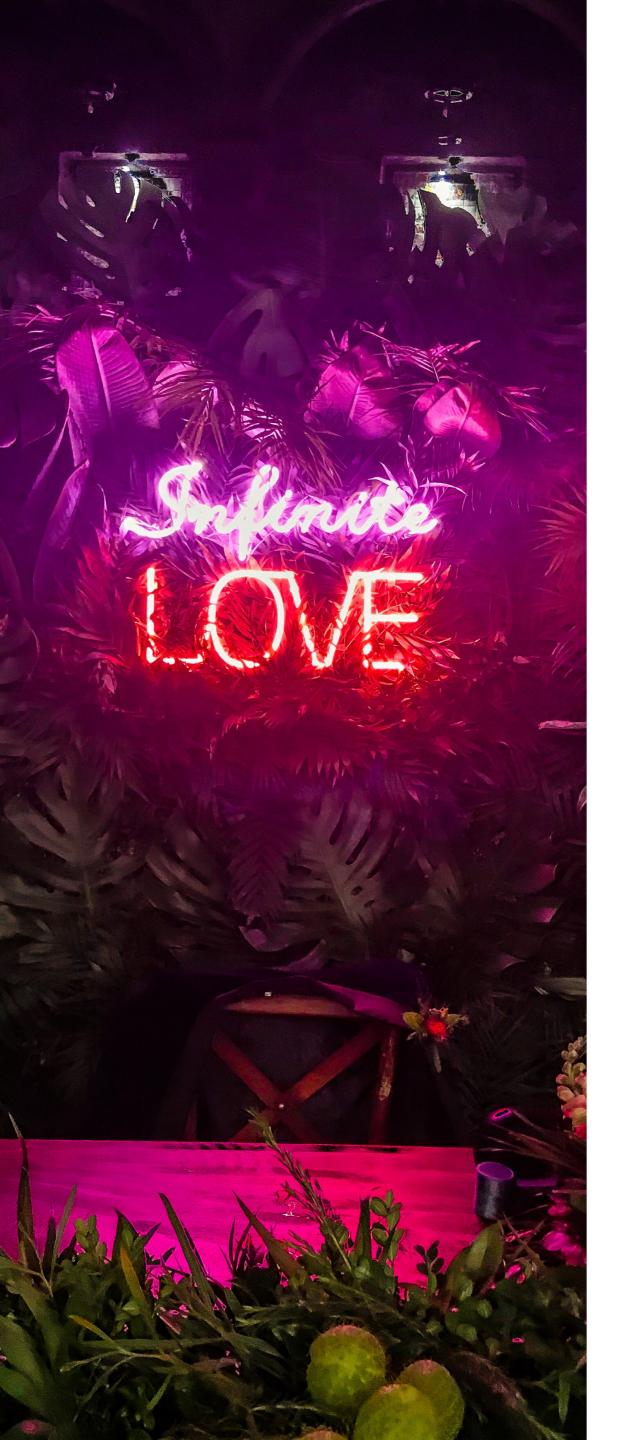




En Malachela & HJMBB. sabemos que una celebración es un momento que se recuerda durante toda la vida, por eso queremos organizar la vuestra a lo grande. Que ese día se convierta, de verdad, en un recuerdo inolvidable.

Convertiremos el sitio perfecto en un lugar mágico. Y, por supuesto, que no falte de nada porque sabemos que a anfitriones no os gana nadie.





No queremos poner límite a vuestra imaginación, sino hacer que TODO sea posible. Nuestros profesionales se encargarán de dar forma a la celebración que queréis; y si hay algo que no podamos hacer, buscaremos la solución. Porque nos encanta que vuestros planes salgan bien. Así son las celebraciones **Malachela & HJMBB**.

M&HJMBB.

En una fiesta lo único IMPRESCINDIBLE es la compañía.



