

Beaumier

PETUNIA

BALEARIC

IBIZA

ISLANDS

WEDDINGS



SU BODA EN LA ISLA BLANCA

**UN LUGAR PARA CELEBRAR UNA BODA ES MÁS
QUE UN SIMPLE ESCENARIO, ESTABLECE EL AMBIENTE
PARA TODA SU CELEBRACIÓN.**



Enclavado en la mística y la mitología del lado más tranquilo de Ibiza, Petunia es un refugio romántico que infundirá a su boda un toque de magia y mucha alma. Con impresionantes vistas al campo, al mar y a Es Vedrà, nuestro lugar le conecta a usted y a sus invitados con la energía curativa innata de la isla. Dé el «sí, quiero» entre nuestros encantadores edificios encalados y las vibrantes buganvillas fucsias, y celebre este día entre jardines mediterráneos adornados con olivos, romero, palmeras y lavanda.

LOS

UBICACIÓN*	Carrer de Sa Pala Marina, 07830, Islas Baleares, España		Aeropuerto de Ibiza – 21 km / 25 min
			Puerto de Ibiza – 26 km / 30 min
CAPACIDAD	Petunia da la bienvenida a bodas de hasta 150 invitados (para números mayores, pueden aplicarse condiciones especiales), con alojamiento para hasta 88 personas y 18 niños. También organizamos micro bodas y bodas intimas, que no requieren la privatización total del hotel. Consulte con nuestro equipo para más información.		
REQUISITOS	Es obligatorio contar con un wedding planner para celebrar su boda en Petunia. Requerimos un mínimo de 3 días y 2 noches para la privatización total del hotel para su evento. Las tarifas se facilitan bajo solicitud.		
SERVICIOS E INSTALACIONES	Actividades de bienestar en el hotel y experiencias locales seleccionadas		3 restaurantes
	Bar en la azotea		Un equipo dedicado a su celebración
	1 piscina exterior		Jardines escénicos para encuentros al aire libre
	Alquiler de bicicletas eléctricas		Posibilidad de organizar un cine al aire libre u otras actividades bajo petición
	Servicios de conserjería		Aparcamiento con estación de carga

**El transporte puede ser organizado por el equipo del hotel desde cualquiera de estos puntos de conexión.*

DETALLES

CÓMO TRABAJAMOS

Cada elemento del gran día debe ser un reflejo de vuestro amor, por eso estamos aquí para apoyarles y guiarles en cada paso del camino. Nuestro objetivo es hacer que toda la experiencia sea lo más fluida y libre de estrés posible, para que puedan estar plenamente presentes y disfrutar de cada momento especial.



COMIDA



EN PETUNIA

SABORES DE LA ISLA

Los frescos sabores mediterráneos en entornos de belleza natural marcan cada día aquí. Nuestros ingredientes no han viajado lejos, algunos incluso proceden de nuestro huerto orgánico.





La Mirada

Los Olivos



LA MESA D'ES VEDRÀ

Nuestro restaurante balear con terraza al aire libre con vistas a la piscina y a Es Vedrà. Aquí es donde se sirve el desayuno típico.

LOS OLIVOS

Un amplio comedor diáfano y terraza con vistas a Es Vedrà, donde se sirven auténticos platos informales al estilo de las tapas, pensados para compartir.

LA MIRADA

Un encantador restaurante y bar en la azotea con las mejores vistas de la puesta de sol de Es Vedrà de toda la isla.

UNA BIENVENIDA AL ESTILO IBICENCO

Las celebraciones de varios días hacen que valga la pena viajar para asistir a una boda en un destino específico, especialmente para aquellos que vienen de lejos. Organizar una cena de bienvenida relajada es una excelente manera de que sus invitados se pongan en situación y se sumerjan en el lugar.

MENÚ DE MUESTRA

Para elegir 2 referencias de cada tipo y 1 referencia de postre:

VEGETARIANO

Gazpacho de cerezas · Mini coca de xeixa con escalivada (verduras asadas) · Salmorejo de tomate con huevo duro · Hummus de remolacha con crujientes de maíz · Pan cristal con cebolla caramelizada, queso azul y mermelada de higos.

