cádiz. **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**.

# ROMANCE

BY MELIÁ



# ROMANCE

BY MELIÁ



## ¿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 SPA



### Porque vuestros invitados son nuestros invitados

- Tarifas especiales de alojamiento para vuestros invitados
- Menú degustación para 6 personas (50% de descuento para más invitados)
- 15 plazas de parking el día de la boda
- Discoteca disponible sin límite de hora (con cargo)\*  
\*Bodas de mediodía, horario hasta las 19.00h.  
\*Bodas de noche, horario hasta las 04.00h.
- Menús Vegetarianos y para Celíacos disponibles.



### Porque nos gusta deleitaros

- Menús "Pasión Completa" (todo incluido) y opciones totalmente personalizadas
- Atractivos centros de mesa
- Minutas personalizadas
- Regalo de la sala/espacio durante la ceremonia civil
- Opción a personalizar y tematizar vuestra boda



### ¡Porque os merecéis un gran regalo!

- Regalo personalizado "Cuenta Atrás" para que no olvidéis ni un detalle
- 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, 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.

### **APERITIVO (1 Hora)**

#### **FRIOS**

Chupitos de salmorejo con huevo y jamón crujiente  
Vol au vents de crema de queso a las finas hierbas con tomate cherry  
Tostitas de guacamole con salmón marinado y aceite de oliva virgen  
Bloody Mary con aceite de jengibre y jamón  
Cucharilla de pescado con cilantro y lima  
Mini brocheta de ensalada capresse  
Tosta de pan de centeno con paté de cabracho y puerro  
Daditos de queso Idiazábal  
Canastillas de foie al vino oloroso y bacon

#### **CALIENTES**

**Daditos de pescado de roca fritos marinados con limón**  
**Tortillitas de camarones de salinas**  
**Pincho de cebolla caramelizada con atún marinado**  
**Croquetas de callos**  
**Albondiguillas de besugo y breca con salsa verde**  
**Colas de gambas rebozadas en tempura de algas**  
**Dados de tortilla de chorizo y pimientos**

### **MENÚ**

**Paté de espárragos blancos y vieiras con mayonesa de trufas**

\*\*\*\*

Huan than de pescados y mariscos con crema de brócoli y chips de verduras

Ó

Noisette de solomillo de ternera con patatas al horno y  
crema de vino viejo con jamón de bellotas

\*\*\*\*

Sorbete de manzana verde con toques de regaliz

\*\*\*\*

Pastel de Boda (A elegir entre 2 modelos básicos)

### **BODEGA**

Agua mineral  
Vino Blanco Castillo de San Diego, Barbadillo  
Vino Tinto Ederra, Crianza D.O. Rioja  
Cava Freixenet Brut Barroco  
Cafés y Licores afrutados

# ROMANCE

BY MELIÁ

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

Barra Libre 2 Horas

Discoteca 2 Horas

Centros Florales en las Mesas

Suite para los novios el día del evento

15 Plazas de Parking gratuitas

Prueba de menú para 6 personas

Minutas, Sitting, Sala, Fundas en las sillas

PVP 140,00€ 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.

### APERITIVO (1 Hora)

#### FRIOS

Chupitos de salmorejo con huevo y jamón crujiente  
Vol au vents de crema de queso a las finas hierbas con tomate cherry  
Tostitas de guacamole con salmón marinado y aceite de oliva virgen  
Blody Mary con aceite de jengibre y jamón  
Cucharilla de pescado con cilantro y lima  
Mini brocheta de ensalada capresse  
Tosta de pan de centeno con pate de cabracho y puerro  
Daditos de queso Idiazábal  
Canastillas de foie al vino oloroso y bacon  
Vino blanco y tinto, Fino, Manzanilla, cervezas y refrescos

#### CALIENTES

**Daditos de pescado de roca fritos marinados con limón**  
**Tortillitas de camarones de salinas**  
**Pincho de cebolla caramelizada con atún marinado**  
**Croquetas de callos**  
**Albondiguillas de besugo y breca con salsa verde**  
**Colas de gambas rebozadas en tempura de algas**  
**Dados de tortilla de chorizo y pimientos**

### MENÚ

Lasagna de pescados y mariscos con crema de puerro verde  
y zanahorias babys estofadas con coco

\*\*\*\*

Crema de calabacín verde con vieiras y navajas, crujiente de pan de ajo  
y aceite de hierbas