Los menús de

Malachela & Hotel Jardines de la Mata Boutique Beach

Menú Playa del Cantal (Tipo Cóctel)

Precio: 93,44€ + IVA / comensal

Aperitivos Servidos en el Jardín
Lingote milhojas de Patatas Bravas
Vasitos de salmorejo con crujiente de ibérico
Mini marineras con anchoa del cantábrico premium
Gyozas de pollo con teriyaki de jengibre y cítricos
Alcachofa con lamina de atun y salsa kimche
Bao de pull pork y crispy onion con salsa hoisin
Mini Burguer de ternera con queso de cabra, clara de huevo y

Cazuelita de caldero del mar menor con cremat de azafrán

Buffet Gourmet

jamón ibérico

Embutidos de la tierra (Selección de Embutidos de la tierra como: morcón, salchicha seca, chorizo, salchichón, tocino salado y sobrasada acompañado de pan de campo)
Rincón de la Abuela (Selección de ricas croquetas de bacalao, gamba al ajillo, jamón ibérico, cabrales y boletus).

Estaciones Gourmet

Buffet de quesos de Autor, selección premium Lechera de Burdeos Sableador de salmón marinado con cítricos sobre tostas de pan con mantequilla pomada y huevas del propio salmón Show Cooking de: Costrón de pan con huevo de codorniz y chorizo, Niguiri con trufado con huevo de cordorniz y Tosta de paté al Oporto con huevo de codorniz encurtido

Postre servido tipo cóctel Surtido de mini pastelería casera

Bodega

Refrescos, agua y cervezas Tinto crianza D.O. Rioja Ramón Bilbao Blanco D.O. Rueda Descomunal Cava Y Sidra Café

Pack Cóctel: 1 mesa de cóctel cada 10 personas + 20 taburetes para 100 personas y 1 rincón chill-out



Menú Playa de la Rumina

Precio: 99,99€ + IVA / comensal

Aperitivos Servidos en el Jardín

Vasitos de salmorejo con crujiente de ibérico

Lingote milhojas de Patatas Bravas

Rollito de pollo a la provenzal con rúcula

Cucharitas de steak tartar de ternera

Croqueta con leche fresca de cabra D.O Tallante con jamón

ibérico

Cazuelita de caldero del mar menor con cremat de azafrán

Buffet Gourmet

Embutidos de la tierra

Platos al Centro

Salmón marinado en cítricos, crème fraîche, manzana verde

y huevas de salmón

Alcachofas con cecina, velouté de almendras y parmesano

Pastel de panceta con ahumada con cebolla caramelizada

Plato Principal

Secreto confitado en salsa de soja y jengibre con parmentier de

patata al ajo cabañil

Postre

Tiramisú

Bodega

Refrescos, agua y cervezas

Tinto D.O Jumilla Juan Gil 4 meses

Blanco D.O. Rueda Descomunal

Cava Y Sidra

Café

Pack menaje principio a fin ; Mantel + Servilleta + Bajo plato x 2 +

Copas brocadas + Vaso o Copa a elegir + 5 cubiertos especiales +

Plato de pan + Silla + 1 mesa de cóctel cada 10 personas + 20



Menú Playa del Sombrerico

Precio: 107,47€ + IVA/comensal

Aperitivos Servidos en el Jardin

Mini Marineras 00

Cucharitas de bacalao a la bras

Cucharitas de caldero del Mar Menor

Cucharitas de steak tartar de ternera

Gyozas de pollo con salsa teriyaki

Mini croquetas de jamón ibérico con parmesano

Taco de pollo a la provenzal con rúcula

Alcachofa con lámina de atún y salsa kimchi

Lingote de patata brava

Pokebol de salmón salvaje con falsa mahonesa kimuchi

Primer Plato Servido Individual

Daditos de atún con tomate kumato y Espárragos en tempura

Sorbete

Sorbete de mandarina

Plato Principal

Taco de lomo Argentino col sal maldon, patata torneada y pimiento

de padrón acompañado de salsa de foie

Postre

Brownei jugoso de chocolate negro con cremosos de chocolate y

coronado con galleta crujiente de cacao

Bodega

Refrescos, agua y cervezas

Tinto crianza D.O. Rioja Ramón Bilbao

Blanco D.O. Rueda Descomunal

Cava Y Sidra

Café

Pack menaje principio a fin ; Mantel + Servilleta + Bajo plato x 2 +

Copas brocadas + Vaso o Copa a elegir + 5 cubiertos especiales +

Plato de pan + Silla + 1 mesa de cóctel cada 10 personas + 20



Menú Playa de Malenas

Precio: 127,44€ + IVA / comensal

Aperitivos Servidos en el Jardin Sorbete

Mini bombones de foie con pistacho y reducción de P.X.