PESCADO

Tartaleta de ensaladilla con huevas de trucha · Tartar de salmón con vinagreta de chalota · Gambas crujientes con salsa agri dulce · Mini bocadito de calamar con mayonesa cítrica · Canapé de boquerón en vinagre con mantequilla de anchoa.

CARNE

Brochetas de pollo teriyaki · Mini hamburguesa de black angus con mayonesa de kimchi · Croquetas de jamón ibérico · Gyoza de pato con mayonesa de setas · Mini sándwich de pastrami con pepinillos y salsa de mostaza.

POSTRE

Brownie de chocolate negro y nueces de macadamia · Tiramisú Petunia · Gató de almendras con mermelada de naranja.

Precio: 65 € por persona (bebidas no incluidas)



SU CEREMONIA

DÉ EL «SÍ, QUIERO» EN PLENA NATURALEZA



Tanto si busca una celebración tradicional como algo que rompa los moldes, podemos adaptar la ceremonia a sus deseos.

Nuestro lugar favorito para celebrar bodas es Es Cel, rodeado de nuestros hermosos jardines y Es Vedrà como telón de fondo. Es un lugar tranquilo y romántico, que transmite a los invitados una gran sensación de pertenencia. También es ideal para tomar fotos únicas.

Si prefiere otro lugar, nuestro equipo creativo está a su disposición para hacer realidad su visión.

LA RECEPCIÓN

MUESTRA DE CÓCTEL DE RECEPCIÓN

Sopa fría de almendras y aceite de perejil (v)
 Salmorejo de papaya (v)
 Mini coca con cebolla caramelizada, queso azul
 y nueces (v)
 Croquetas: setas, jamón ibérico, sobrasada, gambas
 (elegir dos opciones)
 Mini sándwich de vitello tonnato
 Tostada de foie micuit y mermelada de tomate
 Cucharada de tartar de salmón y crema de aguacate
 Fideuà de pulpo y sobrasada

Bebida

Vino, cerveza, agua y refrescos. A elegir dos
 referencias de vino blanco, tinto o rosado.

*Maestro cortador de jamón, barra de ostras, cócteles
 y otros posibles extras disponibles bajo petición.*

POR SIEMPRE

La recepción de su boda es la primera vez que se dirigirá a sus invitados como pareja de recién casados. Es un torbellino de emociones emocionantes. Abrazar a sus seres queridos, agradecerles su presencia y disfrutar de su primer brindis juntos.

Normalmente dura una hora, pero podemos alargarla o acortarla según sus deseos. La recepción suele celebrarse en el exuberante entorno de Es Jardí o en nuestra azotea La Mirada, donde disfrutarán de unas magníficas vistas. Tenemos tres paquetes entre los que elegir, todos ellos personalizables.



MENÚ DEGUSTACIÓN DE SU BODA

Sabemos que es importante que todo sea tal y como desea, por lo que le invitamos a una degustación completa del menú de su boda. Nuestros talentosos chefs perfeccionarán cada bocado, satisfaciendo todos sus requisitos y sugerencias. La degustación es gratuita para dos personas, sin embargo, si desea invitar a más comensales, puede hacerlo por 60 € por persona.



EL BANQUETE DE BODA

CADA INGREDIENTE CUENTA UNA HISTORIA

Los banquetes de boda consisten en una cena de dos o tres platos, que suele durar entre 2 y 2.5 horas. También hay opciones veganas disponibles. Normalmente se celebra en nuestro jardín o junto a la piscina, pero también podemos organizar el banquete en otra zona si lo prefiere.

EJEMPLO DE MENÚ DE CENA

Para empezar

Merluza pescada con caña, suquet de pescado y milhojas de patata o Pluma ibérica (flanco deshuesado), crema de boniato y cebollas glaseadas.

Pre-postre

Sorbete de mojito.

Para terminar

Lingote de chocolate, praliné de avellanas y helado de vainilla.

Bebida

Media botella por persona, cerveza, agua y refrescos ilimitados. A elegir dos referencias de blanco, tinto o rosado.

Precio: 230 € por persona (incluido el cóctel).

Extras:

Tarta nupcial disponible bajo petición.

Menú infantil disponible bajo petición.

PAQUETE DE BEBIDAS

¡BRINDEMOS!

