



Palma  
aquarium

EVENTOS

# BODAS

*Un espacio único y diferente*

A bride and groom are shown in a romantic embrace, kissing in front of a large, multi-tiered waterfall. The bride is wearing a white wedding dress and holding a bouquet of flowers, while the groom is in a dark suit. The scene is set in a lush, tropical environment with various green plants and trees. The waterfall is the central focus, with water cascading over dark rocks. The overall atmosphere is serene and beautiful, ideal for a wedding ceremony.



Palma Aquarium

## EVENTOS BODAS Y BANQUETES

*“Nosotros somos tu algo azul”*

Nuestro equipo de wedding planners se ocupa de la organización de tu boda para que disfrutéis al máximo de vuestro día y no os preocupéis del restaurante, catering, fotógrafo, flores o cualquier otra cosa que os haga ilusión este día, nosotros nos encargamos.

Las bodas en Palma Aquarium son diferentes, un marco incomparable y singular en la isla de Mallorca. Zonas en exterior, en interior, en los jardines o incluso en la zona con el acuario de tiburones de fondo. Te podemos ofrecer espacios en base a tus propias necesidades, tanto si quieres una boda íntima o una boda a lo grande. ¿Quieres unas fotos de boda con el fondo del azul del mar o en un exótico jardín?

**\*Mínimo 40 adultos**

### Índice

1- Acceso por puerta H2O

2- Cóctel en Gran Azul

3- Banquete:  
- Zona Interior (Restaurante Neptuno o Sala Océano)

4- Discoteca y Barra libre:  
- Sala y Terraza Neptuno

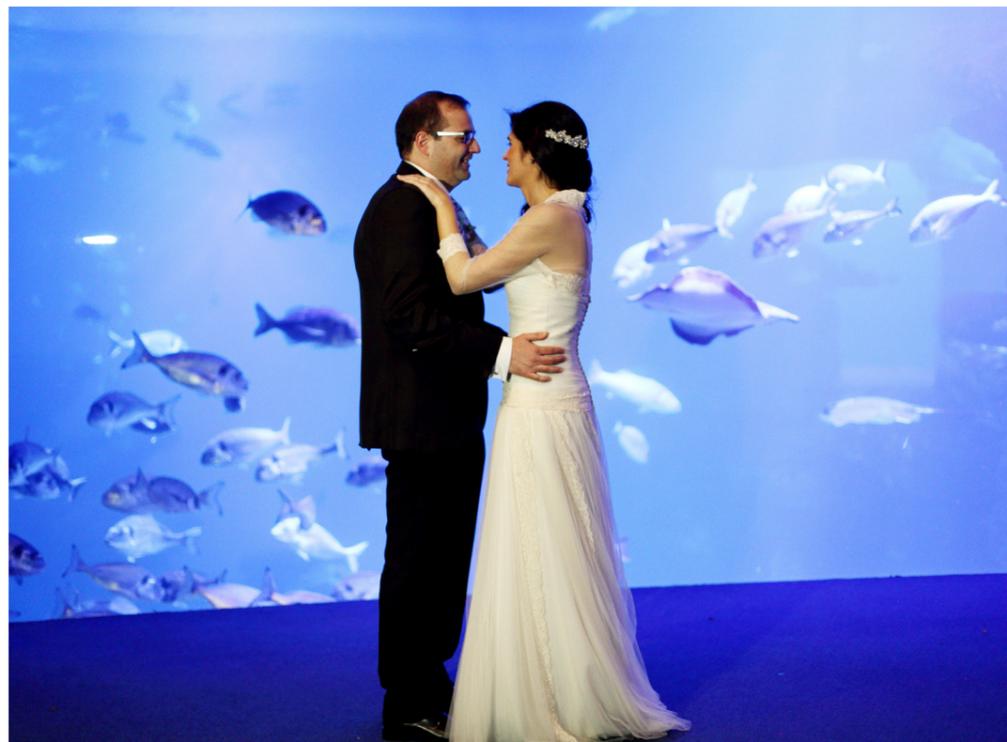
5- Menú y presupuesto

6- Contrato y cláusulas

# ACCESO PUERTA H2O



# CÓCTEL GRAN AZUL



# SALA OCÉANO



# SALA NEPTUNO



# JARDINES MEDITERRÁNEOS



## SERVICIOS INCLUIDOS

- Aperitivo – cocktail de 45 minutos
- Entrante
- Plato principal
- Postre
- Bebidas
- Barra libre de 2h y media

## SERVICIOS ADICIONALES INCLUIDOS

- Montaje mesas y sillas con funda y lazos.
- Menaje.
- Decoración floral en presidencia y mesas de invitados.
- Impresión de minutas y seating genérico.
- Asistente personal durante el evento.
- Música ambiental.
- Tasas SGAE contratando nuestro DJ.
- Alquiler de los espacios.
- Te dejamos nuestras instalaciones para tu reportaje de fotos.

