



SU ILUSIÓN
UN DÍA
PERFECTO



LA NUESTRA
AYUDARLES A
CONSEGUIRLO

Nuestros espacios y capacidades

Tanto el Hotel Vincci Selección Estrella del Mar 5*, como el Beach Club Estrella del Mar, cuentan con un amplio número de espacios cubiertos y al aire libre en los que podrá celebrar su evento.

HOTEL

	Capacidad Banquete	Capacidad Cocktail
Restaurante Baraka	120 pax	120 pax
Terraza Baraka	150 pax	160 Pax
Mirador		
Capacidad Ceremonia	60 pax	
Capacidad Máxima Cocktail	100 pax	

BEACH CLUB

		350 pax
Beach Club Salón Interior	160 pax	180 pax
Beach Club Terraza	280 pax	400 Pax
Piscina Cocktail	250 pax	
Ceremonia	100 pax	

Posibilidad de instalar CARPA

Si su boda supera los 160 invitados y, por inclemencias climatológicas hubiera que instalar una CARPA, el Beach Club Estrella del Mar se haría cargo de la misma SIN ningún Coste Extra

En un día tan Especial... estas son nuestras Ventajas

Habitación Nupcial gratis (una noche) en Régimen de Alojamiento con Desayuno Nupcial Especial que se servirá en la habitación cuando ustedes lo deseen*.

Precio especial para invitados que deseen reservar habitaciones en nuestro Hotel.

Posibilidad de transfer gratuito **

Regalo de Luna Miel en alguno de nuestros Hoteles Vincci **

Invitación a cena y habitación al cumplir el primer aniversario*.

Prueba de Menú para 2 personas gratuita si la boda supera 50 invitados y para 4 si supera los 80 invitados.

Minutas y centros de mesa estándar cortesía de Vincci.

Pase Gratuito + Circuito Termal en el Beach Club al día siguiente de la boda*.

* Para bodas de más de 50 comensales.

** Para facturaciones de más de 12.000€ Netos

Paquetes Nupciales

Todos nuestros Paquetes Nupciales **incluyen** un Cocktail de Bienvenida con cortador de jamón Ibérico, Limonada, una estación de Sangrías (de vino y de cava), aperitivos fríos y aperitivos calientes, además del menú, la recena y la tarta nupcial.

Durante el cocktail y el banquete también está incluida la bodega correspondiente.



NUESTROS COCKTAILS

Estación de Limón&Nada y Sangrías

Disfrute de nuestras estaciones de Limonada y Sangrías de Vino y de Cava.

Fríos

Quesos del País con Frutos Rojos y Nueces

Ferrero Rocher de Foie Bañado en Oro

Ceviche de Pescado Blanco con cebolla Morada sobre Semi Escerificación de Huevo de Pez Volador servido en su Lima

Manzanitas Rojas de Queso de Cabra

Gazpacho de Tomate Verde y Aguacate

Boquerón en Vinagre, Compota de Tomate dulce y Caviar de Aove

Calientes

Croquetas Caseras de Pulpo y Tinta, Queso y Salchichón Malagueño

Mini Kebab de Langostinos al Pil Pil

Brocheta de Solomillo de Ternera con Chimichurri

Mini Rollito Vietnamita de Lechón

MiniBurguer de Magret de Pato, Cebolla Frita y Mostaza de Hierbas

Gyoza de Verdura sobre Salsa Thai

Estación de Jamón

Disfrute también durante el cocktail de nuestro servicio de Cortador de jamón profesional en vivo

Pieza de Jamón Ibérico de Bellota acompañado de Regañas

NUESTROS MENÚS

Terral

Entrante

Semi Salazón de Bonito con Ajo Blanco, Piñones y Polvo de Olivas Negras

Sorbete

A elegir entre nuestra selección

Principal

Pularda Asada sobre Cremoso de Zanahorias y Boniato con Verduras Asadas

Postre

Cremoso de Chocolate sobre Sopa de Frutos Rojos y Helado de Frambuesa

Bodega

Vega Real Verdejo D.O. Rueda
Beronia Crianza D.O. Rioja
Codorniu 1551 D.O. Cava

99€

Precio por Persona. 10% IVA incluido

Levante

Entrante

Semi Carpaccio de Presa ibérica y Vinagreta Templada de Microverduras

Sorbete

A elegir entre nuestra selección

Principal

Bacalao Confitado, Falso Rissoto de Calabaza y Escabeche al Curry

Postre

Bizcocho de Mousse de chocolate, Compota de Guinda y Helado de Canela

Bodega

Luis de Cañas D.O. Rioja
Viñas de Anna D.O. Penedés
Codorniu 1551 D.O. Cava

118€

Precio por persona. 10% IVA
incluido

Poniente

Entrante

Ensalada de Bogavante con Tabulé de Cítricos y Menta, Aderezado con Mango y Papaya

