



LA MANGA CLUB

BODAS

ÍNDICE



SOBRE LA MANGA CLUB

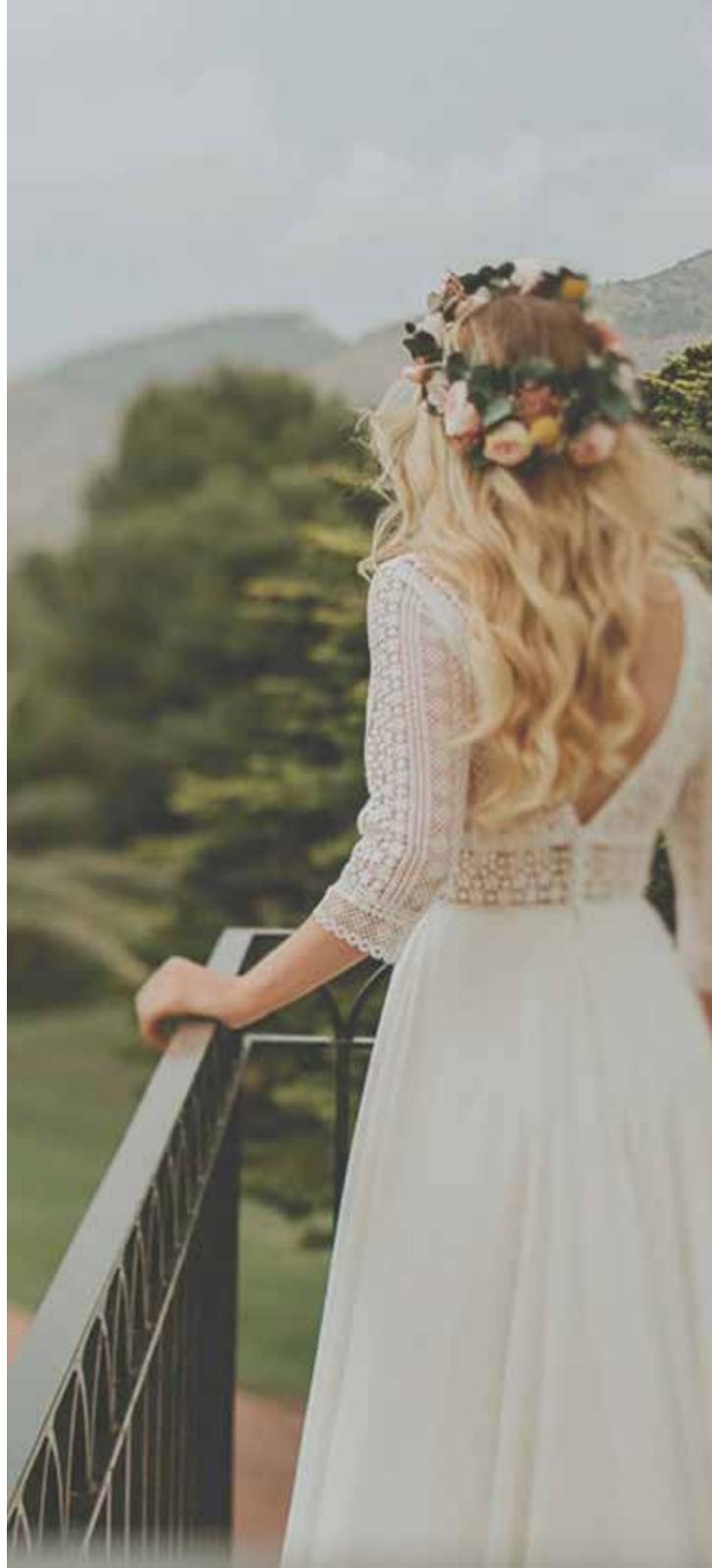
TU SEGUNDA MEJOR
ELECCIÓN

POR QUÉ SOMOS TU MEJOR
ELECCIÓN 5 ESTRELLAS

BODAS A MEDIDA EN
LA MANGA CLUB

GASTRONOMÍA

ATENCIÓN PERSONALIZADA



MENÚS 1-6

ESTACIONES DE COMIDA

ESTACIONES DE BEBIDA

RECENA

PAQUETES DE BEBIDA

PAQUETES DE BARRA LIBRE

PAQUETE DECORACIÓN

OPINIONES

CONTACTO



A scenic view of a golf course with palm trees and a horse-drawn carriage. The image shows a lush green golf course with several palm trees in the foreground and a line of trees in the middle ground. In the background, there are buildings on a hillside. A horse-drawn carriage with two white horses is visible in the lower part of the image, moving across the course. The overall atmosphere is serene and elegant.

