



BODAS

MENÚ GASTRONÓMICO PARA TU GRAN DÍA



MENÚ “IBIZA”

Cóctel y estaciones de comida temáticas.

- Hasta 150 personas.
- 120€ por persona.
- Bebidas de bienvenida, cóctel de 10 aperitivos y 2 estaciones de comida.
- Bodega de vinos, agua, refrescos, cerveza y cava.

MENÚ “TALAMANCA”

Cóctel y menú tradicional.

- Hasta 60 personas.
 - 150€ por persona.
 - Bebidas de bienvenida, cóctel de 6 aperitivos, 1 entrante, 2 platos principales y 1 postre.
 - Bodega de vinos, agua, refrescos, cerveza y cava.
-
- Todos los precios son por persona, IVA incluido.
 - La oferta gastronómica está sujeta a cambios dependiendo de la disponibilidad y temporada.
 - Los menús se pueden personalizar a petición. Disponemos de opciones para vegetarianos y alergias e intolerancias alimentarias.



MENÚ “IBIZA”

A seleccionar entre los siguientes canapés:

(Nuestra recomendación: mínimo 4 fríos, 4 calientes y dos postres)

CANAPÉS FRÍOS

Gazpacho de fresa con tartar de cangrejo • Gazpacho de aguacate y jalapeño •
Sopa fría de melón y menta • Ceviche de pescado con leche de tigre, gruta de la pasión y coco •
Blinis de salmón ahumado y queso crema • Tataki de atún con pico de gallo, mayonesa de wasabi y helado •
Mini focaccia de queso de mahón y membrillo • Mini tosta de jamón de bellota con pan de tomate •
Mini focaccia de burrata, foie, salsa tartufata y pesto genovés • Mini tostada de Steak Tartar •
Borcheta de mozzarella, tomate cherry y pesto • Surtido de conos salados (guacamole, hummus, queso crema, pesto)

CANAPÉS CALIENTES

Brocheta de gamba en panko y mayonesa de sweet chili • Brocheta de pollo teriyaki •
Croquetas de jamón ibérico • Mini Burger OD de black angus • Mini Burger de pollo crispy •
Sam de gamba crujiente con mayonesa de kimchi • Quesadillas de pulpo y jalapeño •
Quesadillas de pollo con pico de gallo, piña y mayo chipotle • Dados de salmón teriyaki y esencia de naranja •
Pulpo con mayonesa de sobrasada y kimchi • Sam de cochinitillo crujiente, foie y emulsión de mango y aji amarillo

BOCADOS DULCES

Cheesecake • Brocheta de fruta con chocolate •
Degustación de macarrons • Brownie de chocolate con crema pastelera • Carrot cake •
Degustación de postres

Todos los precios son por persona, IVA incluido.

La oferta gastronómica está sujeta a cambios dependiendo de la disponibilidad y temporada.

Los menús se pueden personalizar a petición. Disponemos de opciones para vegetarianos y alergias e intolerancias alimentarias.

MENÚ “IBIZA”

ESTACIONES DE COMIDA

2 Estaciones a elegir. Las estaciones se disponen en mesas largas con decoración temática.

RINCÓN ESPAÑOL

“Viajando de Norte a Sur”

RINCÓN ITALIANO

“La Vita e Bella”

RINCÓN ASIÁTICO

“De Japón a Vietnam”

RINCÓN MEXICANO

“De México a Sudamérica”

RINCÓN BARBACOA

“American Feeling”

MESA DE QUESOS

Cada estación extra tiene un coste de 15€.

Otras opciones disponibles (consultar suplemento):

Cortador de jamón

Ostras

Sushiman

Estación Aperol Sprit

Barra de cocktails

Todos los precios son por persona, IVA incluido.

La oferta gastronómica está sujeta a cambios dependiendo de la disponibilidad y temporada. Los menús se pueden personalizar a petición. Disponemos de opciones para vegetarianos y alergias e intolerancias alimentarias.