Sorbete de limón al cava

Taco de pollo a la provenzal con rúcula

Delicias de Elche Plato Principal

Niguiri con huevo de codorniz y trufa Lingote de cordero confitado sobre puré rustico de patata y bacon,

Sashimi de salmón con sésamo y soja baño de miel y romero

Cucurucho de puntilla nacional frita

Mini brioche de Mejillón crujiente con salsa picante

Postre

Lingote de patata brava Red Velvet

Buffet Gourmet Bodega

Embutidos de la tierra Refrescos, agua y cervezas

Tinto crianza D.O. Rioja Ramón Bilbao

Primer Plato Servido Individual

Blanco D.O. Rueda Descomunal

Tartar de merluza de pincho con queso cremoso regado con Cava Y Sidra

crema de nécoras Café

Segundo Plato Servido Individual Pack menaje principio a fin ; Mantel + Servilleta + Bajo plato x 2 +

Corvina sobre cremoso de quinoa, jugo de guisantes y tirabeques Copas brocadas + Vaso o Copa a elegir + 5 cubiertos especiales +

Plato de pan + Silla + 1 mesa de cóctel cada 10 personas + 20



Menú Playa del Lance Nuevo

Precio: 134,51€ + IVA / comensal

Aperitivos Servidos en el Jardin Sorbete

Tabla de cucuruchos de ; salchicha de pellizco, chips de verduras y Sorbete de mango

hueva de maruca

Surtido de vasitos: Emulsión de tomate con aceite de oliva virgen, Plato Principal

Crema de calabaza con crema de queso y

Lingote de cordero confitado sobre puré rustico de patata y bacon,

Gazpacho de remolacha baño de miel y romero

Gyoza vegetal con salas agridulce

Lingote de patata brava Postre

Bao de costilla a baja temperatura con salsa hoisin Red Velvet

Buffet Gourmet Bodega

Embutidos de la tierra Refrescos, agua y cervezas

Encurtidos y salazones Tinto crianza D.O. Rioja Ramón Bilbao

Blanco D.O. Rueda Descomunal

Estaciones Gourmet Cava Y Sidra

LatasyVermú Café

Mesa de quesos

Pack menaje principio a fin ; Mantel + Servilleta + Bajo plato x 2 +

Primer Plato Servido Individual Copas brocadas + Vaso o Copa a elegir + 5 cubiertos especiales +

Tartar de merluza de pincho con queso cremoso regado con
Plato de pan + Silla + 1 mesa de cóctel cada 10 personas + 20

crema de nécoras taburetes para 100 personas y 1 rincón chill-out



Menú Playa de las Ventanicas

Precio: 186,52€ + IVA / comensal

Aperitivos Servidos en el Jardin

Pokebol de salmón salvaje con falsa mahonesa kimuchi

Zamburriña gratinada con salsa de nécora

Medallón de pulpo sobre cama de puré de patata

Caballito con salsa kimche

Migas de pan con masa madre, huevo poche y embutido

murciano

Buffet Gourmet

Mesa de mariscos

Encurtidos y salazones

Estaciones Gourmet

Latas y Vermú

Mesa de quesos

Estación de sushi

Primer Plato Servido Individual

Ensalada de bogavante con gazpacho de cerezas

Sorbete

Sorbete de mojito al aroma de hierbabuena

Plato Principal

Solomillo de ternera con ravioli, cebolla al vino salsa de foie, con

jugo de ternera y teja de oro

Postre

Torrija casera con bola de turrón y salsa de vainilla

Bodega

Refrescos, agua y cervezas Baaigorri Finca La Canoca

Blanco Albariño D.O Riax Baixas Contrapunto

Cava Y Sidra

Café

Pack menaje principio a fin ; Mantel + Servilleta + Bajo plato x 2 +

Copas brocadas + Vaso o Copa a elegir + 5 cubiertos especiales +

Plato de pan + Silla + 1 mesa de cóctel cada 10 personas + 20





Incluye:



Menú gastronómico.

