



DOSSIER DE EVENTOS

BODAS

· LA TRIBU ·

JAZBA

CITY ——— BEACH



MONTAJE

1

MONTAJE BÁSICO, EXTRAS Y
ARREGLOS FLORALES

MONTAJE FRENTE AL MAR



EL MONTAJE BÁSICO

- Pérgola decorada.
- Mesita vestida (alta o baja) para el oficio de la ceremonia.
- Decoración floral de la pérgola. (Existen varias opciones y dependerá del gusto de la pareja. Puede ser una decoración floral central, en los laterales...).
- Arreglo floral en las sillas de los novios. · Sistema de sonido (incluido micrófono inalámbrico para el oficio de la ceremonia)
- Pasarela de moqueta color arena hasta el altar (En ningún momento los novios pisarán la arena).

Los futuros cónyuges tendrán que gestionar la documentación relativa a la ceremonia civil para que venga un concejal u oficiante a officiar la ceremonia .

EL MONTAJE BÁSICO

- Se podrá aumentar la decoración floral de la pérgola y se podrán añadir arreglos florales a las antorchas de la pasarela. (No incluidos en la ceremonia básica). Precios a consultar con la florista dependiendo del arreglo floral).
- Pétalos de flores a lo largo de la pasarela (precio a consultar con la florista).
- Músicos. Podrán acompañar la ceremonia tocando un repertorio apropiado para la ocasión (por lo general, un violinista y un teclista, o un guitarrista) precio a consultar. ·



MONTAJE INTERIOR

MESAS largas , camino de mesa con centros de velas.



Existen varias opciones y dependerá del gusto de la pareja. Puede ser una decoración floral central por todo el camino de la mesa (no incluido en el básico, precio a consultar)



Extra floral Detalle pasarela de pétalos. (Sillas vestidas no incluidas en precio básico).



Arreglo floral Pérgola floral con tronco de madera natural

The background features several branches of green leaves, some with small dark buds, arranged in a circular pattern around the central text. The leaves are vibrant green and have a clear vein structure. The overall aesthetic is clean and natural.

EL MENÚ

2

ELIGE TU MENÚ PREFERIDO, PARA TU
DÍA ESPECIAL



LA PALAPA BEACH JAZBA
TORREMOLINOS



MENÚ 1

CÓCTEL Duración de 1,5h

Boquerón en vinagre esferificación de aceituna y piparras

Salmorejo con manzana y roquefort

Rusa de escabeches

Buñuelos de gamba blanca y mayo kimchi

La mejor croqueta del mundo (Joselito)

Rusa de escabeches

Zamburiñas brutales

Alitas de pollo thai

Tortilla de camarones con mayo de chipotle, cebolla encurtida y cilantro

Gyozas de pollo con housing de mango

Bocadillo de calamares y alioli de tinta

Estación de quesos

Estación de arroces

POSTRE

Esfera de chocolate con núcleo de avellana y crujiente de cacao

BODEGA

Vinos y cava de selección

Refrescos y tintos de verano y cervezas

PRECIO: 120€/COMENSAL



MENÚ 2

CÓCTEL Duración de 1,5h

Boquerón en vinagre esferificación de aceituna y piparras

Salmorejo con manzana y roquefort

La mejor croqueta del mundo (Joselito)

Rusa con mayonesa de escabeches

Zamburiñas brutales

Gyozas de pollo con housing de mango

Bocadillo de calamares y alioli de tinta

Estación de sushi variado

ENTRANTE

carpaccio de gambas rojas y vinagreta japonesa

PLATO PRINCIPAL

Costilla de vaca a baja temperatura, nido de patata y espárragos verdes

POSTRE

Mousse de manzana verde jengibre sobre crujiente de canela

BODEGA

Vinos y cava de selección

Refrescos y tintos de verano y cervezas

PRECIO: 130€/COMENSAL



MENÚ 3

CÓCTEL Duración de 1,5h

Boquerón en vinagre esferificación de aceituna y piparras

Salmorejo con manzana y roquefort

La mejor croqueta del mundo (Joselito)

Rusa con mayonesa de escabeches

Zamburiñas brutales

Gyozas de pollo con housing de mango

Bocadillo de calamares y alioli de tinta

Estación de sushi variado

ENTRANTE

Bogavante en ravioli de wanton

PLATO PRINCIPAL

Cowboy de cordero con pure de patatas y salsa de vino tinto

POSTRE

Esfera de chocolate con núcleo de avellana y crujiente de cacao

BODEGA

Vinos y cava de selección

Refrescos y tintos de verano y cervezas

PRECIO: 135€/COMENSAL



MENÚ 4

CÓCTEL Duración de 1,5h

Cortador de jamón

Boquerón en vinagre esferificación de aceituna y piparras

Salmorejo con manzana y roquefort

Rusa con mayonesa de escabeches

Zamburiñas brutales

Gyozas de pollo con housing de mango

Buñuelo de gamba blanca y mayo kimchi

Bocadillo de calamares y alioli de tinta

Estación de sushi variado

ENTRANTE

Bloc de foie mermelada de higos

PLATO PRINCIPAL

Lomo de merluza sobre fideos tostados y alioli suave de miel de caña

POSTRE

Tarta de queso payoyo

BODEGA

Vinos y cava de selección

Refrescos y tintos de verano y cervezas

PRECIO: 140€/COMENSAL



BAHIA BEACH JAZBA

TORRE DEL MAR



MENÚ 1

CÓCTEL Duración de 1,5h

Boquerón en vinagre esferificación de aceituna y piparras

Salmorejo con manzana y roquefort

Rusa de escabeches

Buñuelos de gamba blanca y mayo kimchi

La mejor croqueta del mundo (Joselito)

