



Alcaufar Vell

CELEBRACIONES



Si quiero... en Alcaufar Vell

Elegante, espectacular, impresionante, mágico, romántico, único,....son algunos de los adjetivos que mejor resumen nuestra esencia y que más veces se repiten, cada vez que una pareja celebra su gran día en Alcaufar Vell. Una casa señorial típicamente menorquina del siglo XVIII transformada en hotel rural y situada en un entorno privilegiado y tranquilo al sudoeste de Menorca.

Una finca dentro de una reserva natural privada que permite disfrutar del auténtico arte de vivir mediterráneo en la que des-

tacan su imponente edificio de estilo neoclásico, unas antiguas cocheras transformadas en un acogedor restaurante así como las más de doscientas cincuenta hectáreas por donde pasear, bailar y disfrutar de la vida y del paisaje.

En Alcaufar Vell tenemos la suerte de poder hacer realidad los sueños porque cada rincón de nuestra casa, de nuestro amplio jardín o del entorno natural que nos rodea, ofrece un marco inigualable para servir experiencias realmente únicas, donde cabe

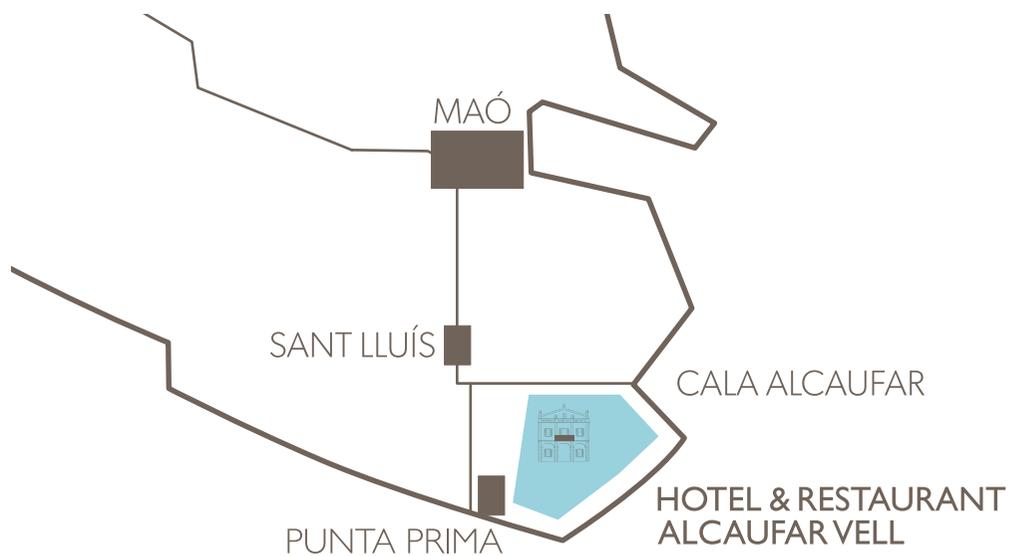
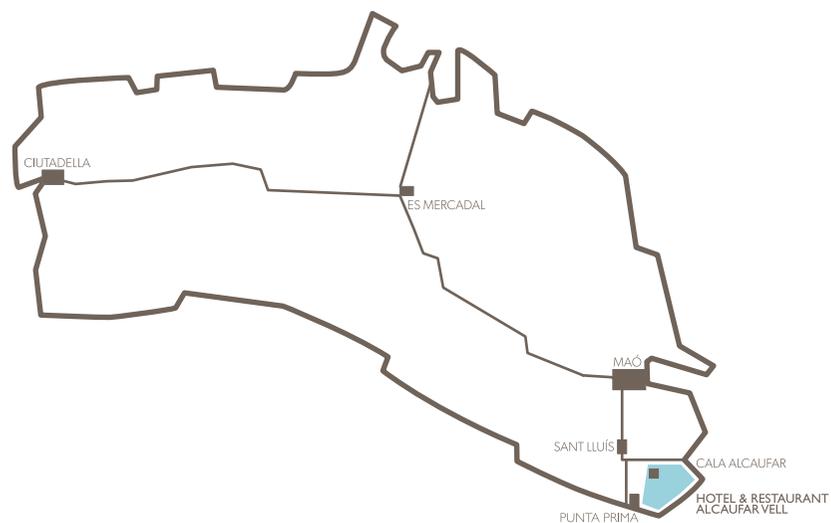
cualquier tipo de evento sea en interiores como en exteriores.