Sorbete

A elegir entre nuestra selección

Principal

Lingote de Presa de Angus
con Salsa Perigord y Parmentier de Patata Morada

Postre

Mousse de Yogurt, Bizcocho de Fruta de la Pasión y Frambuesa,
acompañado de Helado de Leche Merengada

Bodega

Muga Crianza D.O. Rioja
Habla de Ti D.O. Extremadura
Ana Blanc de Blanc D.O. Cava

135€

Precio por persona. 10% IVA incluido



Galerna

Entrante

Crema de Ceps, Gamba Roja, Marrón Glacé y Nieve de Foie

Sorbete

A elegir entre nuestra selección

Principal

Solomillo de Vaca Madurada sobre Guiso de Setas y aroma de Trufas.

Postre

Espiral de Frutos Rojos con Helado de Ferrero Rocher y Coulis de Mango

Bodega

Marqués de Riscal Rva 2013
Marqués de Riscal D.O Rueda
Anna Blanc de Blanc D.O. Cava

142€

Precio por persona. 10% IVA incluido

Tramontana

Entrante

Ceviche de Corvina y Gambas con Manzana Ácida
y Lágrimas de Salmorejo de Pimiento Rojo

Sorbete

A elegir entre nuestra selección

Principal

(Una opción para elegir por adelantado)

Rape Gratinado con Ali-Oli de Manzana y Miel sobre Fideos Negros Tostados

Solomillo de Ternera con Ragout de Tomate, Espárragos Trigueros y Patata
Baby, Aderezado con Aceite de Salvia

Postre

Milhoja de 2 Cremas con Helado de Café

Bodega

Capuchina Vieja Reserva D.O. Sierra de Malaga
Capuchina Vieja D.O. Sierra de Málaga
Anna Blanc de Blanc Rose D.O. Cava

148€

Precio por persona. 10% IVA incluido

Ábrego

Entrante

Tartar de Atún Rojo de la Almadraba Bañado con Gazpacho de Hierbabuena

Sorbete

A elegir entre nuestra selección

Principal

Lomitos de Lubina, Rissoto de Caviar de Erizos, Cítricos
y Emulsión de Aceite Verde

Carré de Cordero Pintado con Miel y Mostaza sobre Trigo Guisado

Postre

Brownie de Dulce de Leche con Helado de Té Verde Matcha

Bodega

Pago de los Capellanes Crianza D.O. Ribera del Duero
Viñas del Vero Gewuestraminer D.O. Somontano
Anna Blanc de Blanc Rose D.O. Cava

155€

Precios por persona. 10% IVA
incluido

Menú Cóctel

con cortador de jamón y estación de limonadas y sangrías

Fríos:

Quesos del País con Frutos Rojos y Nueces
Ferrero Rocher de Foie Bañado en Oro
Ceviche de Pescado Blanco con cebolla Morada sobre Semi Escerificación de Huevo de Pez Volador servido en su Lima
Manzanitas Rojas de Queso de Cabra
Gazpacho de Tomate Verde y Aguacate
Boquerón en Vinagre, Compota de Tomate dulce y Caviar de Aove
Surtido de Maki & Niguri:
Maki (Tamago, Pollo y sésamo, Mango chipotle, Atun picante).
Niguri (Salmon, Atun, Pulpo y Vieira).
Mini ensalada de Kale, Pollo Crunch vinagreta de Ponzu.
Guacamole, Bacalao Ahumado y polvo de Kikos.

Calientes:

Croquetas Caseras de Pulpo y Tinta, Queso y Salchichón Malagueño
Mini Kebab de Langostinos al Pil Pil
Brocheta de Solomillo de Ternera con Chimichurri
Mini Rollito Vietnamita de Lechón
MiniBurguer de Magret de Pato, Cebolla Frita y Mostaza de Hierbas
Gyoza de Verdura sobre Salsa Thai
Mini brochetas de pollo Tandorii.
Mini camperitos de Salmon y queso.
Crujiente de Chivo malagueño y Baba Ganoush.
Tacos de Presa Iberica con salsa Romescu.
Tataki de Black Angus con salsa Tonkatsu.
Lomitos de Rape con Americana de Achiote.
Daditos de Lubina con salsa de Carrillada y Miel.