Bodega.

Menaje de cocina: horno, fuegos, freidora y demás utensilios de conservación alimentaria que sea necesaria para el buen desarrollo de la calidad del servicio.

En las mesas se incluye: mantel + servilletas + bajo plato x 2 + copas brocadas + vaso copa a elegir + 5 cubiertos especiales + plato de pan + silla + 1 mesa de coctel cada 10 personas + 20 taburetes cada 100 personas y 1 rincón chill-out.

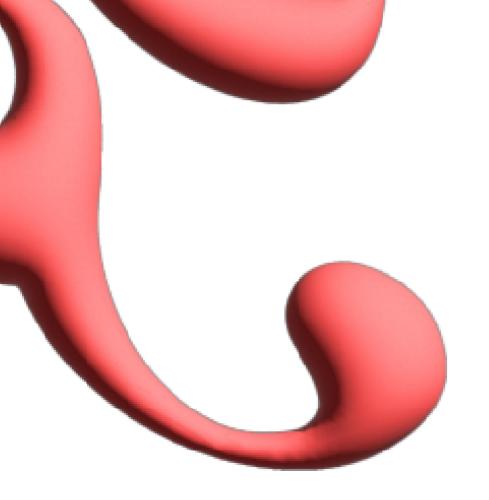
Personal de servicio, logística y cocina.

Coordinador del evento y maître.

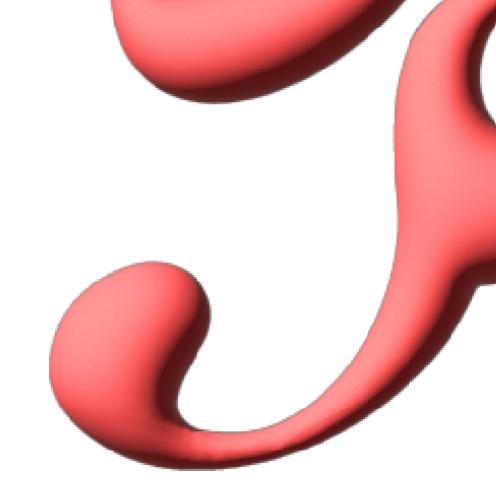
Prueba para 2 personas hasta 100 invitados. A partir de 101 invitados prueba para 6 personas. La prueba de menú se realizará en las instalaciones de Finca El jardín (El Albujón Ctra, N-301, km 426, 30330 Cartagena, Murcia)

Visita técnica al espacio.

Acceso a APP para para la configuración personalizada de los detalles de cada evento.



No Incluye:



Alquiler del espacio.

Canon espacio por catering.

Suministros del espacio en caso de que sean necesarios: carpas, sombrillas, generador...

Decoración de ceremonia, centros de mesa, seatting, invitaciones, minuta...

Portes: hasta 100km incluido, entre 101km y 150km - 600€, entre 151km a 200 km 1200€ a partir de 201 consultar.

Dj, espectáculos, wedding planner...

Barra libre y recena.

10% de IVA







Mantenemos la reserva de la fecha durante 15 días. Una vez trascurridos es necesario formalizarla, te contamos cómo:

La reserva se formaliza mediante un pago de 1.000 euros que se descontará del importe final.

En la prueba de menú se abonarán 1.000 euros a descontar del importe final.

El 90% del coste total del evento se abonará por transferencia bancaria y será calculado en función de los datos que haya el miércoles de la semana anterior al evento.

El 10% restante se abonará por transferencia bancaria en un plazo máximo de 4 días a contar desde el día del evento.

