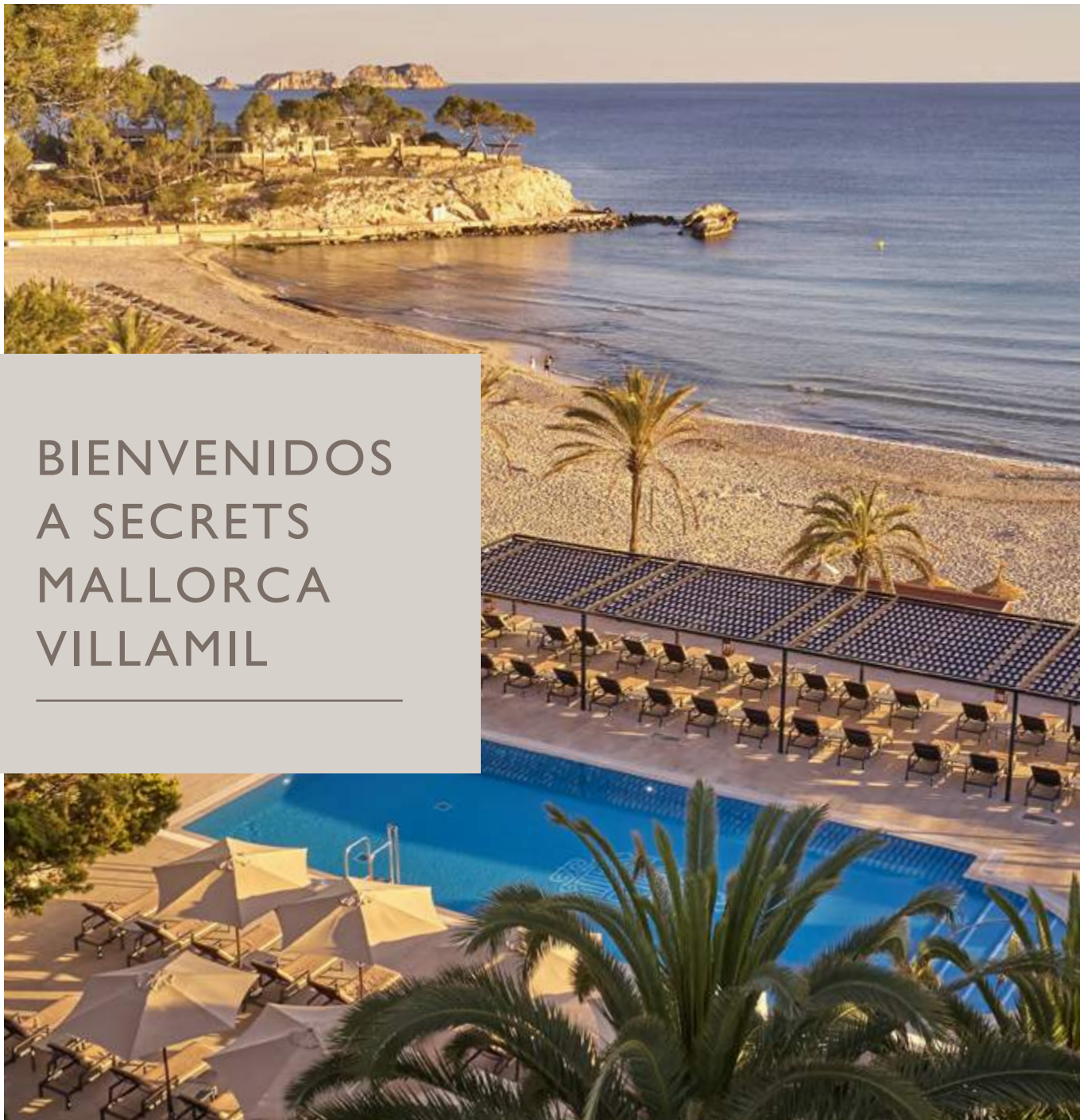




SECRETS®
Mallorca Villamil

RESORT & SPA

DOSIER BODAS



BIENVENIDOS A SECRETS MALLORCA VILLAMIL

SÓLO
ADULTOS
+18

*El lugar perfecto
para celebrar una
boda de ensueño.*

Sabemos que es el día más importante de vuestras vidas, y es por esto, por lo que nos comprometemos a cuidar de cada detalle para hacer de vuestra boda un día inolvidable.