**Precio: 126.00€** (Precio por persona, IVA no incluido)



## EJEMPLO PRESUPUESTO PARA 40 PERSONAS "MI BODA EN PALMA AQUARIUM"

Descripción	Base Imp. 10%	Base Imp. 21%	Und.	IVA	Total
Menú adulto ( 2h y media)	126.00€		40	504.00€	5.544.00€
Servicio de DJ 2 horas y 30 min.		450.00€	1	94.50€	544.50€
				0.00€	0.00€
				0.00€	0.00€
				0.00€	0.00€
	<b>5040.00€</b>	<b>450.00€</b>		<b>598.00€</b>	<b>6088.50€</b>
				<b>Total IVA al 10%</b>	<b>504.00€</b>
				<b>Total IVA al 21%</b>	<b>94.50€</b>
				<b>Total B.I</b>	<b>5.490.00€</b>
				<b>Total IVA</b>	<b>598.50€</b>
				<b>Total</b>	<b>6.088.50€</b>

\*El ejemplo de presupuesto incluye aperitivo, menú cena, DJ Palma Aquarium y barra libre (2h30). Horario aproximado: 20.00h a 02.00h

# EJEMPLO MENÚ

## APERITIVO Y MENÚ CENA

- Mini pa amb oliet con jamón ibérico, fonoll marí y aceitunas.
- Cucharita de tartar de salmón marinado al eneldo.
- Croquetas.
- Brocheta de langostino con bacon.

## ENTRANTE

Crema de setas y champiñones naturales con avellana tostada y aceite de trufa.

## PLATO PRINCIPAL

Carrillada de ternera al vino tinto acompañado de terrina de patata, salteado de champiñones, gírgolas y setas portobello.

## POSTRE

Coulant Bizcocho de chocolate con chocolate fundido en su interior, servido caliente.

## BODEGA PALMA AQUARIUM

- Lirum Blanco (D.O. Rueda)
- Viña Valoria Crianza (D.O. Rioja)
- Agua mineral, cervezas & refrescos
- Cava Brut
- Café e Infusiones



# APERITIVOS FRÍOS

- Tortilla de patatas en cuadro.
- Coca de trampó.
- Vol-au-vent de sobrasada.
- Galleta de inca con trampó y queso viejo.
- Galleta de inca con sobrasada y miel.
- Mini pa amb oliet con jamón ibérico, fonoll marí y aceitunas.
- Carpaccio de buey con parmesano y vinagreta de mostaza y miel.
- Ensalada de ave con vinagreta de mostaza y miel y láminas de queso .Esqueixada de bacalao.
- Brandada en tartaleta.
- Mini quiche de gambas.
- Montadito salmón ahumado y queso fresco.
- Montadito de roast beef con chutney de manzana y mostaza.
- Mini croissant de queso y salmón ahumado.
- Mini sandwich de cangrejo con salsa rosa .

## OPCIONES CON SUPLEMENTO

- Vasito de bacalao sobre crema de ajo blanco y huevas + 0.40p/p

- Hummus con aceite de oliva virgen, cebollino y pulpo + 0.40€ p/p
- Cucharita de tartar de salmón marinado al eneldo + 0.40€ p/p
- Tartar de solomillo de ternera + 0.40€ p/p

\*Prepara el menú a tu gusto y el de tus invitados (Selecciona 4 variedades de aperitivos)



## APERITIVOS CALIENTES

- Pops de ave con salsa de mostaza.
- Cuchara de albóndigas con sobrasada y piñones.
- Cuchara de bolitas de manzana al horno con sobrasada.
- Cuadrado de pizza.
- Risotto negro con sepia.
- Risotto cremoso con champiñones.
- Brie empanado con salsa de frutos rojos.
- Croquetas de jamón.
- Croquetas de pollo.
- Croquetas de espinacas.
- Calamares andaluza.
- Pincho de tumbet mallorquín con salsa de tomate.