El número de comensales sólo podrá ser reducido hasta 7 días antes del evento. El número de invitados nunca podrá ser superior al número de menús confirmados.

Los precios de los menús se establecen para eventos con un mínimo de 100 comensales y podrán variar dependiendo de si el espacio elegido tiene unas características y necesidades técnicas especiales.

Proveedor

Barra Libre

Precios

Máximo 69 PAX 1188,47€ + IVA

Más de 70 PAX 19,36€ + IVA/pp

Horas extras

Se contratan durante el evento y se debe de abonar antes del inicio de cada hora extra.

Más de 50 PAX en la hora extra 7,26€ + IVA/pp Menos de 50 PAX en la hora extra 393.25€ + IVA

Barra libre estándar

Es nuestro servicio por excelencia y el más solicitado en eventos de bodas, comuniones, fiestas privadas ó corporativos. En nuestro bar estándar podrán disfrutar tanto tú como tus invitados de una puesta en escena cuidada al detalle y de un equipo de bartenders profesionales que os atenderán de manera dinámica y os ofrecerán un servicio de calidad. Al contratar nuestro servicio de barra libre estándar debes saber que este incluye:

- * Mobiliario bar y cristalería
- * 3 horas de servicio de Barra libre
- * Menú con 28 destilados y 12 gamas de bebidas soft
- * 1 Cocktail con y sin alcohol a elegir entre (Colada Soft ó San Francisco)
- * Equipo de bartenders profesionales
- * botellero
- * hielo
- * Consumible (pajitas, servilletas, etc.)
- * Servicio de limpieza de nuestra cristalería y área de trabajo.

NUESTRO MENÚ INCLUYE

Rones: Brugal, Flor de Caña, Barcelo y Bacardí

Vodka: Smirnoff, Absolut y Stolichnaya

Whisky: Cutty Sark, Ballantines y Jhonny Walker Red Ginebras: Lario's 12, Beefeater, Tanqueray y Puerto de Indias Rosé

Licores: Bailey's, Martini blanco, Cazalla, Jaggermeister, Tequila dorado, Tequila de fresa, Licor de arroz, Cerol, Terry, Fireball, Pacharan, Licor de hierbas, Granadia

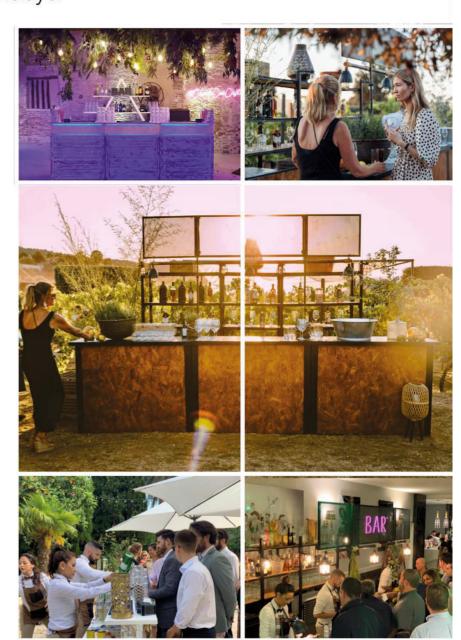
y Kiwi.

Refrescos: Coca cola, Coca zero, Sprite, Fanta limón, Fanta naranja, Tónica,

Energy drink, Zumo de piña y Naranja, Agua con y sin gas.

Cerveza: Mahou clásica.

Coctel: Colada Soft ó San Francisco





Proveedor

Barra Libre

Precios

Máximo 69 PAX 1628,05€ + IVA

Más de 70 PAX 33€ + IVA/pp

Horas extras

Se contratan durante el evento y se debe de abonar antes del inicio de cada hora extra.

Más de 50 PAX en la hora extra 12,10€ + IVA/pp Menos de 50 PAX en la hora extra 544,50€ + IVA

Barra libre premium

Nos gusta estar a la altura de tus exigencias y es por ello que en nuestro servicio de barra libre también disponemos de un menú premium donde podrás disfrutar de una gama de destilados de primerísimas marcas.