VINO

BLANCO	TINTO	ROSADO	ESPUMOSO
Montenovo, Godello, Galicia, Bardos, Verdejo, D.O. Rueda	Bardos Viñedos de Altura, Tempranillo, D.O. Ribera del Duero, Care tinto sobre lías, Garnacha & Syrah, D.O.P Cariñena	Pigoudet Premier, Garnacha, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Syrah – Provence	Juve&Camps, Xarel-lo – D.O. Cav

*La carta de vinos está sujeta a cambios según la temporada y la disponibilidad.
Paquete premium disponible bajo petición y con un suplemento.*

DE SU PROPIA BODEGA

Si desea traer su propio vino, aplicamos las siguientes tarifas de descorche:

Botella de vino: desde 40 €

Botella de cava: desde 60 €

BARRALIBRE

Duración: 2 h

Deje que sus invitados beban todo lo que deseen. Incluye refrescos, vino blanco y tinto, Cerveza, vodka, ron, ginebra y whisky. Para un mínimo de 50 personas.

Opción clásica: 60 € por persona – hora extra 20 € por persona

Opción premium: 90 € por persona – hora extra 30 € por persona



LA FIESTA

Ahora es el momento de soltarse el pelo y bailar toda la noche. Bajo la luz de las estrellas, ya sea junto a la piscina o en Es Jardí, la magia de esta isla cobra vida. Si prefiere una fiesta en el interior, también puede celebrarse en nuestro restaurante, La Mesa d'Es Vedra (dependiendo del número de invitados). Podemos ayudarle a encontrar una banda en directo, un DJ o cualquier otro entretenimiento que su imaginación pueda conjurar.

Los eventos al aire libre deben terminar a medianoche, sin embargo, las fiestas posteriores en interiores pueden continuar hasta las 3:00 a. m. con condiciones especiales. Por favor, consulte con nuestro equipo.



CREDIT: JAMMATTERS

EL DÍA DE DESPUÉS



BRUNCH POSTERIOR A LA BODA

Deje que las celebraciones de su boda continúen al día siguiente. Es la primera oportunidad que tendrá para reflexionar sobre la magia del día anterior, escuchar las historias de sus invitados y revivir los momentos más destacados.

No hay mejor manera de hacerlo que con un brunch después de la boda. Durará 2 horas y puede celebrarse entre las 11:00 y las 15:00 horas.



MENÚ DE BRUNCH DE MUESTRA

Estación de bufé

Red velvet, tarta de zanahoria, bizcocho de almendras, galletas, yogur, granola, fruta fresca, ensalada de quinoa con tomates cherry , manzana, col lombarda, queso feta y vinagreta de lima.

Para compartir en la mesa

Queso Mahón, jamón ibérico, hummus de remolacha, tomates ramallet con aceite de oliva Virgen extra, surtido de panes, pasteles variados, mermeladas de Ibiza.

Tostadas (elegir una por persona)