### OPCIONES CON SUPLEMENTO

- Cucharita de foie con compota de manza **+ 0.40€ p/p**
- Pincho de ave con bacon bañado en salsa de Coca-Cola **+ 0.40€ P/P**
- Frito mallorquín/marinero **+ 0.40€ p/p**
- Mini hamburguesa **+ 0.40€ p/p**
- Montadito de lomo ibérico con queso viejo **+ 0.40€ p/p**
- Brocheta de pollo teriyaki **+ 0.40€ p/p**



- Brocheta de Langostino con Bacon **+ 0.40€ p/p**
- Lechona confitada **+ 0.40€ p/p**

## ENTRANTES

### SELECCIONA UNA OPCIÓN

- Crema fría de almendra con crujiente de ibérico y uvas.
- Esqueixada de bacalao y pimientos rojos asados con aceitunas negras y aceite de oliva.
- Burrata con tomates cherries, canónigos, daditos de aguacate, piñones y vinagreta de albahaca.
- Salmón marinado, canónigos, tomate y aguacate, aromatizado con lima y vinagre de manzana.
- Crema de setas y champiñones naturales con avellana tostada y aceite de trufa.
- Sopa de pescados y mariscos con perfume de azafrán.

### OPCIONES CON SUPLEMENTO

- Milhojas rellenas de langostinos, setas, puerros con crema de cigalas **+ 4.50€ p/p**
- Frito marinero de cigala, pulpo, sepia y mejillón con tosta de pan frito aliñada con perejil, ajo y aceite de oliva **+ 6.50€ p/p**



## PLATO PRINCIPAL

### SELECCIONA UNA OPCIÓN

- Filete de gallo sobre arroz negro con sepia, gratinado con ali-oli de miel.
- Lomo de bacalao al horno con tumbet natural.
- Lomo de lubina relleno de marisco con salsa mariscalá.
- Medallones de solomillo de cerdo con reducción de Pedro Ximenez y patata panadera.
- Carrillada de ternera al vino tinto acompañado de terrina de patatay salteado de champiñones, gírgolas y setas portobello.

### OPCIONES CON SUPLEMENTO

- Lomo de merluza al horno con crema de hierbas sobre puré de patata violeta y chip de alcachofas **+ 4.00€ p/p**
- Carré de cordero con crujiente de pistacho y salsa de miel sobre calabacín y berenjena con esparrago triguero **+ 6.00€ p/p**
- Solomillo de ternera con salsa Café París con cremoso de verdura y patata paja **+ 8.00€ p/p**



## POSTRES

### SELECCIONA UNA OPCIÓN

#### GATÓ:

Gató casero con helado de vainilla

#### COULANT:

Bizcocho de chocolate con chocolate fundido en su interior y acompañado de helado, \*Servido caliente.

#### OPCIONES CON SUPLEMENTO

#### BROWNIE CON NUECES:

Brownie americano con nueces acompañado de helado. \*Servido caliente. **+ 1.30€ p/p**

#### TORRIJA CARMELIZADA DE BRIOCHE:

Torrija jugosa a base de leche, canela y pan de brioche tostada con azúcar y yema pastelera acompañada de helado. **+ 1.30€ p/p**

#### FONDANT DE CHOCOLATE BELGA

Fondant de chocolate belga con corazón líquido y acompañado de helado.\*Servido caliente **+ 1.30€ p/p**

#### FONDANT DE BAILEYS:

Auténtico chocolate belga con un cremoso corazón de Baileys Irish Cream acompañado de helado. \*Servido caliente **+ 1.30€ p/p**

#### TARTA TATIN

Tarta Tatin de pasta de hojaldre con manzanas caramelizadas y Helado de Vainilla. **+ 3.00€ p/p**

#### MILHOJAS DE CHOCOLATE

(Láminas de chocolate, crema de chocolate y chocolate con leche, brownie de chocolate en la base) **+ 3.00€ p/p**

#### MACETA DE TIRAMISÚ

(Maceta de chocolate con leche, interior de tiramisú y mascarpone. Con bizcocho savoyardo empapado en café y Marsala. Crumble de Cacao). **+ 3.00€ p/p**

#### MILHOJAS DE CREMA

(Hojaldre de Mantequilla, crema pastelera y nata. Decorado con azúcar). **+ 3.00€ p/p**

# BODEGAS

## SELECCIONA UNA OPCIÓN

### BODEGA PALMA AQUARIUM

- Lirum Blanco (D.O. Rueda)
- Viña Valoria Crianza (D.O. Rioja)
- Agua mineral, cervezas & refrescos
- Cava brut
- Café e infusiones

### OPCIONES CON SUPLEMENTO

### BODEGA RIBERA DE DUERO + 2.60€ por persona

- Don Indalecio Blanco (D.O. Rueda)
- 4U for you Roble (D.O. Ribera de Duero)
- Agua mineral, cervezas & refrescos
- Cava brut
- Café e infusiones

### BODEGA MALLORQUINA + 2.60€ por persona

- Jose Luis Ferrer Blanc de Blancs (D.O. Binissalem)
- Gvirm Tinto Crianza (D.O. Pla i Llevant)
- Agua mineral, cervezas & refrescos

- Cava brut
- Café e infusiones

TODOS LOS PRECIOS SON SIN IVA INCLUIDO.