\*\*\*\*

Solomillo de ternera asado con lascas de foie, pastel gratinado de patatas  
y salsa de setas de temporada

Ó

Lomo de Dorada de estero, risotto de hortalizas, caldo de galeras,  
espuma de fino fino y Salicornia

\*\*\*\*

Sorbete de peras y vainilla

\*\*\*\*

Pastel de Boda (A elegir entre 2 modelos básicos)

**BODEGA PREMIUM**

Agua mineral

Vino Blanco Viñas del Vero Chardonnay, D.O. Somontano

Vino Tinto Azpilicueta, Reserva D.O. Rioja

Cava Freixenet Meritum Gran Reserva

Cafés y Licores afrutados

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

Barra Libre 2 Horas

Discoteca 2 Horas

Centros Florales en las Mesas

Suite para los novios el día del evento

15 Plazas de Parking gratuitas

Prueba de menú para 6 personas

Minutas, Sitting, Sala, Fundas en las sillas

PVP155,00€ por persona iva incluido

## RECEPCIÓN CHAMPAGNE MELIÁ (Mínimo de 80 Personas)

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.

### MINI ENSALADAS CREACIÓN DEL CHEF

Ensalada de rucola y langostinos con vinagreta de nueces y aceto de Módena  
Centros de lechugas babys con Anchoas y vinagretas para su aderezo  
Bastones de hortalizas crudas con salsas y vinagretas

Jamón ibérico de bellotas cortado al momento  
Ostras vivas napoleón abiertas al momento con limón y chupito de cava

### APERITIVOS FRIOS

Sopa fría de melón amarillo con las casa de jamón crujiente y parlas de pepino  
Salmón marinado a las hierbas con su guarnición y aceite virgen  
Galantina de pescado de roca con salsa de zanahorias asadas y coco  
Espárragos blancos en vinagreta española con láminas de almendras  
Paté de cabracho con tostas y mayonesa de gambas

### SELECCIÓN DE CALIENTES

Crema de patatas asadas con trufa, costrones de pan de ajo y bacón bien frito  
Pappardelles al huevo con gambas al ajillo y parmesano  
Arroz en paella del señorito de pescados y mariscos  
Supremas de rape con salsa marinera  
Escalopines de ternera a la cazadora con jamón  
Brochetas de pollo y bacon a la parrilla  
Patatas fritas ponte novo  
Brócolis salteados con ajos y piñones  
Menestra de verduras naturales asadas

### DE POSTRE..

Natillas de albaricoques con canela  
Cuatro tipos de frutas troceadas  
Gran surtido de pastelería variada  
Cinco tipos de quesos variados con dulce de membrillo y miel  
Cuatro tipos de helados con chucherías para acompañar  
(o Tarta de Boda)

### BODEGA

Agua mineral  
Refrescos y cervezas  
Vino Blanco Castillo de San Diego, Barbadillo  
Vino Tinto Ederra, Crianza D.O. Rioja

# ROMANCE

BY MELIÁ

Cava Freixenet Brut Barroco  
Café y Licores afrutados

## Además de la selección de menú el paquete incluye

Bodega, Licores y Cafés  
Centros Florales en las Mesas  
Suite para los novios el día del evento  
15 Plazas de Parking gratuitas  
Prueba de menú para 6 personas  
Minutas, Sitting, Sala, Fundas en las sillas

PVP 100,00€ por persona iva incluido

## MELIÁ A LA CARTA (mínimo 50 pax )

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 30 minutos) 25€ pp

#### Bocaditos fríos

Chupitos de melon con jamon crujiente y Oporto gelatinizado  
Coca crujiente de mojama de atun y pimientos escalibados  
Cucharilla de mejillón escabechado con chips de hortalizas  
Crema de castañas con espuma de ajo blanco

#### Bocaditos calientes

Croquetitas de puchero de la abuela con ali oli de hierbas  
Pincho de lentejas pardinas con foie  
Bocaditos fritos de brie con queso ahumado  
Bocado de pan de centeno con boronía y chipirón asado