Postres:

Mini brocheta de frutas Tropicales.
Mini Reposteria francesa.
Mini brownie.
Bocaditos de Miel y Café.
Cubitos de Zanahoria y Coco

75€

Precios por persona. 10% IVA
incluido

Otra forma de disfrutar su boda...

Si quiere una boda más innovadora e informal, le ofrecemos el formato de **“estaciones”** para que sus invitados disfruten de un gran variedad gastronómica y de un montaje dinámico.

Este formato incluye el cocktail de bienvenida, la recena y la tarta nupcial.

Le damos la opción de elegir desde cuatro tipos de estaciones diferentes.

Formato válido para bodas de un mínimo de 50 y un máximo 140 comensales.





estrelladelmar
beach club

Estación de Barbacoa

Brocheta de Pollo
Pincho Moruno de Cordero
Brochetas de Rape y Langostinos
Chapatita de Solomillo de Ternera
Ruedas de Mazorcas de Maíz
Mini Burguer 100% Ternera con Cebolla
Caramelizada en Pan de Mostaza
Mini Burguer de Pollo con Guacamole en
Pan de Sésamo
Tauro Burguer con Emulsión de Trufa
Mini Burguer Mixta con Queso Gouda en
Pan de Pistacho

27€

Estación Mediterránea

Arroz a Banda de Marisco
Arroz Negro y Alioli
Fideuá
Pescaito Frito

27€

Precio por persona. 10% IVA
incluido

Estación de Marisco

Gamba Roja
Percebes
Bogavante
Zamburiña
Berberechos
Almejas de Carril
Mejillones Pata Negra
Coquinas

*Möet y Chandon

* Todos los productos serán cocidos-

60€

*17 botellas por cada 50 comensales

Estación Wok

Quinoa
Arroz basmati
Fideo arroz
Noodles
Udon
Verduras & Gambas , Pollo y
Ternera
Salsas Variadas

27€

Estación Asiática

Futomaki de Gulas, Tortilla y Atún

Maki de Tobiko

Rollitos Vietnamitas

Makis de Atún

Makis de Salmón

Gyoza de Langostinos Thai

Nigiris

Maguroi: Atún

Ura Makis

California Hosomaki: Aguacate y Langostino

Hosomaki Moriawase: Tamago, Zanahoria y Espinaca

Futo Makis

Tobiko Roll: Aguacate, Langostino y Tobiko

New York Roll: Aguacate, Zanahoria y Pepino

Futo Maki Moriawase: Espinaca, Zanahoria, Tamago y Surimi

37€

Precio por persona. 10% IVA incluido

Estación Italiana

Carpaccio de Atún
Ensalada Tricolor
Bruschetta a la Calabresse
Carpaccio de Buey con Rúcula,
Parmesano y Champiñoes
Rosca de Queso Gorgonzola
Ravioli al Pesto con Gambas y
Tomate Cherry
Linguini a la Raviatta

27€

Estación Vegetariana

Ensalada de Quinoa
Ensalada Wild & Fresh
Salteado de Arroz Basmati con
Verduras a la Soja
Ensalada Griega
Albóndigas de Lentejas
especiadas al Curry
Pad Thai de Verduras, Tofu y
Falso Pollo

27€

Estación de Pulpeiro

Pulpo Á Feira

27€

Estación de Huevos de Codorniz y Sobrasada de Mahón

27€

Estación Dulce y “Flash” Variados

Surtido de Pastelería Francesa

Tarta de Fresa

Tarta Selva Negra

Tarta de Yema

Tiramisú

Vasito Cremoso de Tocino de
Cielo

Vasito Cremoso de Frambuesa

Vasito Cremoso de Tiramisú

Natillas de la Abuela

Brownie

27 €

Precio por persona. 10% IVA incluido



estrelladelmar
beach club

Estaciones Extras

Mejora tu cocktail o el Servicio de Estaciones añadiendo estas Estaciones

Estación de Queso

Payoyo Semicurado
en manteca de cerdo
Payoyo Curado
en aceite de oliva picual
Queso de Cabra de Ronda
Mahón
Gorgonzola
Tete de Moise
Parmesano