Pastrami y mostaza
Salmón y crème fraîche
Aguacate y huevo escalfado

Bebidas

Mimosa, té, café, zumo de naranja recién exprimido, refrescos y agua mineral

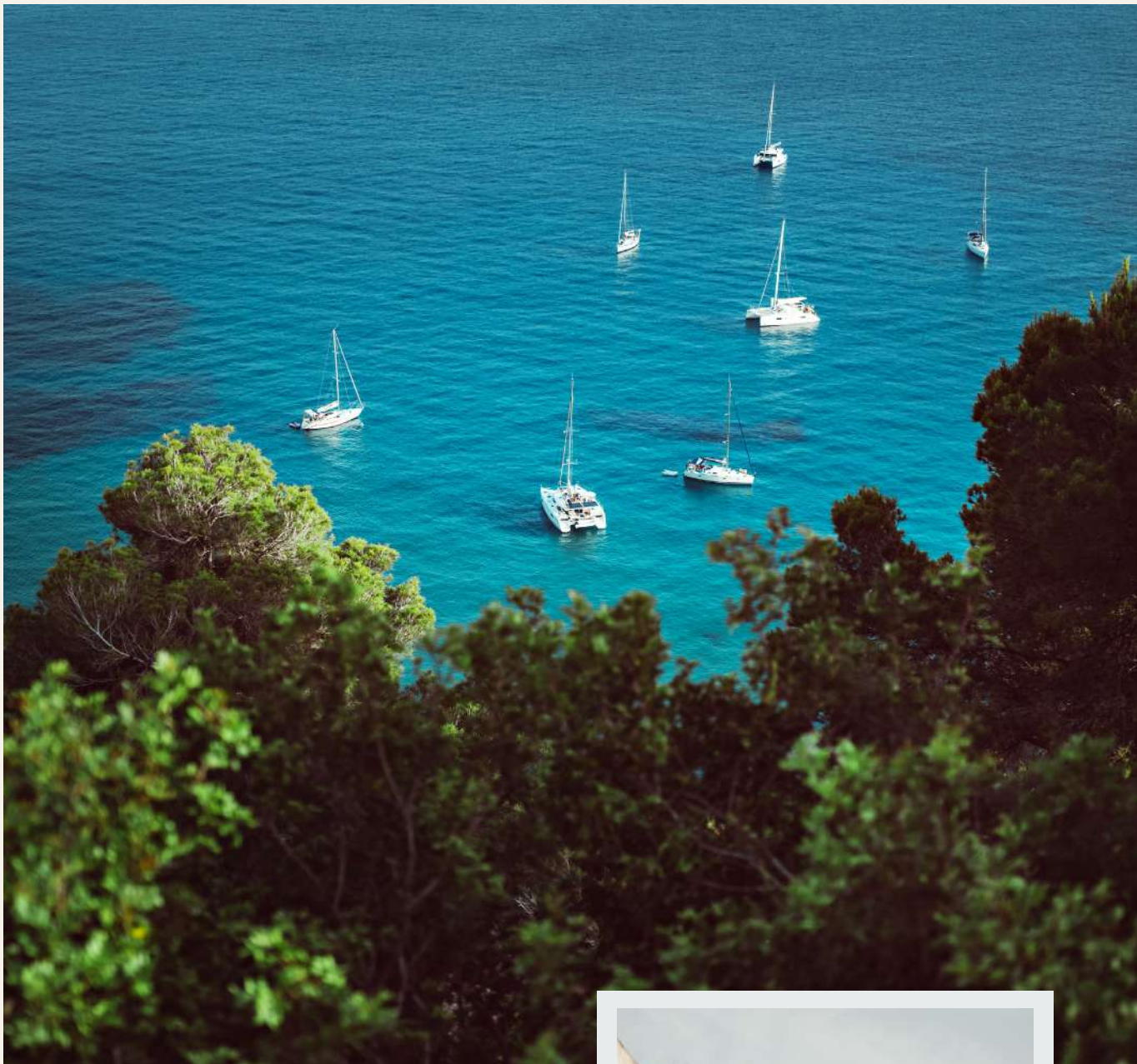
Precio: 85 € por persona

DEJE QUE LAS CELEBRACIONES CONTINÚEN

DESCANSO Y RELAJACIÓN

Algunos de sus invitados pueden necesitar un poco de recuperación después de bailar toda la noche, así que un día de descanso junto a la piscina o un tranquilo paseo hasta la pequeña Cala Carbó, que está a solo 7 minutos, será la solución perfecta. Para aquellos que buscan una experiencia verdaderamente curativa, el yoga en la azotea o una sesión de sound-healing les ayudará a recuperar la sensación de equilibrio y calma.