Y es que para nosotros, una boda puede convertirse en el encuentro íntimo de un grupo de amigos que se reúnen para festejar el compromiso del amor, como la gran celebración de quien prefiere reservar todo el hotel en exclusiva durante tres días con espectáculo de caballos incluido. Esta es la magia y la versatilidad que es capaz de ofrecer en Menorca un lugar como Alcaufar Vell.



Alcaufa Vell, Menorca,

una reserva natural dentro la Reserva de la Biosfera



Menú de boda

- DE PIE -



#1

Festival

- Jamón Ibérico de cebo de campo al corte
- Calabaza y queso curado
- Salmorejo menorquín
- Croqueta casera
- Mejillones al gin
- Tartar de remolacha y naranja
- Caprese mozzarella Son Tema
- Ensalada de pulpo en vinagreta
- Puré alcachofa y chopito
- Torrada de sobrasada y miel
- Torrada de "camot" y compota de manzana
- Torrada carpaccio ternera menorquina
- Coca de sobrasada blanca a la antigua
- Tartaleta de apionabo y setas
- Rollito de berenjena
- Salmón marinado
- Patató con salsa brava
- Cigala y albahaca

Dulces

- Fresas maceradas y helado
- Tortada real de almendras

Tarta

- Tower cup con vasitos de chocolate

Barra libre Eco

- Aguas, Refrescos, Vinos cóctel, Cervezas y Vermuts
- Caraballas - D.O. Rueda
- Valdehermoso - D.O. Ribera del Duero
- Bohigas Brut Nature - Cava
- Cafés e Infusiones

110,85 €/p.





Menú de boda

- EN LA MESA -



#2

Entrante

Raviolis de gamba con puré de verduras

Plato Principal

Terrina tibia de cordero y "grevi"

Postres

Brossat con miel y figat

Tarta

Sacher (chocolate y mermelada de albaricoque)

Bodega Selección Alcaufar Vell

García de Olano - Rioja Alavesa

Tierras de Murillo Crianza - D.O. Rioja

Bohigas Brut Nature - Cava

Panes, Aguas, Refrescos, Cervezas

Cafés e infusiones en mesa



92,00 €/p.

#3

Aperitivos

- Conos de berenjena rellenos
- Salmón marinado con mahonesa ligera
- Mejillones de Mahón macerados con crudités
- “Oliaigua” con figat
- Cigala y albahaca en tempura
- “Patató” con salsa brava
- Tartar de remolacha y naranja
- Croqueta de marisco

Menú Principal

Entrante

Terrina de “cap-roig” con ensalada y salsa de hierbas aromáticas

Plato Principal

Cochinillo “de senyoret” con calabaza y cítricos

Postres

Texturas de chocolate con culís de fresa

Bodega Selección Alcaufar Vell

- Binitord - Vi de la Terra - Menorca
- Sa Forana - Vi de la Terra - Menorca
- AA Mirgin Laietà Brut Nature Gran Reserva - Cava

Aguas, Refrescos, Vinos cóctel, Cervezas y Vermuts en servicio aperitivo (duración 1,5 h.)
Cafés e Infusiones durante el menú en mesa.

Barra libre de fiesta / baile (2 horas)

155,75 €/p.





