



# LA MILLA

Gastro – Events Marbella



**BODAS 2019**



## BODAS

Nuestro espacio en la playa hace que La Milla Marbella sea un lugar privilegiado para celebrar su boda.

Una persona estará a su disposición desde la primera visita y hasta el final del evento para coordinar y organizar todos los detalles.



# CEREMONIA

La Milla Marbella ha pensado en todos los detalles para que la celebración sea perfecta, por eso ha preparado estos paquetes de ceremonia especialmente para vosotros:

## Paquete Boda básico

- Ceremonia en la playa
- Decoración con arco de flores, alfombra y centro de altar
- Atención personalizada de un responsable en la organización del evento y en transcurso del mismo

Precio Total **1.155€** IVA incluido

## Paquete Boda deluxe

- Ceremonia en la playa
- Decoración con huppa cuadrada con guirnalda de flor en la parte superior y tela, alfombra, centro de altar, dos centros de flor a los lados de la huppa, pétalos en el pasillo y pasilleros con flor
- Oficiante de ceremonias
- Atención personalizada de un responsable en la organización del evento y en transcurso del mismo

Precio Total **2.145€** IVA incluido



# BANQUETE

Los menús especialmente diseñados para bodas que hemos preparado para la temporada 2019, se han basado en la cocina internacional y mediterránea, creando un moderno concepto culinario, elaborados con productos frescos de primera calidad.

## OFRECEMOS ATRACTIVOS MENÚS DESDE 114 EUROS.

El precio de nuestros menús incluye:

- Cóctel de una hora (incluido bebidas y canapés).
- Cena de Gala: menú de tres platos incluido postre o tarta nupcial
- Decoración floral estándar
- Atención personalizada de una coordinadora en la organización del evento y en el transcurso del mismo.
- Degustación de menú incluida para dos personas
- Tarifa especial de alojamiento para los invitados en hoteles concertados de la zona.
- Comida de Aniversario (Menú Degustación)
- Menús impresos
- Servicio de DJ básico durante la barra libre a partir 2 horas contratadas y en celebraciones con un mínimo de 50 invitados

---

---

### APERITIVOS FRÍOS

Macarrón de Foie con Perla Balsámica  
Cake Pop de Salmón, Guacamole y Aceitunas  
Chupito de Salmorejo con Jamón Ibérico  
Tenedor de Ricota, Manzana y Kikos  
Chupito de Yogur de Foie y Manzana  
Brocheta Caprese  
Tatakí de Solomillo de Ternera, Sésamo y Gel de Mango  
Tartar de Atún Rojo con Fruta y Tosta de Pan Crujiente  
Chupito de Bloody Mary con Mejillones Escabechados  
Tartar de Ternera con Emulsión de Soja y Germinado de Verduras  
Mini Ensaladilla La Milla con Ventresca de Atún y Caviar  
Gamba Blanca Curada con Gel de Picadillo de Tomate

---

---

### APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de Carabineros con Mahonesa de Eneldo  
Mini Burguer de Rabo de Toro con Queso Cheddar y Salsa Bull  
Dados de Pollo Empanados con Maíz aderezados con Yogur, Cítricos Y Cilantro  
Mini Pan Bao con Cebolleta Fresca, Presa Asada al Horno de Leña y Hoisin de Frambuesa  
Gamba Torpedo Empanada con Crackers y Chilli Dulce  
Mini Burguer de Ternera con Mostaza Verde y Cebolla Crujiente  
Mini Buñuelo Negro de Bacalao con Ali-Oli de Limón  
Croquetas de Jamón Ibérico  
Barqueta de Calamares Fritos con Mahonesa de Hierbabuena  
Caramelo Crujiente de Gambas Sobre Gel de la Pasión y Curry  
Ensalada de Pimientos Asados con Gamba Cristal Frita  
Ravioli Crujiente de Cordero al Romero

---

---

### CÓCTEL

A elegir 4 canapés fríos y 4 canapés calientes  
(ESTE CÓCTEL ES COMÚN A TODOS LOS MENÚS)