SOBRE LA MANGA CLUB

Situado en un enclave privilegiado, junto a un parque natural, una reserva marina y bañado por la suave brisa del **mar Mediterráneo**, **La Manga Club** es un exclusivo **rincón por descubrir**, donde encontrarás todo lo que te hace falta para llenar tu vida de **momentos inolvidables**.

La Manga Club ofrece un servicio único, diferente, especial: aquí, sabemos que cada detalle cuenta, y que cada persona, cada pareja, cada boda, necesita un **trato totalmente personalizado** y adaptado a lo que necesita, a lo que quiere, a lo que sueña. Eso es lo que vas a encontrar en **La Manga Club: un servicio 5 estrellas para una boda 5 estrellas**.

TU SEGUNDA MEJOR ELECCIÓN

Por eso **La Manga Club** es **tu segunda mejor elección**. La primera gran elección, la del amor, la de con quien compartir tu vida y con quien avanzar, ya la has hecho.

Ahora tienes que hacer la segunda.

Y **La Manga Club** es la **elección perfecta** para celebrar tu boda, tu amor, tu vida.

Déjanos acompañarte en este apasionante viaje.

POR QUÉ SOMOS TU MEJOR ELECCIÓN

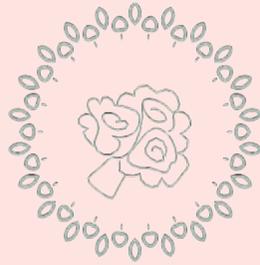
5 ESTRELLAS



Alojamiento en suite nupcial con desayuno en el Hotel Príncipe Felipe 5*
(Sujeto a disponibilidad)



Degustación gratuita de menú para seis personas*



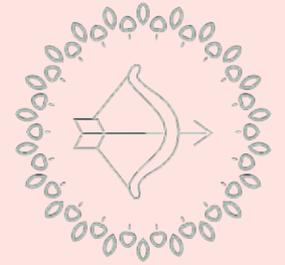
Precio especial para **centros florales personalizados** para montaje de mesas



Paquete de **decoración incluido**



Descuentos especiales en alojamiento para sus invitados



Beneficios especiales con proveedores recomendados por La Manga Club



*Estos beneficios son para un mínimo de 100 comensales adultos



BODAS A MEDIDA EN LA MANGA CLUB

Si hay algo que distingue a **La Manga Club** es la **atención al detalle**.

Somos conscientes de que cada pareja y **cada evento es único**, y por ello su boda también tiene que ser única. En nuestras más de 500 hectáreas de extensión encontrarás **exclusivos rincones**, muy diferentes entre sí, en los que celebrar tu ceremonia y banquete: **extensos campos de golf, amplios salones, espectaculares terrazas** con increíbles vistas... Sólo tienes que pedirnoslo.

Nos encargaremos de hacer **la boda a tu medida**.



GASTRONOMÍA

Queremos que tú y tus invitados disfrutéis al máximo durante este día y uno de los puntos más importantes es **el menú del banquete**.

La oferta gastronómica de **La Manga Club** es tan amplia que podrás elegir entre una variada selección de menús elaborados por **nuestros chefs**, así como una **extensa lista de estaciones** para complementar **tu cóctel**. Hay para todos los gustos, desde las más nacionales como el jamón o el queso, pasando por las **internacionales** como la fusión indio-asiática o las típicas de **nuestra zona**, como el caldero o las mini-marineras.

También podrás elegir entre varias **opciones de bebidas y barra libre**.



ATENCIÓN PERSONALIZADA

Durante todo el proceso de organización de la boda, las parejas estarán acompañadas, atendidas y asesoradas por la coordinadora de eventos de **La Manga Club**, la persona que gestiona, organiza, orienta y cierra todos los detalles del evento, cumpliendo todos los deseos de los futuros matrimonios.