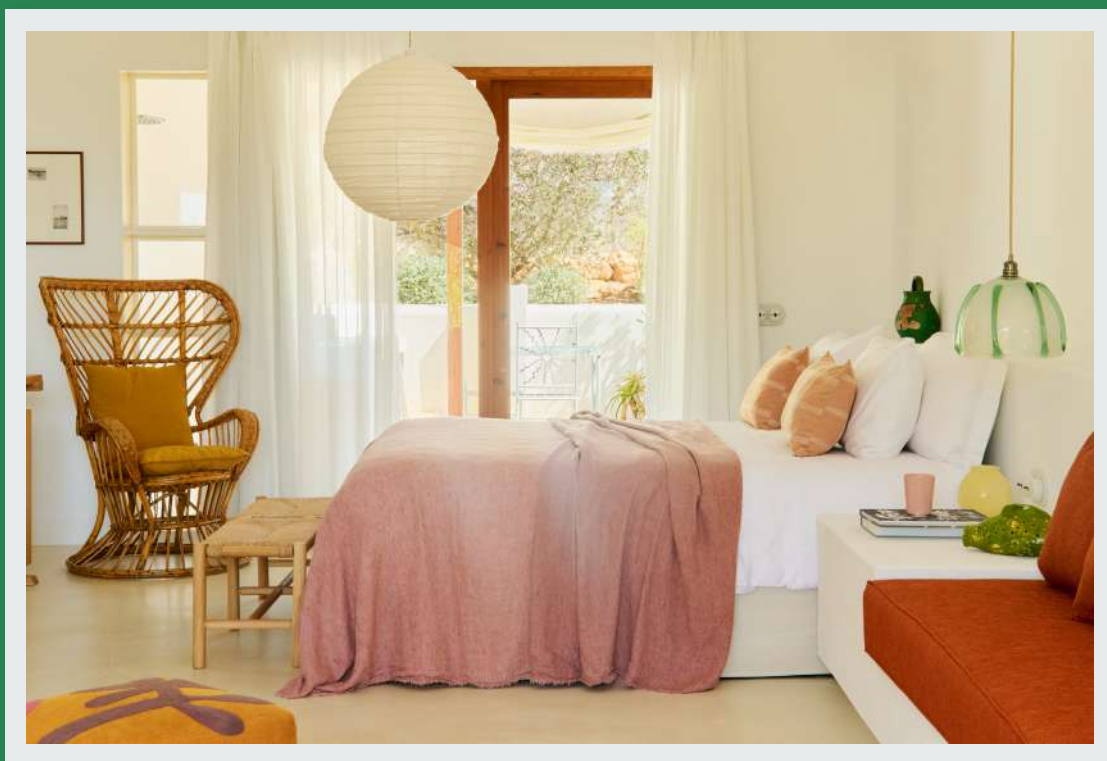


ACTIVIDADES LOCALES

También hay muchas experiencias locales, desde excursiones en barco para explorar calas recónditas y calas cercanas hasta recorridos en bicicleta por el terreno irregular de la naturaleza. Podemos organizar actividades como excursiones guiadas para todo el grupo o para unos pocos seleccionados que deseen empaparse de la belleza de los alrededores.



ALOJAMIENTO



COMODIDADES PERSONALES

Nuestras 17 habitaciones y 25 suites proporcionan un refugio personal para que sus invitados se relajen después de un día de celebraciones. Tienen un tamaño de entre 25 m² y 60 m² y, en total, pueden alojar a 88 personas y 18 niños en sofás cama.