MENÚ “TALAMANCA”

CÓCTEL

A seleccionar entre los siguientes canapés:
(Nuestra recomendación: mínimo 3 fríos y 3 calientes)

CANAPÉS FRÍOS

Gazpacho de fresa con tartar de cangrejo • Gazpacho de aguacate y jalapeño •
Sopa fría de melón y menta • Ceviche de pescado con leche de tigre, gruta de la pasión y coco •
Blinis de salmón ahumado y queso crema • Tataki de atún con pico de gallo, mayonesa de wasabi y helado •
Mini focaccia de queso de mahón y membrillo • Tosta de jamón de bellota con pan de tomate •
Mini focaccia de burrata, foie, salsa tartufata y pesto genovés • Ensalada César •
Mini tostada de Steak Tartar • Brocheta de mozzarella, tomate cherry y pesto

CANAPÉS CALIENTES

Brocheta de gamba en panko y mayonesa de sweet chili • Brocheta de pollo teriyaki •
Croquetas de jamón ibérico • Mini Burger OD de black Angus • Mini Burger de pollo crispy •
Sam de gamba crujiente con mayonesa de kimchi • Quesadillas de pulpo y jalapeño •
Quesadillas de pollo con pico de gallo, piña y mayo chipotle • Dados de salmón teriyaki y esencia de naranja •
Brocheta de pulpo con mayonesa de sobrasada y kimchi • Sam de cochinitillo crujiente, foie y
emulsión de mango y aji amarillo

Todos los precios son por persona, IVA incluido.
La oferta gastronómica está sujeta a cambios dependiendo de la disponibilidad y temporada.
Los menús se pueden personalizar a petición. Disponemos de opciones
para vegetarianos y alergias e intolerancias alimentarias.

MENÚ “TALAMANCA”

MENÚ

A seleccionar con antelación entre las siguientes opciones.

APERITIVO

Tiradito de atún rojo con pico de gallo, mayonesa de wasabi y helado de pistacho
Langostino crujiente aderezado con salsa de kimchi y naranja

ENTRANTE

1 por persona o 2 para compartir

Burrata con tomates de temporada y pesto genovés
Jamón de bellota acompañado de pan con tomate
Ensalada de langostinos con salmón ahumado, salsa de mostaza y rúcula
Tataki de sandía a la parrilla con boletus y chips de hoja de siso

PLATOS PRINCIPALES *2 por persona*

Corvina con crema de remolacha y fresas, acompañado de verduras de temporada
Bacalao confitado con puré de puerros
Salmón Teriyaki con leche de coco y esencia de naranja
Carrilleras de ternera con setas de temporada y foie

POSTRE *1 por persona*

Cheesecake de queso mahón y pistacho
Brownie con helado de avellana y crema pastelera

Todos los precios son por persona, IVA incluido.
La oferta gastronómica está sujeta a cambios dependiendo de la disponibilidad y temporada.
Los menús se pueden personalizar a petición. Disponemos de opciones para vegetarianos y alergias e intolerancias alimentarias.

MENÚ INFANTIL

De 4 a 12 años

CÓCTEL O MESA DE NIÑOS

Grisinis con Jamón y Queso

Mini pizzas

Croquetas

Fingers de pollo marinados

Mini Burgers OD

Patatas fritas caseras

Brownie de chocolate

Helados

Agua y refrescos durante todo el día

50€

El menú infantil también se puede personalizar

Todos los precios son por persona, IVA incluido.
La oferta gastronómica está sujeta a cambios dependiendo de la disponibilidad y temporada.
Los menús se pueden personalizar a petición. Disponemos de opciones para vegetarianos y alergias e intolerancias alimentarias.

BEBIDAS

MESA DE BIENVENIDA

Agua, aguas saborizadas y limonada.

DESPUÉS DE LA CEREMONIA

Vino (misma selección que para la cena), Agua, refrescos, Cerveza y Cava, 1 hora ilimitado.