---

---

# MENÚS



**MENÚ DE GALA**

**MENÚ 1**

**Entrante**

Selección de Brotes con Langostinos Confitados,  
Dados de Mango y Vinagreta de Daiquiri de Mandarina

**Principal**

Lomo de Bacalao Confitado sobre Crema de Piquillo  
y Puntas de Espárragos

ó

Carrillera Ibérica Estofada con Vino Viejo  
sobre Muselina de Patatas

**Postre**

Tarta de Queso, Galletas y Frutos Rojos o Tarta Nupcial

**Café**

65,00€ / Persona IVA incluido

**BEBIDAS – CENA & CÓCTEL**

Vinos Blanco y Tinto · Cava Brut · Cerveza  
· Agua Mineral · Refrescos y zumos

**MENÚ DE GALA**

**MENÚ 2**

**Entrante**

Ensalada de Patas de Bogavante acompañado  
con Brotes de Lechugas Tiernas y Tartar de Frutas

**Principal**

Osobuco de Rape con Crema Azafranada  
de Mejillones y Aceite Verde

ó

Lomo de Ternera acompañado de Fricase de Verduras  
con Pastel de Patatas y Salsa de Vino Tinto

**Postre**

Mousse de Avellana, Grosellas y Violetas o Tarta Nupcial

**Café**

79,90€ / Persona IVA incluido

**BEBIDAS – CENA & CÓCTEL**

Vinos Blanco y Tinto · Cava Brut · Cerveza  
· Agua Mineral · Refrescos y zumos

**MENÚS DE GALA**

**MENÚ 3**

**Entrante**

Burrata sobre Carpaccio de Tomate,  
Mejillones Escabechados y Vinagreta de Pesto Verde

**Primero a Elegir**

Lomo de Lubina sobre Risotto Negro  
con Frutos del Mar y Salsa de Vino Blanco

Suprema de Salmón en Costra de Pimienta al Caldo Corto,  
Salsa de Vainilla sobre Espinacas a la Crema

Pata de Pulpo en dos Cocciones con Pak Choi y Moho Verde

**Segundo a Elegir**

Presa Ibérica con Hoisin de Frambuesa, Milhoja de Patatas  
y Verduras de Temporada

Cochinillo Crujiente sobre Compota Suave de Ciruela  
y Manzana Confitada a la Vainilla

Solomillo de Ternera con Menestra de Verduras Baby  
y Patatas Risoladas

**Postre a Elegir**

Chocolate Blanco con Piña Estofada y Cardamomo

Mojito de Mango

Pecado de Chocolate o Tarta Nupcial

**Café**

89,90€ / Persona IVA incluido

**BEBIDAS – CENA & CÓCTEL**

Vinos Blanco y Tinto · Cava Brut · Cerveza  
· Agua Mineral · Refrescos y zumos

A elegir un pescado, una carne y un postre



# BARRA LIBRE

Whisky, Ginebra, Vodka, Ron, Vinos de la Casa,  
Cervezas, Aguas, Zumos y Refrescos

## Barra Libre Standard

2 Horas 26€ / Persona

3 Horas 38€ / Persona

4 Horas 48€ / Persona

## Barra Libre Premium

Suplemento 12€ /hora

## Marcas Barra Libre Standard

Bacardi Blanco  
Santa Teresa  
Eristoff  
White Label  
Bombay Dry  
Bayleis, Limoncello  
Pacharán, Orujos, Tequila

## Marcas Barra Libre Premium

Bacardi 8 años  
Dewar's 12  
Grey Goose  
Bombay Saphire  
Licores Varios (Bayleis, Limoncello,  
Pacharán, Orujos, Tequila)

## Estaciones

Coctelería 650,00€ / Hora

Gin Tonic 660,00€ / Hora

Gin Tonic Premium 770,00€ / Hora

Cash bar u otras bebidas no incluidas por favor  
consultar con departamento de eventos

---

---

El número mínimo de personas debe ser 50 invitados

---

---

## Servicios Adicionales

Estación de Jamón: 660€

Rincón Japonés 12€/pax (4 piezas/pax)

Recenas Dulces o Saladas a partir de 6,60€/pax (2 opciones):

### Dulces

- CAKES POPS (chocolate, red velvet avellanas, vainilla, pistacho)
- MINI CUPCAKES (chocolate, vainilla, queso y arándanos, naranja y miel, limón y merengue),
- MINITARTA (de zanahoria, red velvet, lemon pie o brownie)
- MINIDONUTS.