VUESTRA



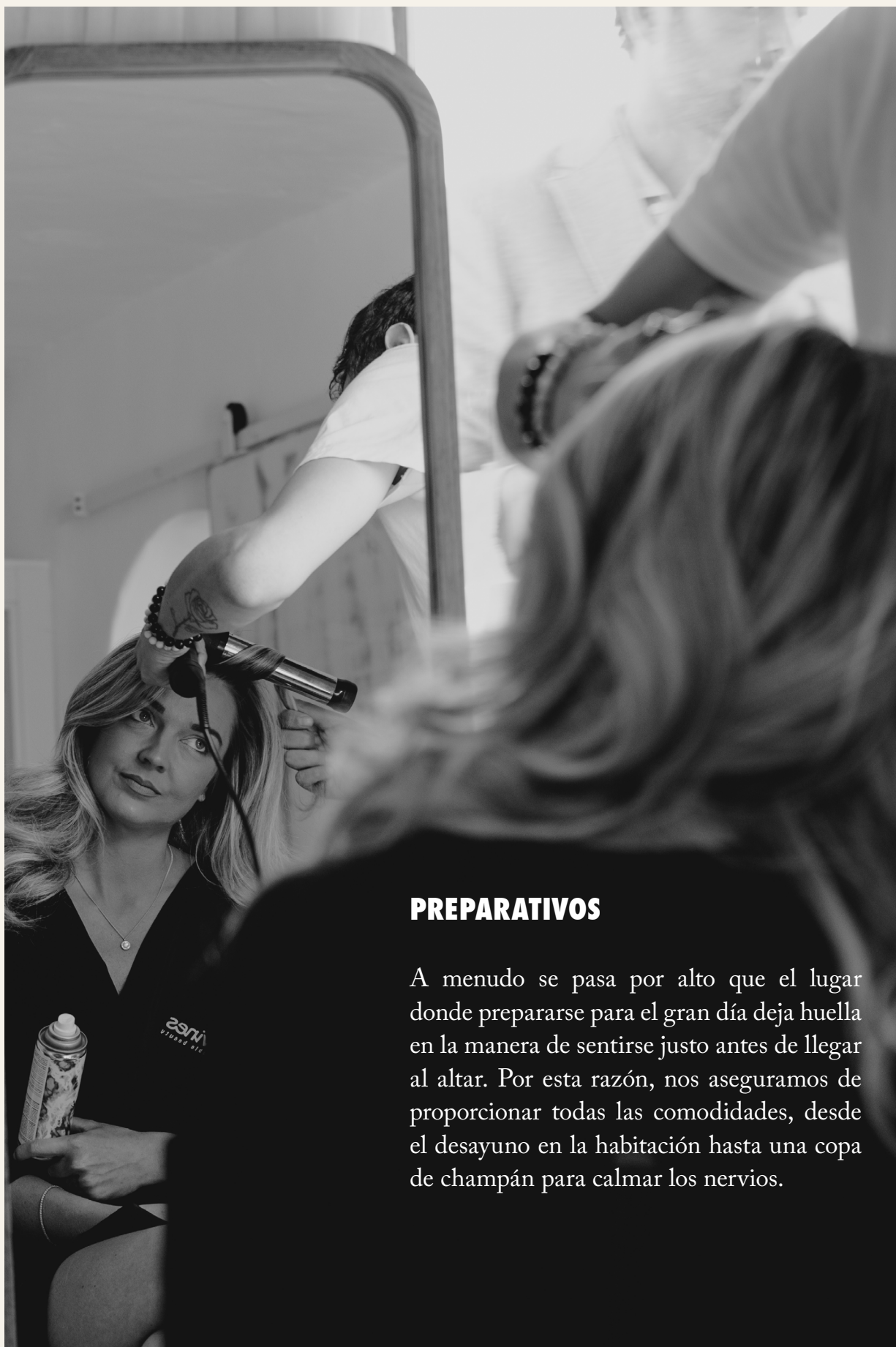
SUITE NUPCIAL

SUITE ES VEDRA CON VISTAS AL MAR

Encantadora y romántica, la terraza de esta suite ofrece una vista panorámica de la famosa roca balear.

SUITE PETUNIA CON VISTAS AL MAR

Las suites orientadas al sur con hermosas terrazas ofrecen una vista envolvente del Mediterráneo.



PREPARATIVOS

A menudo se pasa por alto que el lugar donde prepararse para el gran día deja huella en la manera de sentirse justo antes de llegar al altar. Por esta razón, nos aseguramos de proporcionar todas las comodidades, desde el desayuno en la habitación hasta una copa de champán para calmar los nervios.



PRIVATIZACIÓN



VUESTRO MUNDO

Su boda es un acontecimiento personal que deben disfrutar con amigos y familiares, por lo que les garantizamos total privacidad con la privatización completa del hotel. Esto incluye el acceso y uso de todas las zonas (jardines, piscina, azotea...). Se sirve un desayuno continental para que todos sus invitados disfruten cada mañana en el restaurante.

La privatización es obligatoria para bodas de más de 50 personas y se reserva por un mínimo de dos noches. El precio se basará en las fechas requeridas. Para bodas de menos de 50 personas, póngase en contacto con nuestro equipo para explorar las opciones disponibles en función de las fechas y el número de asistentes que prefiera.

LOS PEQUEÑOS EXTRAS

NUESTRO REGALO PARA SU PRIMER ANIVERSARIO DE BODA

Como regalo, les invitamos a celebrar su primer aniversario de boda con nosotros. Revivan ese día en Petunia o descubran uno de nuestros otros hoteles. Les ofrecemos una noche de hotel con desayuno incluido. La fecha y el lugar se confirmarán según disponibilidad en ese momento.



APERITIVO NOCTURNO

Es posible que los invitados tengan hambre durante la fiesta, en cuyo caso ofrecemos un menú de aperitivos nocturnos que se sirve durante la barra libre. Tenemos tres opciones de menú para ello, a partir de 26 € por persona.