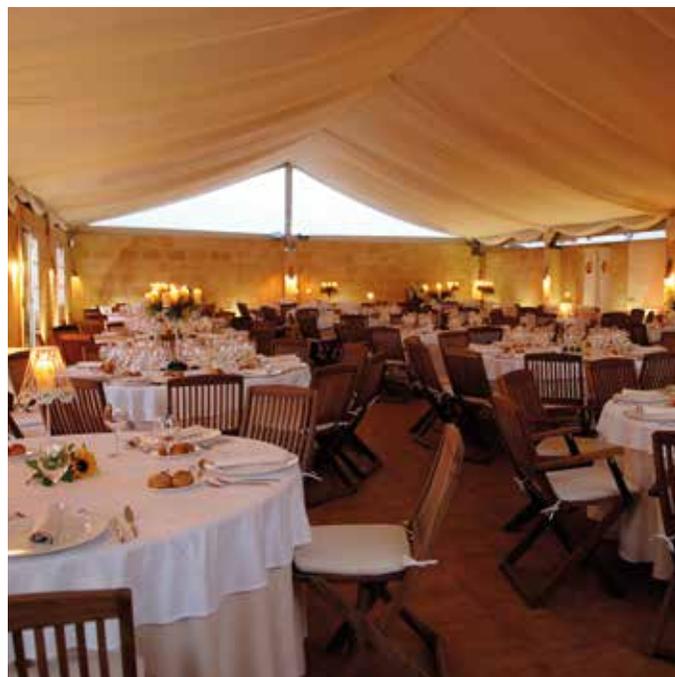
Espacios Alcaufar





PRECIOS ESPACIOS

Comedor "Cotxeres" 1 y 2	300,00 €
Patio Principal	600,00 €
"Jardí de ses hamaques"	500,00 €
Carpa	500,00 €
Lateral Carpa	500,00 €
"Jardí dels Ullastres"	1.400,00 €
Parking antiguo	300,00 €
"Jardí de ses Tortugues"	500,00 €
"Tanca Camí de sa Cala"	300,00 €
Sala Modernista	300,00 €



PARTY

Barra Libre (2 horas)

Aguas, Refrescos, Cervezas

Cócteles sin alcohol, Mojitos, Caipiriñas y Daiquiris

Selección especial Gin & Tonics **20,00 €/p.**

Suplemento destilados Premium **5,00 €/p.**

A partir de la 3ª hora suplemento de **4,50 €/p. hora**



RESOPÓN

Delicatessen salado menorquín 5,00 €/p.

"Rubiols" de atún y de espinacas, "Mini-Formatjades", "Canyetes" de sobrasada y "Coca de sofrit".



Delicatessen mix menorquín 6,50 €/p.

Coca-Pizza de "trepó", "Llonguets" con embutidos
Repostería menorquina



Delicatessen deluxe menorquín 8,75 €/p.

Surtido de quesos Menorca y pan, Coca de atún, Coca de albaricoque, "Flaons", "Coca Bamba" y chocolate a la taza.

