

A woman with her back to the camera, wearing a vibrant, multi-colored sequined dress with long sleeves and a high collar. Her arms are raised in the air, and she is standing on a carousel. The carousel is illuminated with warm, golden lights, and the background shows the ornate structure of the ride with various animal figures. The overall atmosphere is festive and celebratory.

De las «chicas buenas» nadie se acuerda.
De los eventos convencionales tampoco.

Malachela & LaMar



En **Malachela & LaMar**. 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.

Eventos sin
LETRA PEQUEÑA.

M&LM



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 & LaMar**.

M&LM

A blurred background image of a woman in a white dress, possibly a bride, at a party. She is smiling and looking down. The background is dark with purple and blue lights, and other people are visible but out of focus.

En una fiesta lo único
IMPRESINDIBLE
es la compañía.

A close-up, artistic photograph of a hand holding a pen, with a blurred background of a desk and a lamp. The image is in a warm, golden-brown color palette. The hand is positioned in the upper right, holding a pen that is angled downwards. The background shows a desk with a lamp and some papers, all out of focus.

Del resto nos encargamos nosotros.
Ya tienes una cómplice para tus
locuras eventos.

Los menús de
Malachela *& LaMar*

Menú As de Guía (Tipo Cóctel)

Precio: 85,55 € / 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 jamón ibérico

Cazuelita de caldero del mar menor con cremat de azafrán

Buffet Gourmet

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, Niguri 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

M&LM

Menú Rizo

Precio: 93,62 € / 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 taburetes para 100 personas y 1 rincón chill-out

M&LM

Menú Vuelta Escota

Precio: 102,83 € / comensal

Aperitivos Servidos en el Jardín

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

Nigiri con huevo de codorniz y trufa

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 taburetes para 100 personas y 1 rincón chill-out

M&LM

Menú Ballestrinque

Precio: 127,44 € / comensal

Aperitivos Servidos en el Jardín

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

Taco de pollo a la provenzal con rúcula

Delicias de Elche

Niguri con huevo de codorniz y trufa

Sashimi de salmón con sésamo y soja

Cucurucho de puntilla nacional frita

Mini brioche de Mejillón crujiente con salsa picante

Lingote de patata brava

Buffet Gourmet

Embutidos de la tierra

Primer Plato Servido Individual

Tartar de merluza de pincho con queso cremoso regado con crema de nécoras

Segundo Plato Servido Individual

Corvina sobre cremoso de quinoa , jugo de guisantes y tirabeques

Sorbete

Sorbete de limón al cava

Plato Principal

Lingote de cordero confitado sobre puré rustico de patata y bacon, baño de miel y romero

Postre

Red Velvet

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 taburetes para 100 personas y 1 rincón chill-out

M&LM

Menú Cornamusa

Precio: 136,15 € / comensal

Aperitivos Servidos en el Jardín

Tabla de cucuruchos de ; salchicha de pellizco, chips de verduras y
huevo de maruca

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

Crema de calabaza con crema de queso y

Gazpacho de remolacha

Gyoza vegetal con salsa agri dulce

Lingote de patata brava

Bao de costilla a baja temperatura con salsa hoisin

Buffet Gourmet

Embutidos de la tierra

Encurtidos y salazones

Estaciones Gourmet

Latas y Vermú

Mesa de quesos

Primer Plato Servido Individual

Tartar de merluza de pincho con queso cremoso regado con
crema de nécoras

Sorbete

Sorbete de mango

Plato Principal

Lingote de cordero confitado sobre puré rustico de patata y bacon,
baño de miel y romero

Postre

Red Velvet

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

taburetes para 100 personas y 1 rincón chill-out

M&LM

Menú Ocho Correrizo

Precio: 195,30 € / comensal

Aperitivos Servidos en el Jardín

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 poché 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 Rias 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 taburetes para 100 personas y 1 rincón chill-out

M&LM

Espacios Alquiler

Terraza La Mar

De lunes a jueves hasta 150 personas: 1.200€

De lunes a jueves a partir de 151 personas: 1.200€ + 10€ por persona

Viernes hasta 150 personas: 1.800€

Viernes a partir de 151 personas: 1.800€ + 10€ por persona

Sábado hasta 150 personas: 3.000€

Sábado a partir de 151 personas: 3.000€ + 10€ por persona

Domingo hasta 150 personas: 1.800€

Domingo a partir de 151 personas: 1.800€ + 10€ por persona

Zona Mini Golf

De lunes a jueves hasta 150 personas: 500€

Viernes hasta 150 personas: 800€

Sábado hasta 150 personas: 1.000€

Domingo hasta 150 personas: 800€

Pista de Pádel

De lunes a jueves hasta 150 personas: 700€

Viernes hasta 150 personas: 900€

Sábado hasta 150 personas: 1.000€

Domingo hasta 150 personas: 900€

Piscina

De lunes a jueves hasta 150 personas: 600€

Viernes hasta 150 personas: 600€

Sábado hasta 150 personas: 600€

Domingo hasta 150 personas: 600€

Helipuerto

De lunes a jueves hasta 150 personas: 500€

Viernes hasta 150 personas: 800€

Sábado hasta 150 personas: 1.200€

Aula 1 (Pequeña)

De lunes a jueves hasta 150 personas: 250€

Viernes hasta 150 personas: 400€

Sábado hasta 150 personas: 600€

Domingo hasta 150 personas: 600€

Aula 2 (Grande)

De lunes a jueves hasta 150 personas: 400€

Viernes hasta 150 personas: 600€

Sábado hasta 150 personas: 800€

Domingo hasta 150 personas: 800€

Zona Playa

De lunes a jueves hasta 150 personas: 300€

Viernes hasta 150 personas: 500€

Sábado hasta 150 personas: 600€

Domingo hasta 150 personas: 500€

M&LM



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.

Transporte hasta 100km.

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 Albuji3n Ctra, N-301, km 426, 30330 Cartagena, Murcia)

Visita t3cnica al espacio.

Acceso a APP para para la configuraci3n personalizada de los detalles de cada evento.

10% de IVA



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, seating,
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.



Condiciones:

Mantenemos la reserva de la fecha durante 15 días. Una vez transcurridos 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 75% 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 25% 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.

Muchas Gracias

Malachela *&* LaMar



hola@malachela.es

(+34) 629 576 145

Dirección de donde prefiráis, 30201 Cartagena (Spain)