## SERVICIOS INCLUIDOS:

- Impresión de minutas y seating genérico del evento
- Decoración floral incluida en mesas y presidencia.
- Asistente personal durante el evento
- Te dejamos las instalaciones para tu reportaje de fotos
- Música ambiental sin cargo
- Tasas SGAE incluidas contratando el DJ de Palma Aquarium.

## MENÚ INFANTIL

- Minipizza
- Croquetas de pollo
- Escalope
- Patatas fritas
- Postre
- Helado de vainilla con nata y virutas de chocolate
- Bebidas (Agua mineral y refrescos)

**P.V.P: 35,60€ + 10% IVA NO INCLUIDO**  
\*Incluye el cóctel del menú adulto

## BARRA LIBRE & RESOPON

### SERVICIO DE BARRA LIBRE

Refrescos, cervezas, agua mineral y combinados habituales con primeras marcas. No incluidas etiquetas negras ni reservas.

27,00€ por persona IVA no incluido

Servicio de 2 horas y media

### SESIÓN DE DJ

Baila y diviértete con los temas que más te gustan.

450,00€ IVA no incluido

Servicio de 2 horas y media

### CONSULTAR PRECIO DE HORA EXTRA

\*cualquier montaje de sistemas audiovisuales o contratación por cuenta del cliente de profesionales de espectáculo, animación, música, etc... supondrá un canon de servicios de 150€ a cargo del cliente.

### Y no olvides...

Consultar precios de:

Mesa Dulce| Buffet de chuches

Endulza tu evento con una sorpresa para los más golosos.

220.00€ IVA NO INCLUIDO



# CONTRATO Y CLÁUSULAS

## CONDICIONES GENERALES CELEBRACION DE EVENTOS EN PALMA AQUARIUM

**PRIMERA.** Palma Aquarium (en adelante PAQ) se compromete a servir fielmente el menú reflejado en el presupuesto, a seguir las pautas del evento comprometidas en el mismo, y a disponer de personal cualificado acorde con las características del mismo.

**SEGUNDA.** PAQ no se hace responsable de cualquier sustracción que se produzca durante el evento, ni de cualquier material, equipo dejado u objeto olvidado en nuestras instalaciones al finalizar el evento.

**TERCERA.** En caso de encontrarse algún objeto o pertenencia

se avisara al cliente, quien tendrá un plazo de 30 días para recogerlo. La no recogida en este plazo facultará a PAQ a deshacerse del mismo.

**CUARTA.** No está permitido el uso de petardos, fuegos artificiales, arroz, confeti, suelta de globos, palomas, farolillos etc., en la instalación.

**QUINTA.** Cualquier daño causado en la propiedad de PAQ (mobiliario, plantas, peceras, etc.), será cargado en la factura del evento por el importe de su reparación o reposición.

**SEXTA.** 15 días antes del evento, se confirmará el número final de comensales y el número de menús especiales a preparar: alergias alimentarias, dietas específicas, etc... De no ser así, PAQ no se compromete a poder servir dichos platos el día del evento. También será facilitada con la misma antelación, la distribución de mesas e invitados (seating).

**SÉPTIMA.** El horario de la celebración del evento acordado entre las partes, quedará recogido en su presupuesto y no podrá ser ampliado con horas extras, salvo solicitud realizada por escrito con al menos 7 días de antelación a la fecha del evento. En cualquier caso, la hora máxima de estancia en las instalaciones de PAQ, es de las 2.30 Horas de madrugada, siempre que se haya contratado previamente este horario.

**OCTAVA.** Si por circunstancias muy extraordinarias se produjeran averías técnicas u otras situaciones que PAQ no pudiera resolver y que obliguen a cambiar el salón contratado, el cambio se realizaría por otro de similares características, comunicándose previamente al cliente con la mayor antelación posible.

**NOVENA.** Queda terminantemente prohibido acceder a las Instalaciones de PAQ, con drogas, sustancias estupefacientes o similares. El firmante del contrato será responsable de cualquier conducta ilegal, lesiva, inadecuada o molesta por

parte de los participantes en el evento. PAQ se reserva el derecho a tomar las acciones más adecuadas si se dieran estas situaciones, tales como la cancelación del evento, el aviso a los cuerpos de seguridad, la reclamación de daños, etc.