Al contratar nuestro servicio de barra libre premium debes saber que este incluye:

- * Mobiliario bar y cristalería
- * 3 horas de servicio de Barra libre
- * Menú con 24 destilados y 12 gamas de bebidas soft
- * 1 Cocktail con y sin alcohol a elegir entre (Colada Soft ó San Francisco)
- * Equipo de bartenders profesionales
- * botellero
- * hielo
- * Consumible (pajitas, servilletas, etc.)
- * Servicio de limpieza de nuestra cristalería y área de trabajo.

NUESTRO MENÚ INCLUYE

Rones: Brugal Extra Viejo, Barceló Imperial, Botrán 8 años y Bacardí

Vodka: Belvedere y Grey Goose

Whisky: Glenfiddich 12 años, Jack Daniel's y Jhonny Walker Black

Ginebras: Martin Miller's, Bulldog, Bombay Sapphire y Puerto de Indias Rosé **Licores:** Bailey's, Martini blanco, Martini rosso, Martini dry, Courvoisier Cognac, Licor de Orujo, Pacharan, Jaggermeister, Tequila dorado, Tequila fresa y Licor de

arroz.

Refrescos: Coca cola, Coca zero, Sprite, Fanta limón, Fanta naranja, Tónica,

Energy drink, Zumo de piña y Naranja, Agua con y sin gas.

Cerveza: Mahou clásica.

Coctel: Colada Soft ó San Francisco





Proveedor

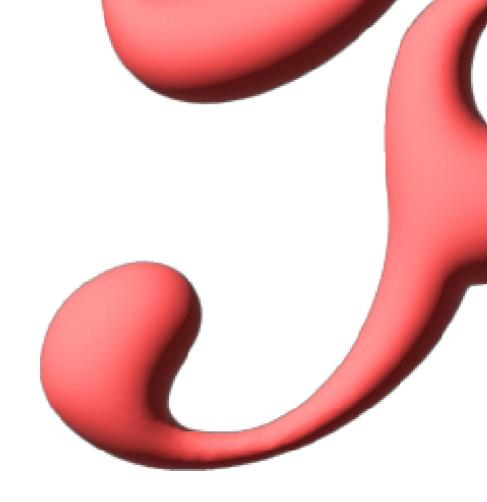
Recenas Malachela

Precios

Surtido de coloditos (2 piezos)	$0.776 \pm W_{\rm A}/pp$
Surtido de saladitos (3 piezas)	0,77€ + IVA/pp
Cartucho de patatas fritas 1 ud (Incluye sobre de ketchup y mayonesa)	0,82€+ IVA/pp
Montadito de atún con mayonesa	1,33€+ IVA/pp
Nachos con guacamole (1 cuenco)	1.51€+ IVA/pp
Bollos con chocolate (1 taza y 1 bollo)	1,93€+ IVA/pp
Montadito de jamón ibérico 1 ud	1,93€+ IVA/pp
Perrito caliente 1 ud	2,66€+ IVA/pp
Burrito de carne picada l ud	2,72€+ IVA/pp
Quesadillas 2 uds	2,90€ + IVA/pp
Empanada de pisto 1 ud	3,33€+ IVA/pp
Pizza 2 cuñas	3,74€+ IVA/pp
Hamburguesa de ternera con queso y cebolla caramelizada 1 ud	4,35€+ IVA/pp
Pan pizza vegetariano, sandwich vegetal, bol de ensalada de espinacas con tofu	3,85€+ IVA/pp
Mc Donald's*: Hamburguesa de pollo o de ternera a elegir con queso y cartucho de patatas fritas	5,94€+ IVA/pp
clásica - *Sujeto a tener un Mc Donald's a menos de 10km del lugar donde se realice el evento	

La facturación miníma para el servicio de recena sería de 4,40€ + IVA por persona. Suplemento de 110€ + IVA por servicio de recogida.





Muchas Gracias

Malachela & Hotel Jardines de la Mata Boutique Beach