DURANTE LA CENA

Agua, refrescos, cerveza nacional, ilimitado.

Vino (media botella por persona).

Brindis con Cava y selección de licores.

Café, infusiones: suplemento 3€.

BODEGA DE VINOS

Vino blancos:

Ej: Vicent Grall Sancerre Silex Tradition,

Sauvignon Blanc D.O. Sancerre.

Vino tinto:

Ej: Ramón Bilbao, Tempranillo D.O. Rioja.

Vino rosado:

Ej: Roselito, Tinto fino D.O. Ribera del Duero.

Durante la prueba de menú, nuestro maitre somellier ofrecerá vinos de distintas gamas para su selección.

Todos los precios son por persona, IVA incluido.

La oferta gastronómica está sujeta a cambios dependiendo de la disponibilidad y temporada.

Los menús se pueden personalizar a petición. Disponemos de opciones para vegetarianos y alergias e intolerancias alimentarias.





PIROPO CLUB

OPCIÓN A

Barra libre 3 horas / 80€ P.P

Agua, refrescos, cerveza y combinados.

Destilados:

Vodka: Eristoff, Absolut.

Ron: Bacardi Carta Negra, Havana Club 3 años.

Whisky: Dewars White Label, Jack Daniels.

Ginebra: Bombay Dry, Tanqueray, Gordon's Pink.

Tequila

Hierbas Ibicencas

OPCIÓN B

Barra libre 3 horas / 95€ P.P

Agua, refrescos, cerveza y combinados.

Destilados:

Vodka: Grey Goose, Belvedere.

Ron: Santa Teresa, Havana Club 7 años.

Whisky: Dewar's 12, Johnnie Walker Gold Label.

Ginebra: Hendrick's, Seagram's.

Tequila

Hierbas Ibicencas

Jagermeister

En caso de falta de disponibilidad de las marcas contratadas se sustituirán por referencias similares.

A partir de la cuarta hora se aplicará un precio especial por persona y hora.

Máximo 120 personas / Disponible hasta las 5am.

piropo club

piropo club



CONDICIONES GENERALES



- Todas nuestras tarifas son válidas para un mínimo de 40 personas. En caso de ser menos invitados, consultar el suplemento de privatización.
- Es necesario abonar 20% de depósito para confirmar el evento y guardar la fecha. No se reservará ninguna fecha sin previo pago del depósito.
- El importe pendiente se abonará 30 días antes del día de la boda.
- En caso de mal tiempo, el evento se trasladará a los salones de Lounge Jardín Vertical y Restaurante principal.

CONTACTO

Marina Clapés, Responsable de Ventas Ibiza
sales.ibiza@odgroup.es **+34 676 588 063**

Bárbara Calzada, Directora de Ocean Drive Talamanca
barbara.calzada@od-hotels.com **+34 636 231 539**

Marga Ballesta, Responsable de eventos y grupos
sales.odtalamanca@od-hotels.com **+34 676 864 286**

OD Hotels

Carrer de Jaume I, 07817, Sant Jordi de ses Salines, Ibiza +34 971 59 12 14

www.od-hotels.com



od hotels



ocean drive
IBIZA

+34 971 318 112
odoceandrive@od-hotels.com
oceandriveibiza.com



ocean drive
TALAMANCA

+34 971 311 962
odtalamanca@od-hotels.com
oceandrivetalamanca.com



ocean drive
CAN JAUME

+34 971 318 855
odcanjaume@od-hotels.com
odcanjaume.com



ocean drive
BARCELONA

+34 932 150 899
odbarcelona@od-hotels.com
oceandrivebarcelona.com



ocean drive
MADRID

+34 910 882 804
booking.odmadrid@od-hotels.com
oceandrivemadrid.com



HOTELESPAÑA

+34 935 500 000
info@hotelespanya.com
hotelespanya.com



ocean drive
SEVILLA

+34 955 445 505
odsevilla@od-hotels.com
oceandrivesevilla.com

GRACIAS.