Nuestro objetivo es superar vuestras expectativas y sorprender a vuestros invitados.

**QUEREMOS SER LA MEJOR
DE VUESTRAS HISTORIAS.**

CEREMONIA Y COCKTAIL

Contamos con nuestra terraza **SKY BAR** en primerísima línea de la Playa de Palmira, donde poder celebrarlo disfrutando de unas maravillosas vistas.

También contamos con nuestro elegante **PIANO BAR**, donde podrán disfrutar de los aperitivos frente a la terraza con vistas. Aquí, al mal tiempo le ponemos una sonrisa!



Y PARA CONTINUAR CON LA CELEBRACIÓN... BARRA LIBRE Y DISCOTECA

El mejor lugar para celebrar vuestro enlace, será en nuestro chill out, **SUGAR REEF** con acceso directo a la playa.



BANQUETE

Si desean celebrar su banquete de la manera más agradable a la luz del día, les ofrecemos la mejor opción, nuestro acogedor y reluciente Restaurante **SEASIDE GRILL**, situado frente al mar.

Si prefieren una ceremonia bajo la luz de la luna, podrán celebrar su banquete en nuestro restaurante **OLIO**, junto a la piscina principal.

**Para garantizar el descanso de nuestros clientes, deberemos respetar el límite del volumen de la música y hora límite hasta las 23h.*





CONFECCIONA
TU PROPIA BODA

PERSONALIZA TUS DETALLES...

- Asesor personalizado sin coste adicional
- Minutas
- Seating
- Señalización



PARA COMPLEMENTAR TU ESTANCIA DE LA MANERA MÁS ROMÁNTICA

- Suite Nupcial bajo petición
- Precios de alojamiento especiales para vuestros invitados según disponibilidad
- Puesta de sol en barco
- Cena romántica exclusiva
- Paquetes de camas balinesas

PREGUNTA POR NUESTRA VARIEDAD

- Mobiliario
- Mantelería
- Menaje
- Flores
- Sweet and Salty Corners



MENÚ MALGRATS

Gaspacho de fresas

Burrata con tomates verdes y pesto rojo

Mini Brioche con foie y mermelada
de frambuesa

Buñuelos de bacalao y queso mahonés

Croqueta casera de cocido

Pulpo “a la Gallega” con patata revolcona

MENÚ

Tataki de atún macerado
con salsa Yakiniku y Hummus

Solomillo de ternera “café de París”
Gratín, panaché de setas y verduras

Tatín de manzana con helado de chocolate
blanco y crumble de vainilla



80 €
PAX.

BODEGA

- Blanco D.O Segura Viudas Xarel·lo
- Tinto D.O Mas Rabell Alquimia
- Espumoso D.O Cava Codorniu
Prima Vides
- Refrescos y Agua mineral
- Café y mignardises



115 €
PAX.

BODEGA

- Blanco D.O Segura Viudas Xarel·lo
- Tinto D.O Mas Rabell Alquimia
- Espumoso D.O Cava Codorniu Prima Vides
- Refrescos y Agua mineral
- Café y mignardises

MENÚ DRAGONERA

Salmorejo Cordobés

Galletas de muro con sobrasada y miel

Ceviche de lubina y Guacamole

Langostinos salteados con Kimchi

Papada de cerdo ibérico a baja temperatura con Pesto

Pan Bacon carne mechada

MENÚ

Coca de vieiras y verduras de temporada

—
La lubina salvaje con Ragout de sepia y Romesco

—
Hojaldre de pera y mazapán con helado de mascarpone

MENÚ CABRERA

Crema fría de remolacha

Steaktartar

Ceviche de lubina y Guacamole

Ravioli de langostino y salsa agridulce

Crujiente de morcilla

Pan Bacon cerdo y verduras

MENÚ

Ensalada de bogavante, puré de mango asado, espárragos trigueros y vinagreta de mostaza

Rape, milhojas de patata y sobrasada

Sorbete de limón

Cochinillo confitado con patata, cremoso de Granny Smith y reducción de vino tinto de Binissalem

Tartita de Lemon Pie con frambuesas y crema inglesa



140 €
PAX.