### Salados

- QUICHE DE LANGOSTINOS Y PUERROS
- MINI SANDWICH DE TERNERA ASADA Y ALIOLI ESPECIAL
- MINICROISANT DE JAMON Y QUESO
- MININAPOLITAS DE QUESO DE CABRA

---

---

Servicio DJ Básico 320€

Servicio DJ Superior 880€

Descorche de botella de vino 15€

Descorche botella champagne 20€

Servicio Tarta Nupcial 3,50€/ pax

Suplemento Champagne 6€/pax



# CONDICIONES GENERALES

Todos los precios que aparecen en este dossier informativo incluyen IVA.

\*Exclusividad del restaurante consumo mínimo en F&B:

## MARZO, ABRIL, MAYO Y OCTUBRE

Día en Exclusiva Consumo Mínimo en F&B 5.000€

S y D 9.500€

A partir de 19:30h No Fee Solicitado

## JUNIO, SEPTIEMBRE

Día en Exclusiva Consumo Mínimo en F&B 8.000€

S y D 12.000€

A partir de 19:30h No Fee Solicitado (excepto última semana de junio y primera semana de septiembre que se aplicarán las condiciones de temporada alta)

## SEMANA SANTA, JULIO Y AGOSTO

Día en Exclusiva Consumo Mínimo en F&B 18.000€

A partir de 20:30h Consumo Mínimo en F&B 8.000€

\*Horario Máximo Permitido hasta las 2am

\*A partir de 40 personas se puede ofrecer exclusividad para su evento.

La exclusividad requiere de un consumo mínimo. Consultar con el departamento de eventos.

\*Todos los eventos deben ser pre pagados al 100% 15 días antes de la realización del mismo (ningún depósito será reembolsable).

\*Para confirmar la reserva del espacio, el cliente deberá abonar la cantidad de 3.000€ (no reembolsable).

\*Si el cliente decide aumentar los servicios contratados durante el evento, se considerará un cargo adicional y se deberá pagar al final del evento (antes de que el cliente abandone el restaurante).

\*Todo lo que se consuma con anterioridad o posterioridad al servicio deberá ser abonado en el momento y a precio de carta.

\*Cualquier actividad y / o entretenimiento que tenga lugar durante el evento debe ser debidamente comunicado por el cliente a La Milla para su consentimiento.

\*Cualquier tipo de música durante el evento será, en todos los casos, controlado y supervisado por el restaurante y bajo ningún concepto La Milla permitirá que el sonido exceda los límites razonables acordados (especialmente a partir de las 12 a.m.).

## CANCELACIÓN O REDUCCIÓN DE SERVICIOS

Se podrá reducir invitados sin ningún coste en los siguientes periodos:

Desde la confirmación, hasta 60 días antes del evento, se podrá reducir sin coste el 25% del total de invitados. Reducciones adicionales se facturarán al 100%.

Desde 60 días hasta 30 días antes del evento, se podrá reducir sin coste el 10% del total de invitados. Reducciones adicionales se facturarán al 100%.

Desde 30 días antes del evento, todas las reducciones se facturarán al 100%

Cancelación total

En el supuesto de que el cliente decidiera anular los servicios contratados, el Cliente admite que dicha decisión constituiría un quebrantamiento de las obligaciones contraídas por el cliente con La Milla Marbella S.L. en virtud del presente contrato, y que La Milla Marbella S.L. se vería perjudicada por la decisión. La cantidad que se haya depositado hasta la fecha de cancelación será retenida en concepto de gastos de cancelación (cláusula de penalización).





# LA MILLA

Gastro – Events Marbella

events@lamillamarbella.com  
www.lamillamarbella.com  
(+34) 674 79 26 16



@lamillamarbella



tripadvisor