#### Bebidas

Cerveza  
Vino Blanco y Tinto  
Manzanilla y Fino  
Refrescos  
Zumos

## Para Comenzar

---

Crema de calabaza anisada con vieira y langostino	4.85€
Crema ahumada de patatas con láminas de trufa, ternera del cocido y jamón	22.57€
Ensalada de anchoas del cantábrico, vinagreta de nuez y centollo desmigado	11.61€
Ensalada de navajuelas con caviar de arenque y vinagreta de grosella con puerro frito	9.99€
Pastel de hígado de rape y mejillón con mayonesa de cilantro, ensalada y tostitas	11.61€
Terrina de queso de cabra y anchoas con salsa de higos y vinagreta de balsámico	8.10€
Coca salada de tomate con foie, caramelo de tomate, trigueros y ensalada	11.61€
Sushi de espárragos blancos y langostino, ensalada de hojas, gelatina de soja y aceite de lima	8.91€
Crema perfumada de nécoras con dados de rape marinado, langostino y pan de ajo	6.43€
	IVA incluido



## De la Tierra y el Cielo

---

Cordero relleno de frutos secos, espinacas y puré de patatas al aceite de oliva	26.19€
Noissette de solomillo de ternera con pastel de patata gratinado, salsa de setas y galleta de bacon	29.97€
Suprema de pato azulón, manzana verde, salsa de oloroso, romero y patata	18.90€
Solomillo de cerdo ibérico relleno de setas, patata asada con piel y salsa de chorizo con jamón	17.82€
Suprema de pularada confitada con patatas paja, salsa cazadora y jamón	16.20€
Terrina de presa ibérico con especias, puré de patatas y salsa de bacon con su crujiente	8.92€

IVA incluido

# ROMANCE

BY MELIÁ



## Del Mar

---

Supremas de dorada asadas con pastas frescas y salsa de ajo fritos con puerros	13.23€
Lomo de pargo rojo, salsa del bote de pescador y pan de especias	24.30€
Lomo de atún rojo con compota de cebollas, ensalada fresca y salsa de yemas de erizos	17.28€
Bacalao confitado con risotto de sepia, alioli y chipirón asado	22.72€
Suprema de emperador con arroz milanesa, salsa de puerros y verduras fritas	13.76€
Salteado de calamares babys con piperrada, dados de jamón y guisantes	17.28€
Suprema de roquera con parmentier de sepia y salsa de mejillones	11.61€
Suprema de merluza confitada al jabugo, cremoso de hortalizas su crujiente	25.92€

IVA incluido



## Un Final Dulce y Feliz

---

Bocado de melón con helado de regaliz y crema inglesa de albaricoques	4.32€
Bocado de carajillo, helado de tomillo y crema de ciruelas	5.40€
Torrija borracha de almendras con sopa de melón a la canela y helado de Baileys	5.40€
Biscocho de pistachos y helado suave de tomillo con miel de acacia	5.94€
Sorbete de chocolate blanco ligeramente picante a la pimienta rosa	2.97€
San nicolas de tres chocolates con salsa de frutos rojos	7.02€
Brownie de chocolate suizo con nueces, salsa de cacao y helado de macadamia	4.59€
Bocado de manzanas asadas con sorbete de orujo, salsa de naranja y chocolate	2.97€
Tarta de quesos con tomillo, salsa de frutas y manzana	4.59€

IVA incluido



# ROMANCE

BY MELIÁ



## De La Bodega

---

### **BODEGA MELIÁ**

Agua mineral  
Refrescos y cervezas  
Vino Blanco Castillo de San Diego, Barbadillo  
Vino Tinto Edera, Crianza D.O. Rioja  
Cava Freixenet Brut Barroco  
Café y Licores afrutados

15.50€ pp  
IVA incluido

### **BODEGA PREMIUM**

Agua mineral  
Refrescos y cervezas  
Vino Blanco Viñas de Vero Chardonnay, D.O. Somontano  
Vino Tinto Azpilicueta, Reserva D.O. Rioja  
Cava Freixenet Meritum Gran Reserva  
Café y Licores afrutados

26.30€ pp  
IVA incluido

### **BODEGA PREMIUM COLLECTION**

Agua mineral  
Refrescos y cervezas  
Vino Blanco Marques de Riscal, Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto Valdubon Reserva, D.O, Ribera del Duero  
Cava Freixenet Reserva Real  
Café y Licores afrutados