SERVICIOS ESPECIALES

La Manga Club cuenta con un lujoso hotel 5* con servicio de alojamiento tanto para las parejas como para los amigos y familiares asistentes al evento. **Los novios tendréis alojamiento gratuito en la suite nupcial*** y vuestros invitados podrán disfrutar de descuentos especiales durante su estancia.

*sujeto a disponibilidad



MENÚS



OPCIÓN 1

(Incluye montaje dorado)

CÓCTEL

CANAPÉS FRÍOS

Hummus en cucurucho de sabores variados

Salmorejo cordobés con jamón en polvo crujiente

Foie con mermelada de pétalos de violeta en tosta de pan alemán

Atún marinado, mayonesa de kimchi, alga wakame y perlas de soja

CANAPÉS CALIENTES

Gamba rebozada en panko

Mini croquetas de jamón

Gyozas de langostino al curry

Bomba de queso manchego con frambuesa

ESTACIONES

Bocados de Cartagena: marineras, matrimonios, bicicletas y marineros

Faro de Cabo de Palos: auténtico caldero del Mar Menor

MENÚ

Crema de bogavante con guarnición de gamba, cebollino,
crema montada y bolitas de pasta choux



Rulo de cordero con patatas lionesas, judías salteadas
y salsa de cordero perfumado al romero



Finger de mousse de coco con compota de piña
y glaseado de mango



Petit Fours
Café e infusiones

PAQUETE DE BEBIDAS DE LA CASA:

Clamor (Chardonnay, Albariño, Sauvignon Blanc), D.O. Costers del Segre

Clamor (Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot), D.O. Costers del Segre

Marqués de Monistrol Brut Nature, D.O. Cava

Agua, cerveza y refrescos

Barra libre estándar incluida durante 3 horas



CÓCTEL

CANAPÉS FRÍOS

Bloody Mary con berberechos
Tartar de berenjena en cucharita
Mini cucurucho vegano de tofu con salsa kimchi
Macarons de naranja con pato ahumado y mermelada de cebolla

CANAPÉS CALIENTES

Tartaleta de bacalao y gamba
Gyozas de rabo de toro y salsa Hoisin
Mini croquetas de boletus
Caramelos de faisán

ESTACIONES

Estación de quesos nacionales e internacionales
con ocho tipos de variedades
Faro de Cabo de Palos: auténtico caldero del Mar Menor

OPCIÓN 2

(Incluye montaje dorado)

MENÚ

Bocados de foie con galletitas de frambuesa,
salsa de chutney de mango y reducción de Oporto



Solomillo de cerdo ibérico con salsa suave de pimienta
negra y uvas de corinto, setas shitake y patatas duquesa
aromatizadas con aceite de tartufo



Lingote de tres chocolates con salsa de vainilla



Petit Fours
Café e infusiones

PAQUETE DE BEBIDAS DE LA CASA:

Clamor (Chardonnay, Albariño, Sauvignon Blanc), D.O. Costers del Segre
Clamor (Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot), D.O. Costers del Segre
Marqués de Monistrol Brut Nature, D.O. Cava
Agua, cerveza y refrescos

Barra libre estándar incluida durante 3 horas



OPCIÓN 3

(Incluye montaje dorado)

CÓCTEL

CANAPÉS FRÍOS

Piruleta de foie y frambuesa

Chupa chups de mango, tomate y avellanas

Salmorejo de mango y carne de cangrejo

Cannoli de parmesano relleno de ensaladilla de surimi con salsa rosa

CANAPÉS CALIENTES

Gamba rebozada en panko

Gyozas de rabo de toro y salsa Hoisin

Bombas de brandada de bacalao

Surtido de brochetas: saté de pollo, ternera teriyaki y presa ibérica

ESTACIONES

Estación de jamón ibérico con pan de campo y tomate triturado

(Incluye cortador profesional)

Estación de migas de la tierra

MENÚ

Matrimonio de gambas y sardinitas curadas
en aceite de oliva sobre tartar de langostinos y piñones



Presa de cerdo ibérico al carbón con puré de boniato y verduras



Bizcocho de chocolate con crujiente de semillas
y mousse de chocolate negro



Petit Fours

Café e infusiones

PAQUETE DE BEBIDAS DE LA CASA:

Clamor (Chardonnay, Albariño, Sauvignon Blanc), D.O. Costers del Segre

Clamor (Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot), D.O. Costers del Segre