15€

Estación de Panes

Artesanos y Ecológicos

y Aceites

Pan Quinoa Chía
Espelta con Miel Deshidratada
Pan de Maíz
Pan de Boniato y Cereales
Surtido de 6 variedades
DO Hojiblanco Ecológico
DO Arbequino Ecológico
DO Trufa Negra Ecológico
Marbella en Flor
Albahaca Fresca y Tomates Secados al Sol
Ajo Morado, Tomillo, Laurel y Romero

8€

Precio por persona. 10% IVA
incluido

Bodega de Menú por Estaciones

Bodega 1

Vega Real Verdejo D.O. Rueda
Beronia Crianza D.O. Rioja

Incluido en el precio

Bodega 2

Luis Cañas Crianza D.O. Rioja
Viñas de Anna D.O. Penedés

Suplemento: 13,50€/Persona

Bodega 3

Marqués de Riscal Rsva 2013

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc D.O. Rueda

Suplemento: 17,50 €/Persona

Bodega 4

Finca Resalso D.O Ribera del Duero Bodega
Emilio Moro

El Secreto de Caldela D.O. Albariño

Suplemento: 16,50 €/Persona

Bodega 5

Muga Crianza D.O. Rioja
Habla de Ti D.O. Extremadura

Suplemento: 15,75 €/Persona

Bodega 6

Pago de los Capellanes Crianza D.O. Ribera
del Duero

Viñas del Vero Gewustraminer D.O.
Sotomontano

Suplemento: 19,00 €/Persona

Bodega 7

La encina del Inglés D.O. Sierra de Malaga
Los aguilaes D.O. Sierra de Malaga Rosado

Suplemento: 15,50 €/Persona

Bodega 8

Capuchina Vieja Reserva D.O. Sierra de
Malaga

Capuchina Vieja D.O. Sierra de Malaga

Suplemento: 18,00€/Persona

Bodega 9

Lunares D.O. Sierra de Málaga

LunaresD.O. Sierra de Málaga

Suplemento: 15,50€/Persona

Bodega 10

Lunares D.O. Sierra de Málaga
LunaresD.O. Sierra de Málaga Rosado

Suplemento: 16€/Persona

Menús infantiles

MENU INFANTIL HASTA 8 AÑOS

Entrada

Galleta de Arroz a la Cubana con Huevo de Codorniz y Tomate Delicioso

Principal

Solomillitos de Pollo Empanado con castillo de Patatas Y Tomate a la Parrila

Postre

Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla y Galleta Oreo

MENU INFANTIL DE 8 A 14 AÑOS

Entrada

Lasaña de Carne y Verduras Gratinada con Mozzarella Y Tomate Casero.

Principal

Escalopines de Ternera con esferas de patatas y Mikado de Judías Verde Bañado con Tomate Casero.

Postre

Volcán de Chocolate caliente con Helado de Chicle y Frutos Rojos

MENU INFANTIL SALUDABLE

Entrada

Crema de Verduras con Jamón Ibérico y Huevo Enano

Principal

Suprema de Rape cocinado a baja temperatura con Patatas al Vapor Y Chips Vegetales

Postre

Macedonia de Frutas de Temporada bañadas en Jugo de Naranja Y espuma de Chantiny

32€

Precio por persona. 10% IVA incluido

Sabores de Nuestras Tartas de Boda

Los Paquetes Nupciales incluyen la Tarta Nupcial para el corte, elaboradas por nuestro obrador.

Fresa - Nata con Bizcocho de Chocolate

Turrón

Trufa y Vainilla con Bizcocho de Chocolate

Chocolate Negro con Merengue, Nata, Trufa

San Marcos

Royal

Merengue

Recena Caliente

Nuestra Recena, en Buffet , será servida unas 2 horas tras la finalización del Banquete.

Estará disponible toda la noche hasta el final de la Barra Libre.

Mini hot- dog con cebolla “crunch”

Mini pitufos de “Pringa”

Mini pita con salsa de yogurt y comino

Mini burger de ternera

Minibaggel variados

Mini repostería francesa

Mini churros con chocolate

Barra Libre

Barra Libre

3 primeras horas (por persona las 3 horas)	29€
Horas siguientes	9€

* Tras la 3a hora se realizará un recuento de los invitados cada hora, teniendo que abonar solamente los invitados que permanezcan durante esa hora

* Se facturará un mínimo de 50 invitados

Barra Libre Estándar

Ginebra: Beefeater, Seagrams, Tanqueray

Ron: Cacique, Barceló, Botran 8 años y Bacardi Blanco LT

Vodka: Absolut y Moskovskaya

Whisky: Ballantines, Grants y Dewars White Label

Barra Libre Premium

* Suplemento de 5€ por persona y hora

Toda la selección de la Barra Estándar además una cuidada selección de bebidas Premium que aportarán un aire de distinción a la fiesta de tu boda