36.00€ pp  
IVA incluido



# ROMANCE

BY MELIÁ

## BODEGA PREMIUM GOLD

Agua mineral  
Refrescos y cervezas  
Vino Albariño Terras Gaudas, D.O. Terras Baixas  
Vino Tinto Protos Reserva, D.O, Ribera del Duero  
Champagne Moet Chandon  
Café y Licores afrutados

60.00€ pp  
IVA incluido

**Eligiendo un menú "Meliá a la Carta" completo por un importe superior a 95€ pp, os regalamos:**

Centros Florales en las Mesas  
Suite para los novios el día del evento  
15 Plazas de Parking gratuitas  
Prueba de menú para 6 personas  
Minutas, Sitting, Sala, Fundas en las sillas  
Tarifas especiales de alojamiento para vuestros invitados  
Regalo inolvidable -fabulosa estancia en un hotel Sol Meliá (ver condiciones)  
5% descuento en banquetes de Domingo a Jueves.

## CELEBRACIÓN CHILL OUT

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 napoleón con limón sobre lecho de hielo  
Pinchos de salmón marinado con guacamole  
Galantina de pescados con ali oli  
Mejillones hervidos con picadillo andaluz

### SELECCIÓN DE IBERICOS

Salmorejo cordobés con huevo y jamón  
Jamón ibérico cortado al momento  
Surtido variado de embutidos ibéricos con colines  
Encurtidos y avinagrados  
Pate de cerdo ibérico con tostaditas

### EL SABOR DE LEVANTE

Arroz de pescados y mariscos del señorito  
Fieuá de mejillones hortalizas  
Arroz de verduritas de la huerta  
Arroz caldoso de champiñones y pato confitado

### EL CHEF RECOMIENDA

Crema de galeras con costrones de pan de ajo al pimentón y queso  
Fusili con pesto genovés y parmesano  
Dados de patatas horneadas con tomillo y cebolla  
Ragout de ternera con hortalizas de la huerta  
Menestra natural  
Tomates rellenos de chipirón con salsa de su tinta

### DESDE ASIA

Cucharita de atun macerado con sesamo y soja  
Tabla de sushis  
Sasimi de pescado de roca con Wasabi  
Bolitas de arroz fritas con soja y salmon  
Bastones de hortalizas rebozadas en tempura de sesamo

## LO MÁS DULCE

Helados con chucherías para acompañar  
Brochetas de frutas naturales  
Arroz con leche Sancti Petri  
Surtido de quesos de nuestra selección con galletas saladas, membrillo y miel  
Tarta nupcial

## BODEGA

Agua mineral  
Refrescos y cervezas  
Vino Blanco Castillo de San Diego, Barbadillo  
Vino Tinto Ederra, Crianza D.O. Rioja  
Cava Freixenet Brut Barroco  
Café y Licores

(MINIMO 80 PAX, PARA MENOR CANTIDAD CONSULTAR) P.V.P. 165.00€ IVA INCLUIDO

Además de la selección de menú el paquete incluye  
**Montaje, Sushi Chef y servicio pasado**  
Suite para los novios el día del evento  
15 Plazas de Parking gratuitas



## 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.

### EMBUTIDOS Y SOPAS

Crema de pepino y bastones de apio crudo  
Caldito de la abuela con hierbabuena y fideos  
Bloody Mary con raspas de limón  
Jamón ibérico cortado al momento con colines, tostadas y tomaquet  
Surtido de embutidos ibéricos, jamón dulce  
Tabla de quesos frescos y curados con galletas saladas, dulce de membrillo y miel

Café expreso, Té, Infusiones  
Leche de soja

### DELICIAS DEL MAR

Gambas blancas de Huelva cocidas en agua de mar  
Surtido de ahumados  
Salazones de Barbate  
Mejillones al vapor  
Anchoas del Cantábrico con rodajas de tomate  
Tostitas de pan de centeno con mantequillas y caviars

### RINCON PARA UNTAR

Pate finas hierbas  
Pate cabracho  
Zurrapa de ibéricos  
Sobrasada  
Crema de queso fresco

### RINCON DEL CORRAL

Huevos fritos en aceite de oliva  
Revuelto a su gusto  
Tortillas a su elección  
Tortilla de patatas  
Huevos escalfados  
Huevos hervidos  
Salchichas  
Churros  
Bacon muy frito  
Habas babys con jamón

### RINCON GOLOSO

Yogures  
Zum de naranja recién exprimido  
Jugos de frutas  
Brochetas de frutas naturales  
Gran surtido de tartas y pasteles  
Chocolate a la taza  
Variedad de cereales