Marqués de Monistrol Brut Nature, D.O. Cava

Agua, cerveza y refrescos

Barra libre estándar incluida durante 3 horas

OPCIÓN 4

(Incluye montaje dorado)

CÓCTEL

CANAPÉS FRÍOS

Piruleta de foie y frambuesa
Chupa chups de queso, miel y almendras
Macarons de crema de queso con salmón
Vasito de gazpacho de sandía y albahaca

CANAPÉS CALIENTES

Bomba de brandada de bacalao
Gyozas de langostino al curry
Mini croquetas de rabo de toro
Mini hamburguesa con mayonesa de soja

ESTACIONES

Estación de jamón ibérico con pan de campo y tomate triturado
(Incluye cortador profesional)
Estación de quesos nacionales e internacionales
con ocho tipos de variedades
Estación Al Ándalus: Selección de pescaito frito



MENÚ

Lingote de tartar de salmón gravelax y aguacate con tosta de pan de albahaca y tomates secos



Cochinillo confitado a baja temperatura,
con patatas chateau asadas al tomillo, peras confitadas, espárragos verdes y brotes de remolacha



Coulant de chocolate con helado de vainilla y teja de azúcar



Petit Fours
Café e infusiones

PAQUETE DE BEBIDAS DE LA CASA:

Clamor (Chardonnay, Albariño, Sauvignon Blanc), D.O. Costers del Segre
Clamor (Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot), D.O. Costers del Segre
Marqués de Monistrol Brut Nature, D.O. Cava
Agua, cerveza y refrescos

Barra libre estándar incluida durante 3 horas



OPCIÓN 5

(Incluye montaje Royal)

CÓCTEL

CANAPÉS FRÍOS

Piruletas de paté de perdiz con naranja
Chupitos de ajo blanco con almendra frita
Macarons con ceviche de gamba
Cannoli de parmesano relleno de ensaladilla de surimi con salsa rosa

CANAPÉS CALIENTES

Gamba rebozada en panko
Mini croqueta de rabo de toro
Gozas de langostino y curry
Mini hamburguesa de waygu con mayonesa de soja

ESTACIONES

Estación de jamón ibérico con pan de campo y tomate triturado.
(Incluye cortador profesional)
Bocados de Cartagena: marineras, matrimonios, bicicletas y marineros
Estación indio-asiática: Los mejores bocados del sureste asiático

MENÚ

Pulpo asado con puré al pimentón de Vera
y vinagreta de limón, vinagre balsámico y aceite de oliva



Solomillo de ternera lechal a la parrilla con salsa cremosa
de albahaca, chalotas glaseadas, mix de setas y patatas confitadas con
aroma de hierbas de monte



Huevo de chocolate blanco y mango en su nido



Petit Fours
Café e infusiones

PAQUETE DE BEBIDAS DE LA CASA:

Clamor (Chardonnay, Albariño, Sauvignon Blanc), D.O. Costers del Segre
Clamor (Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot), D.O. Costers del Segre
Marqués de Monistrol Brut Nature, D.O. Cava
Agua, cerveza y refrescos

Barra libre estándar incluida durante 3 horas



OPCIÓN 6

(Incluye montaje platino)

CÓCTEL

CANAPÉS FRÍOS

Piruletas de foie y frambuesa
Macarons de queso crema con salmón
Chupa chups de queso manchego con membrillo
Gazpacho de sandía y albahaca

CANAPÉS CALIENTES

Caramelos de faisán
Gamba rebozada en panko
Mini croqueta de rabo de toro
Gyoza de langostino y curry

ESTACIONES

Estación de jamón ibérico con pan de campo y tomate triturado
(Incluye cortador profesional)
Estación de quesos nacionales e internacionales
con ocho tipos de variedades
Estación indio-asiática: Los mejores bocados del sureste asiático
Estación Al Ándalus: Selección de pescaito frito

MENÚ

Medio bogavante con su néctar y cebollita roja
encurtida en vinagre balsámico



Solomillo de vaca frisona a la parrilla con puré de apio nabo
y zanahoria con salsa de trufa



Mousse de guinda recubierto de chocolate con corazón de Krisch



Petit Fours
Café e infusiones

PAQUETE DE BEBIDAS DE LA CASA:

Clamor (Chardonnay, Albariño, Sauvignon Blanc), D.O. Costers del Segre
Clamor (Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot), D.O. Costers del Segre
Marqués de Monistrol Brut Nature, D.O. Cava
Agua, cerveza y refrescos

Barra libre estándar incluida durante 3 horas



ESTACIONES

ESTACIONES DE COMIDA

Estación de salazones

Quesos Nacionales e Internacionales

Incluye ocho tipos de variedades

Bocados de Cartagena

Mini marineras, matrimonios, bicicletas, marineros

Migas de la tierra

Jamón ibérico

Con pan de campo y tomate triturado. Incluye cortador profesional

Jamón de bellota

Con pan de campo y tomate triturado. Incluye cortador profesional

Al Ándalus

(Rabas de calamar, bienmesabe, boquerones, bacaladillas, gamba cristal)

Rías Baixas

(cigalas, gamba roja, zamburiña, navajas, almejas, pulpo)

Faro de Cabo de Palos

Típico caldero del Mar Menor

Pulpo a la gallega

(servido con cachelos)

Veggie

(Selección de hummus, carne vegana, tallarines de arroz y gambas veganas, mini vasitos de ensalada y arroz de verduras)

Indio-asiática

Los mejores bocados del sureste asiático: rollitos de primavera, rollitos vietnamitas, kebab de cordero y cardamomo, garam massala, buñuelos de cebolla y harina de garbanzo con especias, chutney de mango salsa picante, salsa agridulce, papadum y pan de gambas)

*Consultar mínimo de comensales.



ESTACIONES DE BEBIDA

Aguas saborizadas

Vermut

Gin tonic

Vinos de la tierra

Licores y vinos dulces

Coctelería

Cervezas internacionales

Chupitos

Cigar & Malt Club Corner

Selectas bebidas premium y puros de alta gama:
Lagavulin, Coibas, entre otras marcas

*Estaciones para un mínimo de 50 personas



RECENA

Estación de chocolate y churros

Estación americana

Mini hamburguesas de ternera y de waygu, perritos calientes y patatas fritas

Estación de huevos fritos y patatas fritas

Estación de bollería

Mini croissants, napolitanas de chocolate y de crema, muffins de chocolate y mini caracolas

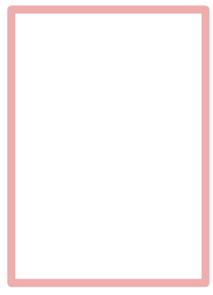
Estación italiana

Selección de pizzas

Estación salada

Saladitos Variados, chapatinas de jamón serrano y tomate, varitas de sándwiches de jamón York y queso

*Estaciones para un mínimo de 60 personas



PAQUETES DE BEBIDAS

| PAQUETE SURESTE |

Vino Blanco Castaño Macabeo, D.O. Yecla
Vino tinto Juan Gil, D.O. Jumilla
Espumoso Viña Galtea, Campo de Cartagena

| PAQUETE CLUB |

Vino blanco Marques de Riscal
Sauvignon Blanc, D.O. Rueda
Vino tinto Vina Ardanza, D.O. Rioja
Champagne Moet Chandon