TOQUES MÁGICOS

¿Tiene algo en mente que no ha visto en estas páginas? Desde proyecciones de luz hasta detalles de boda especialmente seleccionados para sus invitados, no dude en comunicarnos si hay algo que le haya llamado la atención.

NUESTROS COLABORADORES DE CONFIANZA

Estamos encantados de compartir nuestras recomendaciones de proveedores que le ayudarán a hacer realidad ese día, como fotógrafos, músicos en directo, floristas, peluqueros y maquilladores o incluso organizadores de bodas locales. Asimismo, nuestro equipo puede colaborar con su organizador o equipo.

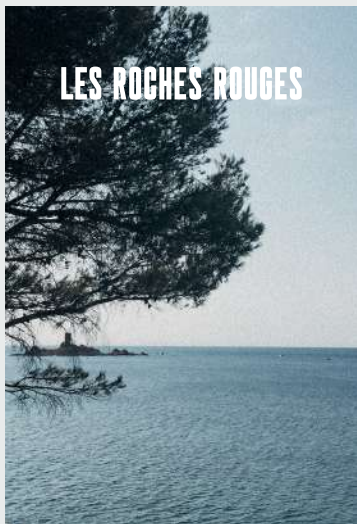


BEAUMIER HOTELS

Explore la colección Beaumier, que ofrece propiedades con carácter en entornos naturales e inspiradores.

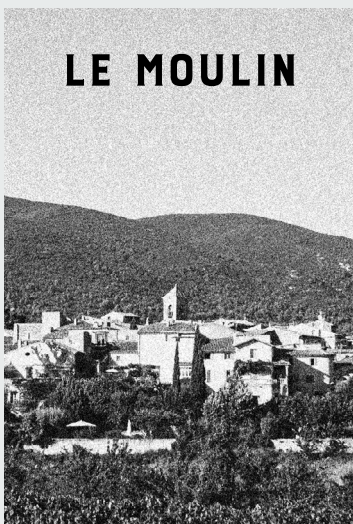


LES ROCHES ROUGES



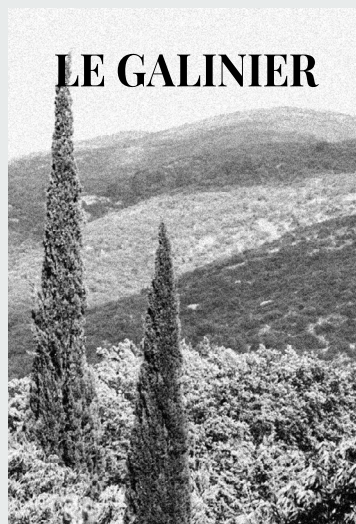
2. France • French Riviera

LE MOULIN



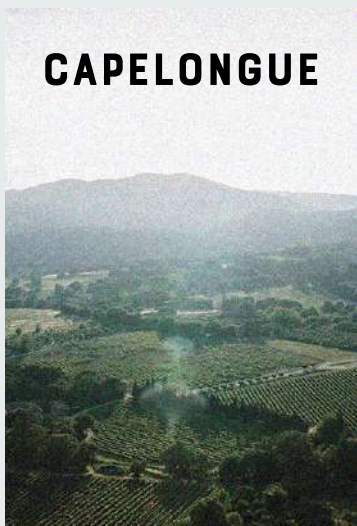
3. France • Provence

LE GALINIER



4. France • Provence

CAPELONGUE



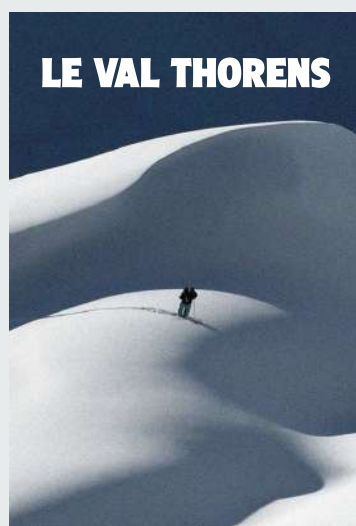
5. France • Provence

L'ALPAGA



6. France • French Alps

LE VAL THORENS



7. France • French Alps

LE FITZ ROY



8. France • French Alps

Grand Hotel Belvedere



9. Switzerland • Swiss Alps

CONTACTO

sales.petunia@beaumier.com

+34 971 808 197