**DECIMA.** Por causas de fuerza mayor que afecten a las instalaciones (fuego, inundación, etc.) PAQ se reserva los derechos de cancelación del evento, que podrá realizarse en una nueva fecha acordada con los contratantes. Se entiende por causas de fuerza mayor, toda situación o acontecimiento imprevisible, excepcional o ajeno a la voluntad de las partes contratantes, que impida a PAQ llevar a cabo las obligaciones contractuales comprometidas en el presupuesto.

## POLÍTICA DE DEPOSITOS Y PAGOS

**DECIMOPRIMERA.** Se constituirá un depósito inicial de acuerdo con las tarifas establecidas por PAQ (400€ en caso de Comunión, 600€ en el caso de Boda y 10% del total de la factura para el resto de Eventos), en concepto de reserva de fecha a la firma de dicho contrato. Dicho depósito se deducirá del total de la factura, pero no será devuelto si los contratantes suspenden el evento, salvo que sea debido a causa de fuerza mayor demostrable (ver cláusula Decimocuarta)

**DECIMOSEGUNDA.** PAQ recibirá 15 días antes de la celebración del evento el 100% del total del precio total recogido en el presupuesto. Si hubiera costes extras durante el evento, estos se abonarán el mismo día., salvo acuerdo distinto con PAQ que deba recogerse por escrito y quedar anexado al contrato.

**DECIMOTERCERA.** El pago del importe total del precio del evento recogido en el contrato, no se reducirá en el

supuesto de que asistan al evento un número menor de los asistentes previstos en el contrato, debiendo por tanto pagar los contratantes el total del precio del contrato. Si por el contrario asistiese un número de personas superior al mínimo garantizado, PAQ facturara por el número real total de los asistentes. El contratante podrá comprobar durante la celebración del evento el número de asistentes al mismo junto con el responsable del servicio de PAQ, ya que no se aceptarán reclamaciones por el número de asistentes una vez terminado el evento.

#### **POLÍTICA DE CANCELACIÓN O REDUCCIÓN DE SERVICIOS**

La cancelación del evento o la reducción de servicios del evento deberán informarse por escrito a PAQ con la mayor antelación posible.

**DECIMOCUARTA.** En ningún caso será devuelto ningún

anticipo recibido, salvo que se den las circunstancias siguientes.

En caso de no poder celebrarse el evento por causas de fuerza mayor demostrables que afecten directamente a los contratantes o a los protagonistas del evento, tales como defunción, enfermedad grave de la familia directa o similares, PAQ se compromete a celebrar el evento en una fecha posterior acordada con los contratantes, sin que afecte a la planificación de eventos ya programados. El evento aplazado tendrá las mismas características que el evento contratado originalmente.

La anulación de un evento sin que existan causas de fuerza mayor demostrables que lo justifiquen, supondrá la pérdida de todos los pagos realizados por los contratantes.

La anulación de un evento por causas de fuerza mayor demostrable e informada a PAQ en plazo inferior de 7 días sobre la fecha del evento, supondrá el pago de los costes no recuperables que haya tenido PAQ por la suspensión.

Si el evento no llegara a realizarse en fecha posterior a la prevista inicialmente por voluntad de los contratantes, estos tendrán que asumir el coste de los gastos no recuperables por la anulación de dicho evento, más el 50% restante de la cantidad entregada como pago del evento para compensar los perjuicios ocasionados.

Son costes no recuperables, todos aquellos que haya tenido PAQ como consecuencia de la organización y preparación del evento, tales como materia prima alimenticia, coste de las horas del personal propio, costes del personal exterior contratado para el evento, montaje de la sala, medios técnicos preparados para el evento, personal y equipamiento de animación como DJ y equipo de música, etc.

**DECIMOQUINTA.** Cualquier discrepancia en la interpretación o aplicación de este contrato no resuelta amistosamente en el plazo de 20 días naturales, será cometida al arbitraje de la Cámara de Comercio de Mallorca, cuyo dictamen

será vinculante para las dos partes, con renuncia expresa de cualquiera otro Fuero o Jurisdicción que pudiera corresponderles a las dos partes.

En Palma, a.....

Joan Luis Rams Marimon

Director General

Firma del contratante PALMA DE MALLORCA AQUARIUM

S.A.





**Palma  
aquarium**

---

EVENTOS

C/ Manuela de los Herreros i Sorà, 21.  
07610 Palma de Mallorca

902 702 902 / 971 746 104

[info@palmaaquarium.com](mailto:info@palmaaquarium.com)