INFORMACIÓN Y CONDICIONES

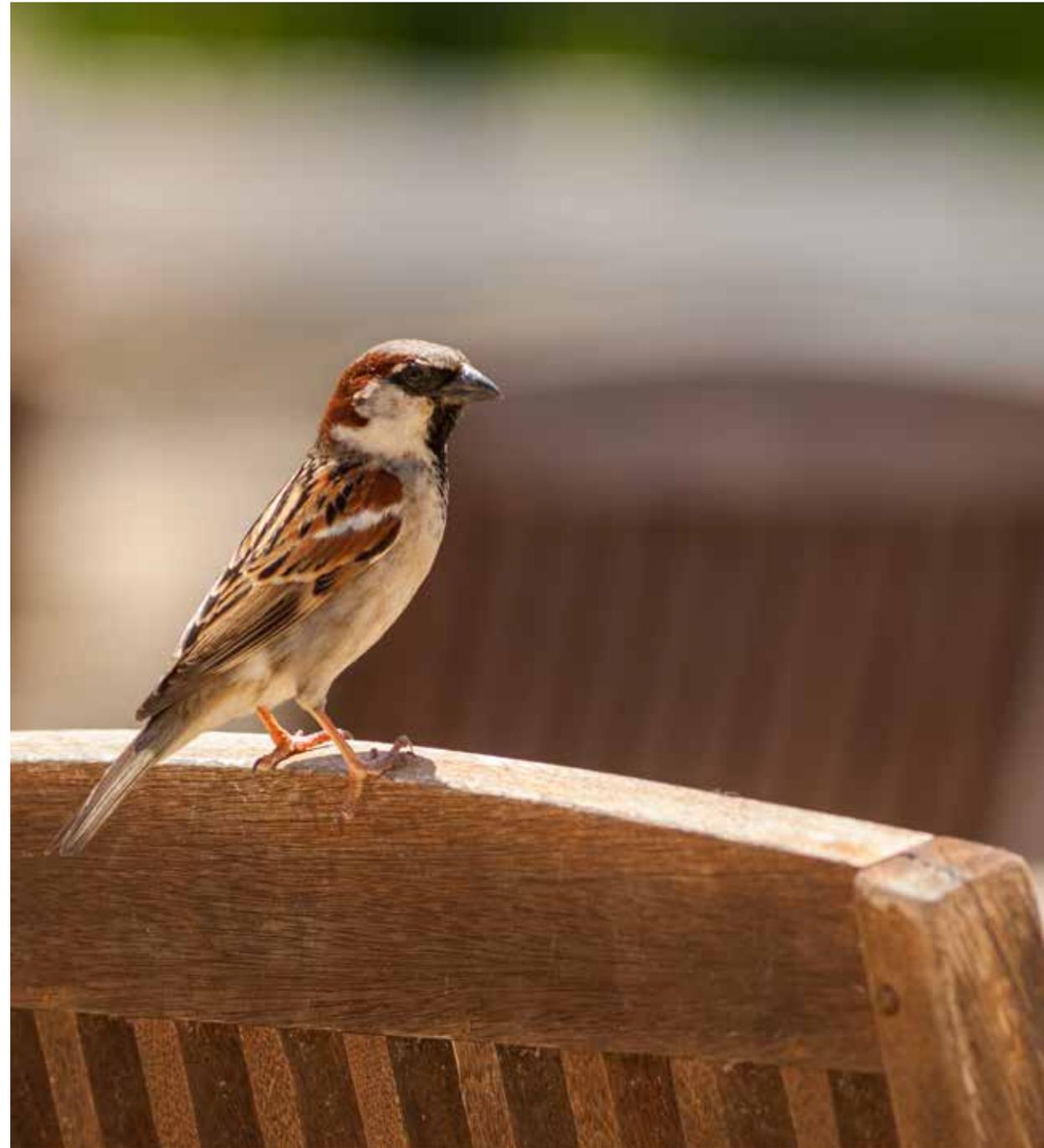
El Precio del Menú

Incluye

- Menú degustación según número de comensales, para 2, 4 o 6 personas. Los asistentes extra al Menú se facturaran al 40% de su precio.
- Minutas y seating plan básicos
- Servicio de mesa, sillas, mantelería y menaje
- IVA 10%

No incluye

- Alquiler espacio
 - Montaje ceremonia
 - Otros servicios (dj, carpas, entretenimiento)
 - Suplemento de Temporada Alta (1 junio - 15 septiembre) 10%
-
- Menú infantil a disposición



TIMING CELEBRACIÓN

Ceremonia de Boda	1 hora/aprox.
Recepción Invitados	1 hora/aprox.
Aperitivo Boda	2 horas/aprox.
Comida Principal	3 horas/ aprox.
Baile	2 horas/aprox.

- Se facturará un 20% más del servicio por exceso de tiempo.
- El precio del alquiler de los espacios incluye montaje día anterior proveedores externos.
- Los espacios posibles incluyen alternativa interior por mal tiempo, siempre que sea posible.
- El establecimiento queda exento de responsabilidad en el consumo de alcohol por personas menores de 18 años, siendo responsables sus tutores legales.





Alcaufar Vell

HOTEL RURAL & RESTAURANT

El Arte de Vivir

Carretera de Cala Alcaufar, km. 8
07710 - Sant Lluís. Menorca
+ 34 971 15 18 74 / + 34 669 88 51 43

alcaufarvell@alcaufarvell.com

www.alcaufarvell.com