# ROMANCE

BY MELIÁ

EL RINCON DEL PANADERO  
Mini chapatas  
Pan de molde de varios tipos  
Panecillos blancos, integrales y cereales  
Pan payés  
Pan de centeno  
Croissants  
Plun kaki  
Magdalenas y muffins  
Donuts  
Ensamadas  
Mini sneiken de crema  
Napolitanas de chocolate

BODEGA  
Agua mineral  
Refrescos y cervezas  
Vino Blanco Castillo de San Diego, Barbadillo  
Vino Tinto Ederra, Crianza D.O. Rioja  
Cava Freixenet Brut Barroco  
Licores

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

**P.V.P. 50.00€ IVA INCLUIDO**



## Celebraciones con otro Estilo

En Meliá queremos ser vuestra opción sea cual sea el tipo de celebración que imagináis: bodas informales y desenfadadas, aniversarios de boda, bodas del mismo sexo, todas ellas totalmente personalizadas para vosotros y los vuestros.

Traemos la magia para sorprender a vuestros invitados y para crear un mundo de sensaciones y sabores, de luz y sonidos que marcarán el inicio de vuestra nueva aventura como pareja.



En Meliá os regalamos la sala o espacio en la que se celebre la Ceremonia, además os proponemos las siguientes opciones:

1. Juez con megafonía desde 460€ + 18% IVA
2. Sólo Megafonía desde 270€  
(incluye asistencia técnica durante la ceremonia)
3. Ceremonia en los jardines del hotel (con vistas a la playa)  
Precio del montaje desde 2500€

- Mesa a modo de altar vestida con mantel
- Sillas para novios e invitados con funda (40 unidades)
- Equipo de Megafonía básico
- 2 Micrófonos
- Asistencia técnica durante la ceremonia
- Música ambiental
- Decoración con pétalos de rosas, velas y antorchas, centro floral para el altar y dos peanas de flor natural
- Alfombra en pasillo



## 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

1. Bodega Rioja (Ederra, Azpilicueta, etc)
2. Bodega Ribera del Duero ( Valdubon, Protos, etc)
3. Otras grandes referencias: Somontano, Rueda, Rias Baixas, Champagne, etc.

- Aromaterapia para la sala y para vuestros invitados (solicitar presupuesto)

- Para los más Sibaritas: Show cooking durante el cócktail (Consultar presupuesto)

1. Barra de Sushi con chef
2. Cortador de Jamón ibérico de Bellota:
3. Barra de Mojitos y Caipirhas
4. Rincón de Arroces
5. Venenciador

- Centros Florales personalizados  
Desde 39€ por mesa redonda banquete



- Mantelerías personalizadas (consultar presupuesto)
- Para los más dulces
  1. Pasteles Individuales y tematizados (a consultar)



- Para los que quieren FIESTA: Late night Kits (Precio a consultar)
  1. Zapatillas para las señoras
  2. Recena con fruta y Mini-sandwich
  3. Fuente de chocolate & Frutas
  4. Barra de Chucherías
- Barra Libre:
  1. Primeras marcas **hasta 5 años** y similares € 35/ cada 2 horas  
Hora Extra: 12€
  2. Primeras marcas **hasta 12 años** y similares € 45/ cada 2 horas  
Hora Extra: 16€
- Baby Room (Station) / Canguro
  1. Salón para niños con Animador (Precio por hora a consular)
  2. Canguro en las habitaciones: 20€ por hora ( según petición)

## Servicios Adicionales

---

### Fotografía / Video

Fotógrafo Diego Barroso Flores  
Tel. 665 684530  
[estudiofotograficobailen@yahoo.es](mailto:estudiofotograficobailen@yahoo.es)  
[www.dbarrosofotografo.es](http://www.dbarrosofotografo.es)

Video Antonio Morenilla  
Tel. 647 864915  
[info@morehproductions.com](mailto:info@morehproductions.com)  
[www.morehproductions.com](http://www.morehproductions.com)

### DJ

2 horas: Desde 530€ (incluye iluminación básica)  
Hora extra: 60€  
Macro-discoteca: Desde 1180€