BODEGA

- Blanco D.O Segura Viudas Xarel·lo
- Tinto D.O Mas Rabell Alquimia
- Espumoso D.O Cava Codorniu Prima Vides
- Refrescos y Agua mineral
- Café y mignardises



120 €
PAX.

BODEGA

- Blanco D.O Segura Viudas Xarel·lo
- Tinto D.O Mas Rabell Alquimia
- Espumoso D.O Cava Codorniu Prima Vides
- Refrescos y Agua mineral
- Café y mignardises

FINGER COCKTAIL VALLDEMOSSA

Gazpacho de remolacha

Steaktartar

Paamboli

con Jamón Ibérico y queso

Ceviche de corvina y guacamole

Burrata con tomates verdes
y pesto rojo

Anguila ahumada y trempó

Langostinos salteados con salsa Kimchi

Pan Bacon carne de cerdo mechada

Taco de papada de cerdo a baja temperatura

Crujiente de morcilla y Croqueta de cocido

Pulpo "a la Gallega" con patata revolcona

Mini Brownies

Mini Cupcakes

Macarons

Trufas

Brochetas de frutas

Buffet de tartas

CORNERS PARA COMPLETAR



Jamón Ibérico y pa amb oli

(Min. 40 pax)
(hasta 100 pax. 1,5h)

350€

**Selección de quesos y panes,
la sobrasada Mallorquina y
variedad de aceites de oliva
y confituras**

(Min. 25 pax)

15€ PAX.

**Arroz de garbanzos y sobrasada
Fideuá
Arroz ciego**

(Min. 25 pax)

15€ PAX.

Precios netos IVA incluido

Disponible paquetes
de vinos Premium
bajo petición



BBQ

Brochetas de vieras

Brochetas de rape y langostinos

Chuletas de cordero lechal

Brochetas de solomillo de cerdo

Secreto Ibérico con Chimichuri

Brochetas de pollo

**Guarnición de patata, verduras
y ensalada.*

(Min. 25 pax)

25€ PAX.

ESCLUSIVIDAD
DE ESPACIOS



Ceremonia y Cocktail: 1.500 €

Banquete: 2.000 €

Barra Libre y DJ:

Primeras marcas:

Primera hora 450 + 25 € por invitado

Hora Extra 450 + 20 € por invitado

Marcas Premium:

Primera hora 450 + 30 € por invitado

Hora Extra 450 + 25 € por invitado

POLÍTICA DE CONTRATACIÓN:

Pre Reserva:

El hotel mantendrá una pre reserva sin compromiso durante un período de una semana.

Reserva definitiva:

Se considerará tal a la firma del contrato de servicios y depósito de x €. En caso de cancelación definitiva del evento no habrá lugar a devolución de dicho importe.

CONFIRMACIÓN DE ASISTENTES:

El número previsto de asistentes y detalles del evento deberán estar confirmados con 7 días de antelación a la fecha del evento.

El margen de error lo marcará el número de invitados fijado en ese momento.
Diferencia máxima: 5% de los invitados confirmados.

PREPAGOS:

Primer prepago:

El hotel exigirá un prepago del 50% del presupuesto mínimo previsto 3 meses antes de la celebración del evento.

Segundo prepago:

7 días antes de la boda, tras el cierre de la agenda, pago hasta completar el 75% del presupuesto definitivo.
El monto restante se abonará antes del evento.

CANCELACIÓN:

En caso de cancelación definitiva del evento, no habrá devolución del importe de los depósitos.

En caso de modificación de fechas en la celebración del servicio, el depósito se mantendrá para posibles celebraciones posteriores hasta 6 meses, sujetas en todo caso a disponibilidad.

amresorts.es

OS ESPERAMOS

TM LICENSED TO
amRESORTS[®]