“A ELEGIR 3 REFERENCIAS”

Ginebra: Beefeater 24, Bombay Sapphire, Brockman, G-Vine Floraison, G-Vine Nouasion, Martin Miller, Hendrick's, London Gin, Mombasa, Puerto de Indias

Ron: Barceló Gran Añejo, Barceló Imperial, Cacique 500, Brugal XV, Havanna 7 años, Santa Teresa Selecto y Bacardi 8

Vodka: 42 Below, Druide, Grey Goose, Level

Whisky: Chivas Regal, Dewars 12 años, Glenlivet 12 años, Ballantines 12 años, Glenfiddich 12 años, Johnnie Walker Etiqueta Negra, Johnnie Walker Gold Label, McCallan Amber, y Jack Daniel's

EXTRAS

Ceremonia y decoración

Deje huella en sus invitados convirtiendo su día especial en algo inolvidable. Nuestra empresa colaboradora, especialista en decoración y alquiler de decoraciones para Eventos, está a su disposición para asesorarle para que su boda sea aún más especial y única.

*Ver Dossier Adjunto



Animación y entretenimiento

Actuaciones en directo
Iluminación especial
Y mucho más.....

Oficiante

Español.....	350€
Inglés.....	350€
Otros idiomas: Consultar	

(21% IVA No Incluido)

Mínimos de Facturación según Temporada

***Mínimos de Facturación:** importe necesario a facturar en Comida y Bebida para poder realizar un evento en nuestras instalaciones del Beach club
En el Hotel solo se exige un mínimo de facturación de 2500€

***Exclusividad:** mínimo de facturación exigido para disponer de la zona de Restaurante y Bar en exclusiva (sin ningún cliente realizando consumo en Bar o Restaurante)

***Piscina:** la exclusividad no implica la zona de la piscina. El uso de la misma (para ceremonia y/o cocktail) implica la contratación de la exclusividad + canon de piscina.

El Fee por Piscina incluye la Ceremonia Del Mar (ceremonia deluxe valorada en 1350€)

T.A (MAYO - SEPTIEMBRE)	TA Viernes y sábados			TA resto de semana Domingo - Jueves		
Exclusividades	horario	Restaurante	piscina	horario	Restaurante	piscina
	antes 20:00	18.000 €	3.500 €	antes 19:00	15.000 €	3.500 €
	después 20:00	13.000 €	3.500 €	después 19:00	11.000 €	3.500 €
Mínimo facturación sin exclusividad	13.000 €			6.000 €		
T.B (OCTUBRE - ABRIL)	TA Viernes y sábados			TA resto de semana Domingo - Jueves		
Exclusividades	horario	Restaurante	piscina	horario	Restaurante	piscina
	antes de las 17:00	10.000 €	3.500 €	sin restricción	- €	- €
	después de las 17:00	8.000 €	3.500 €	sin restricción	- €	- €
Mínimo facturación sin exclusividad	5.000 €			3.500 €		

Y si estoy interesado....

Si le ha gustado nuestra oferta, y tenemos la suerte de compartir este día tan especial, estos son los pasos a seguir:

¡Reserve cuanto antes!

Reserva de 1.000€ para bloqueo del espacio.

A descontar de la Factura Final del evento.

Siguiente Paso:

*75% de la Factura Proforma a abonar en la Prueba de Menú

*Total Pendiente: un mes antes del evento, excepto los extras de la barra libre, que se abonarán al día siguiente del evento.

DESCUENTOS ESPECIALES (Ofertas No acumulables)

Si celebra su Boda de Domingo a Jueves obtendrá un descuento extra del 10% en los Menús

DESCUENTO EXTRA SEGÚN TEMPORADA:

Los meses de Marzo, Abril y Octubre: 5% de Descuento
Noviembre, Diciembre, Enero y Febrero: 15% de Descuento

*Ofertas no acumulables entre sí ni con otras posibles ofertas puntuales a futuro.





estrelladelmar
beach club



Hotel/ Beach Club Estrella del Mar

Ctra. A7 (antigua N-340), km190,7 - Desvío Urbanización Golden Beach
29604 – Marbella - Telf: 951053990
beachclubestrelladelmar@vinccihoteles.com
www.beachclubestrelladelmar.com