### Música en vivo

Orquesta de 3 componentes: Desde 1.180€  
Grupo Flamenco, Grupo Rumbero, Coro Rociero: Desde 1180€  
"Carmen" de Bizet Ballet: 2950€  
Show Brasil: Desde 10620€  
Son Cubanos: 7080€  
Antología de la Opera: Desde 3540€  
The Jazz Band Quartet: Desde 2124€  
Trio de Mariachis o Latinos: Desde 1770€  
Cuarteto de música Árabe-Andalusí: Desde 3540€  
Chirigotas del Carnaval de Cádiz (solicitar precios)  
Magia – Humor (solicitar precios)  
Tematización de eventos (solicitar presupuesto): Las mil y una noches-Cena Andalusí, Feria de Sevilla, Noche de Carnaval, Andalucía Romance, Fiesta Casino

### Transporte

Coches antiguos (Desde 375€) , caballos, autobuses etc. Sujeto a disponibilidad. (solicitar presupuesto)  
4 horas "City Transfer" – para que vuestro invitados no tengan que conducir, poner un chofer a su disposición de las 2:00 hrs a las 6:00 hrs (solicitar presupuesto)

## 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 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 Sancti Petri
- 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

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:**

---



## CONTRATO DE BODA

Contacto:

Dirección:

Teléfono:

Fax:

Evento:

Fecha:

Nº de Invitados: \_\_\_ personas *(si se conoce especificar nº de adultos y de niños)*

Dña. *(Nombre y apellidos)*, y D. *(Nombre y apellidos)*, acuerda contratar con el Hotel Meliá Sancti Petri los servicios que se especifican a continuación, quedando éstos sujetos a las condiciones generales adjuntas al presente contrato y las condiciones especiales expresamente aceptadas como sigue:

Hora	Servicio	Invitados Estimados	Precio Persona Desde - Hasta	Montaje	Alquiler de Salón
------	----------	---------------------	------------------------------	---------	-------------------

### SALONES

El alquiler de salones *no incluye/incluye* el 8% de impuestos *(borrar si no procede)*

En caso de que se requiera un cambio de sala por motivos de la operativa del hotel, éste notificará por escrito al cliente razonando las circunstancias de dicho cambio comprometiéndose a que la nueva sala tenga las mismas características que la anterior y deberá obtener el previo consentimiento del cliente

La duración pactada para el acto o servicio contratado será la que se haya estipulado, siendo por cuenta del cliente todos aquellos gastos que la prolongación, previa autorización del hotel, puedan originar, especialmente los referentes al personal. En caso de producirse una demora superior a media hora, se facturarán en concepto de gastos de personal **12€** por hora y por persona implicadas en el servicio, calculado en franjas de media hora

Las horas de servicio, por lo general, serán las comprendidas desde la llegada de invitados y la establecida para la terminación del acto. El tiempo máximo de utilización del salón de banquete es hasta las 18:00 horas si es uso diurno y hasta las 02.00 horas si es uso nocturno,

Cualquier contratación que implique consumo de fuerza eléctrica, asistencia de personal técnico, montajes especiales, o cualquier otro servicio, deberá ser previa y expresamente solicitado para calcular su presupuesto

El Hotel no asume ninguna responsabilidad por daños o pérdidas de cualquier mercancía o artículos introducidos en el Hotel o dejados sin vigilancia o fuera de la caja de seguridad.

# ROMANCE

BY MELIÁ

## SERVICIOS ADICIONALES *(Borrar aquellos que no procedan)*

Música: Disc Jockey/ Orquesta	Euros_____
Fotógrafo	Euros_____
Centros de Flores	Euros_____/cortesía
Minutas Especiales	Euros_____/cortesía
Decoración de sillas con funda	Euros_____/cortesía
Alquiler de Mantelería Externa	Euros_____
Alquiler de Sillas Especiales	Euros_____
Alquiler de Vajilla Especial	Euros_____

Los precios no *incluyen/incluyen* el 18.% de impuestos

## ALIMENTOS Y BEBIDAS

Los precios no *incluyen/incluyen* el 8.% de impuestos

El contratante deberá informar al hotel de los menús elegidos y posibles cambios 15 días antes del evento *(especificar fecha)*

El cliente comunicará el número de comensales estimado a la firma de contrato. Tres meses antes del evento se confirmará dicho número. Cualquier incremento o reducción en el número de comensales deberá ser notificado por escrito al hotel con una antelación mínima de 5 días laborables, antes de la boda, siendo este el número mínimo garantizado final. Se permitirá una variación de 5 comensales por debajo del número garantizado.