Rusa de escabeches

Zamburiñas brutales

Alitas de pollo thai

Tortilla de camarones con mayo de chipotle, cebolla encurtida y cilantro

Gyozas de pollo con housing de mango

Bocadillo de calamares y alioli de tinta

Estación de quesos

Estación de arroces

POSTRE

Esfera de chocolate con núcleo de avellana y crujiente de cacao

BODEGA

Vinos y cava de selección

Refrescos y tintos de verano y cervezas

PRECIO: 120€/COMENSAL



MENÚ 2

CÓCTEL Duración de 1,5h

Boquerón en vinagre esferificación de aceituna y piparras

Salmorejo con manzana y roquefort

La mejor croqueta del mundo (Joselito)

Rusa con mayonesa de escabeches

Zamburiñas brutales

Gyozas de pollo con housing de mango

Bocadillo de calamares y alioli de tinta

Estación de quesos

ENTRANTE

carpaccio de gambas rojas y vinagreta japonesa

PLATO PRINCIPAL

Costilla de vaca a baja temperatura, nido de patata y espárragos verdes

POSTRE

Mousse de manzana verde jengibre sobre crujiente de canela

BODEGA

Vinos y cava de selección

Refrescos y tintos de verano y cervezas

PRECIO: 130€/COMENSAL



MENÚ 3

CÓCTEL Duración de 1,5h

Boquerón en vinagre esferificación de aceituna y piparras

Salmorejo con manzana y roquefort

La mejor croqueta del mundo (Joselito)

Rusa con mayonesa de escabeches

Zamburiñas brutales

Gyozas de pollo con housing de mango

Bocadillo de calamares y alioli de tinta

Estación de quesos

ENTRANTE

Bogavante en ravioli de wanton

PLATO PRINCIPAL

Cowboy de cordero con pure de patatas y salsa de vino tinto

POSTRE

Esfera de chocolate con núcleo de avellana y crujiente de cacao

BODEGA

Vinos y cava de selección

Refrescos y tintos de verano y cervezas

PRECIO: 135€/COMENSAL



MENÚ 4

CÓCTEL Duración de 1,5h

Cortador de jamón

Boquerón en vinagre esferificación de aceituna y piparras

Salmorejo con manzana y roquefort

Rusa con mayonesa de escabeches

Zamburiñas brutales

Gyozas de pollo con housing de mango

Buñuelo de gamba blanca y mayo kimchi

Bocadillo de calamares y alioli de tinta

Estación de quesos

ENTRANTE

Bloc de foie mermelada de higos

PLATO PRINCIPAL

Lomo de merluza sobre fideos tostados y alioli suave de miel de caña

POSTRE

Tarta de queso payoyo

BODEGA

Vinos y cava de selección

Refrescos y tintos de verano y cervezas

PRECIO: 140€/COMENSAL



MENÚ INFANTIL

PLATO PRINCIPAL

Croquetas, Lagrimitas de pollo Y patatas fritas

POSTRE

Helado

BEBIDAS

Agua, y refrescos

PRECIO: 35€/COMENSAL



LOS EXTRAS

3

SERVICIOS ADICIONALES
PARA COMPLETAR TU BODA

BARRA LIBRE

Precios 18€/hora

BARRA LIBRE + CÓCTELERÍA

Precios 36€/hora

ESTACIÓN DE BIENVENIDA CON CAVA

Precio 250€ / 50 px Brut

Precio 300€ / 50 px Rosé

CORTADOR DE JAMÓN

Cortador de jamón Ibérico (+7kg) 550€

CEREMONIA FRENTE AL MAR

700€

CONOS DE PÉTALOS

Consultar precios

MESA DULCE

Mesa dulce desde 300€

MESA DE SANGRÍA 6L

+ minibrochetas de frutas 250€ 10L +

minibrochetas de frutas 300€

MESA LIMONADA

6L de limonada 200€

MESA MOJITO

Sin alcohol 50 uds: 350€

Con alcohol 50 uds: 450€

MESA DE SUSHI

Consultar precio



MESA DE QUESOS

Consultar precio



ANIMACIÓN Y MONITORES

Consultar precios según tipo de animación

FUEGOS ARTIFICIALES

Consultar precios

ALFOMBRA DE PÉTALOS

Consultar precio

DEEJAY

19H a cierre 600€

· LA TRIBU ·

JAZBA

CITY ——— BEACH