SI NO ENCUENTRAS
LO QUE BUSCAS
DÍNOSLO Y LO
CONSEGUIMOS
PARA TI

Todos los paquetes incluyen agua, cerveza y refrescos



PAQUETES DE BARRA LIBRE

| PAQUETE ESTÁNDAR - 3 HORAS |

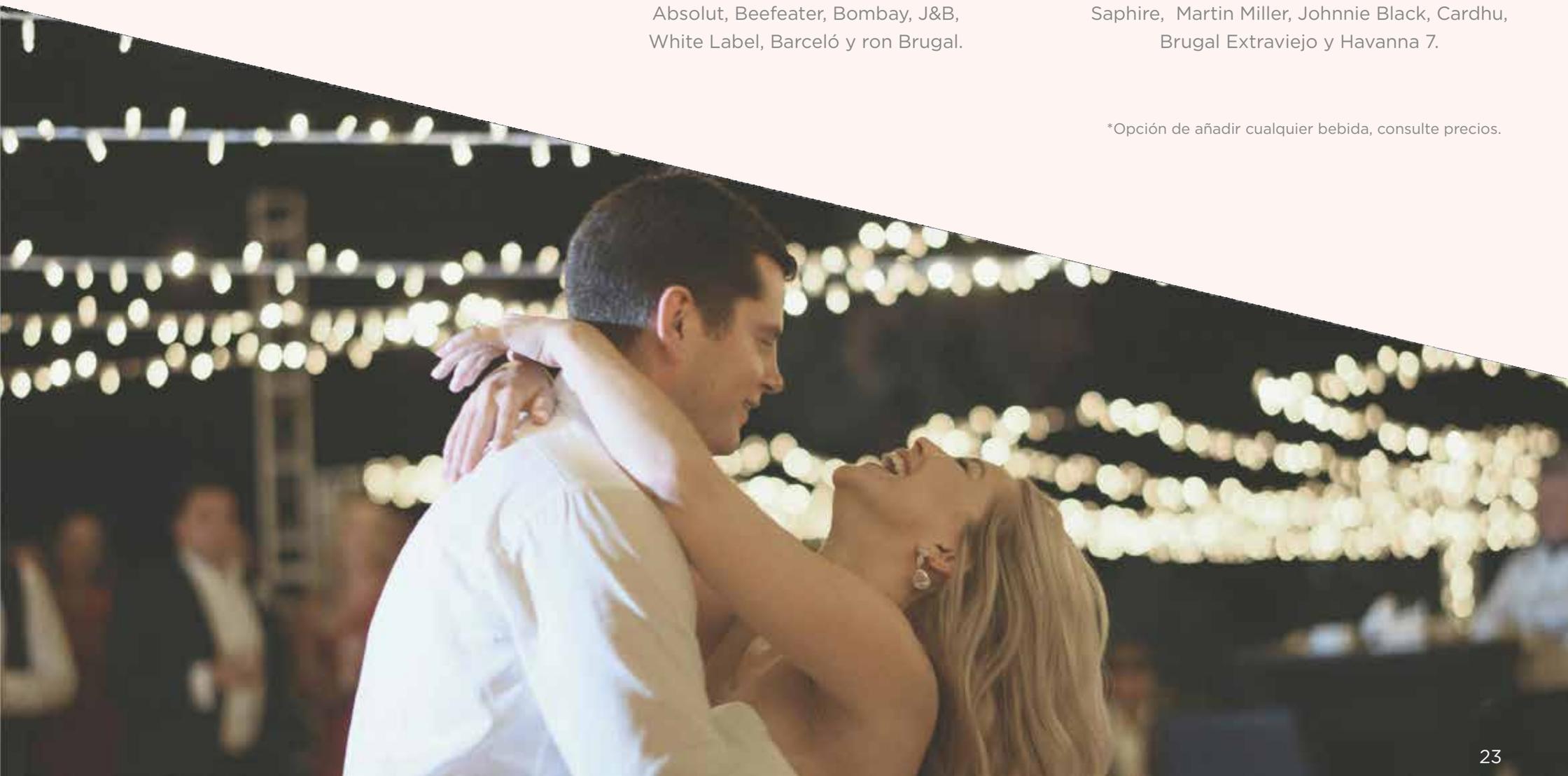
(Incluido en el menú)

Absolut, Beefeater, Bombay, J&B,
White Label, Barceló y ron Brugal.

| PAQUETE ROYAL - 3 HORAS |

Paquete standard más: Vodka Citadelle, Bombay
Saphire, Martin Miller, Johnnie Black, Cardhu,
Brugal Extraviejo y Havanna 7.

*Opción de añadir cualquier bebida, consulte precios.





| MONTAJE DORADO |

Vaso de color
Bajo plato de cristal
Mantelería lisa a elegir
Cubertería de gala
Silla Tiffany con color a elegir



| MONTAJE ROYAL |

Vaso de color
Bajo plato de mimbre
Mantelería lisa premium a elegir
Cubertería de gala
Silla Tiffany



| MONTAJE PLATINO |

Vaso de color
Bajo plato de cristal tallado
Mantelería premium a elegir
liso o estampado
Cubertería dorada
Silla Cross

CUANDO TUS
SUEÑOS SE HACEN
REALIDAD...



lamangaclub.com

Tlf: 968 33 12 34
eventos@lamangaclub.com