En cada evento se facturará el número real de asistentes, excepto en el supuesto de no llegar al número mínimo garantizado, en cuyo caso se facturará dicho mínimo. Cualquier aumento en un servicio deberá ser comunicado previamente y aceptado por el hotel.

El hotel ofrecerá una degustación de menú en cortesía para los novios. Si hubiese más comensales se facturará el 50% del precio de menú por persona incluyendo dicho cargo en la factura total. Se permite un máximo de 6 personas en las degustaciones.



## POLÍTICA DE DEPOSITOS Y PAGO

Depósito inicial de 1200€ en concepto de reserva a la firma de contrato. Dicho depósito se deducirá del total de la factura.

El hotel recibirá el 90% del total estimado 5 días laborables antes de la celebración del evento. La cantidad restante se pagará el día del evento antes de que comience la barra libre o, si pernoctase en el hotel ,antes de hacer el check out , previa firma de conformidad de la factura el día del evento.

## **CANCELACIÓN Y REDUCCIÓN DE SERVICIOS**

La cancelación o reducción del evento deberá ser notificado al hotel por escrito.

En caso de no haber elegido menú se entiende que el cálculo del total de los servicios contratados se calculará multiplicando el número de asistentes contratados por el precio de menú de bodas más económico

### Cancelación Total

Desde la firma de contrato hasta 9 meses podrá cancelarse sin penalización, con reembolso del depósito realizado

De 9 a 2 meses, el hotel no reembolsaría el depósito entregado

Entre 2 meses y la fecha de la boda (*indicar día, mes y año*), el hotel facturará el 25% del total de servicios contratados de restauración, entendiéndose estos como el resultado de multiplicar el número de comensales contratados por el precio contratado por persona

Si el hotel consiguiese vender el salón en la fecha y horas canceladas, el hotel reembolsaría los gastos facturados por dicha cancelación

### Reducción de Comensales

De la firma de contrato a 3 meses se permite una reducción del 15% del número contratado de asistentes. Si el número fuese superior al 15%, se cargará el 20% de los servicios contratados de restauración por el número de personas canceladas

De 3 meses a 5 días laborables antes de la boda se permite una reducción del 10% del número total de asistentes. Si el número fuese superior al 10%, se cargará el 50% de los servicios contratados de restauración por el número de personas canceladas

De 5 días laborales hasta la fecha de la boda (*incluir día, mes y año*) se permitirá una variación máxima de cinco comensales

## **DATOS BANCARIOS**

Todos los pagos por adelantado y pagos realizados en virtud de este contrato pueden hacerse efectivos enviando cheque bancario al Hotel a nombre de Hotelera Sancti Petri S.A. con efectivo o mediante una transferencia bancaria en la siguiente cuenta. No se aceptarán cheques personales:

**Hotel /Titular de la Cuenta: Hotelera Sancti Petri S.A.**

**Banco:BBVA 0182**

**Oficina:5477 Dígito de Control:58**

**Nº de Cuenta:0011511154**

**Dirección:Chiclana Costa s/n; Chiclana de la Frontera, Cadiz**

Nota: Al emitir la transferencia bancaria, rogamos indiquen claramente el remitente y la referencia del evento reservado. Asimismo, rogamos remitan por fax copia de la transferencia a la atención del Departamento Comercial.

## IVA /TASAS

El Iva y/o tasas aplicables quedan sujetos a una posible modificación, sin previo aviso, debido a posibles cambios en la reglamentación gubernamental en lo que a tipo impositivo se refiere.

## DAÑOS Y PERJUICIOS

Cualquier daño causado dentro de la propiedad del hotel (mobiliario, plantas, etc) será cargado en la factura del evento por el importe equivalente a su reparación o reposición.

## ACEPTACION

Este documento no puede ser modificado sin la aprobación y firma de ambas partes. Un vez firmado el documento por favor envíelo al hotel antes del \_\_\_\_\_ (*día y fecha*) para la consideración de la reserva de servicios en firme.

FIRMA	FIRMA
HOTEL MELIA SANCTI PETRI	NOMBRE
NOMBRE JOSE LUIS GARCIA-ROJO CARGO DIRECTOR GERENTE	FECHA
FECHA	