gecko

HOTEL & BEACH CLUB

FORMENTERA

ÉRASE UNA VEZ LA RIVIERA BALEAR...

DOSSIER DE BODAS

gecko
HOTEL & BEACH CLUB
FORMENTERA

Estimados novios,

En primer lugar agradecerles la confianza depositada en GECKO Hotel & Beach Club para celebrar su boda, es para nosotros un una gran satisfacción poder encargarnos de un día tan especial.

Esperamos que encuentren esta propuesta satisfactoria y en línea con sus expectativas.

Quedamos a su disposición para cualquier consulta; para nosotros será un auténtico placer hacernos cargo de un momento único y tan especial.

Saludos cordiales,

Shauna Smith

VIP Experiences

gecko
HOTEL & BEACH CLUB
FORMENTERA

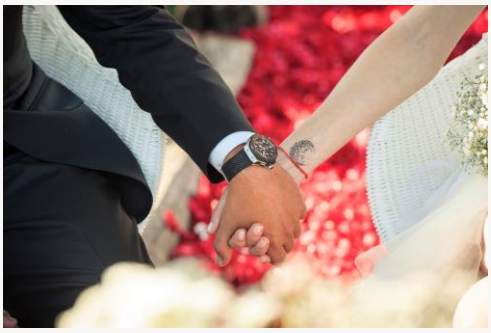
SU EVENTO EN GECKO HOTEL & BEACH CLUB

Clientes:

Fecha del Evento:

Tipo de evento:

Número de invitados:



gecko

HOTEL & BEACH CLUB

FORMENTERA

DESTINO FORMENTERA

Paraíso Mediterráneo

gecko

HOTEL & BEACH CLUB

FORMENTERA

EL HOTEL

Elegancia marinera, reivindicando su propio estilo Riviera Balear

gecko
HOTEL & BEACH CLUB
FORMENTERA

LA CEREMONIA

La ceremonia se celebra en los verdes jardines de GECKO. El enclave será debajo de dos hermosas palmeras con vistas al mar, como pueden ver en las fotografías, y decorado al gusto de los novios.

La decoración se organiza con proveedores externos al hotel. Contamos con proveedores de confianza que pondremos a su disposición como floristas o wedding planners.

gecko
HOTEL & BEACH CLUB
FORMENTERA

MENÚS DE BODAS

A continuación les ofrecemos varias propuestas de menús.
Todos nuestros menús incluyen 8 canapés a elegir de la lista que le detallamos a continuación.

También les damos la opción de que en el plato principal tengan dos alternativas, una de pescado y una de carne para mayor oferta de sus invitados.

En caso de que prefieran combinar los platos de los diferentes menús de otra manera, no duden en consultarlo con nuestro personal.

También les podemos ofrecer, alternativas para dietas específicas, alergias o intolerancias alimentarias.

Nuestro equipo estará encantado de poder ayudarles.

gecko
HOTEL & BEACH CLUB
FORMENTERA

EL CÓCTEL

FRÍOS

Chupito de gazpacho
Chupito de Vichyssoise
Ceviche de lubina y dorada con mango, lima y cilantro
Virutas de foie al balsámico con frambuesas
Carpaccio de bacalao ahumado con escarola y romesco
Tartar de aguacate con gambitas
Tartar de salmón ahumado con piñones, lima y cremoso de aguacate
Tartar de solomillo de buey a las tres mostazas
Pincho de sandía con bogavante
Perlas de Mozzarella con tomatitos Cherry y pesto

CALIENTES

Canapé de queso de cabra con sobrasada y miel
Bocaditos de gorgonzola
Croquetas de jamón ibérico y pechuga de pollo de corral asado
Rollitos crujientes de puerro confitado, bacon y parmesano
Montadito de solomillo ibérico con sobrasada, queso Mahonés
Langostinos rebozados con mayonesa de Soja
Negui Maki de salmón en tempura
Queso frito de cabra con salsa de frutos rojos
Tempura de verduras con salsa de chili
Calamares crujientes a la andaluza
Crujiente de carrilleras estofadas al oporto tinto con ceps

gecko
HOTEL & BEACH CLUB
FORMENTERA

EL CÓCTEL

Durante el servicio de canapés (duración aproximada de 60 minutos), se servirán los vinos según el menú seleccionado, además de cava, cerveza, refrescos, aguas con y sin gas.

gecko
HOTEL & BEACH CLUB
FORMENTERA

EL CÓCTEL

ESTACIONES

Junto con los canapés, si lo desean, pueden añadir a su aperitivo las siguientes opciones:

Rincón del Arroz:
Paella de Marisco y Pescado
Arroz Negro de Sepia

5€ + IVA por persona

Estación de Ibéricos:

Jamón Ibérico DO de Bellota cortado al momento. (Se requiere un mínimo de 45 comensales).
Selección de quesos del país: Mahonés, Manchego y curado.
Surtido de panes, tomate, aceitunas, patatitas y frutos secos.

15 € + IVA por persona

MENÚ I

Entrantes

Ensalada de hojas tiernas con nueces caramelizadas, queso tostado de cabra y reducción de balsámico

o

Ceviche de lubina y dorada con mango, lima y cilantro

o

Ensalada de atún fresco marinado en soja, jengibre, rúcula, piñones y tomates secos

o

Crema de calabaza con lascas de parmesano y bayas silvestres

Principales

Rodaballo gallego con crema de Shitakes al aroma de trufa

o

Confit de pato con puré de boniato, salsa de frutos silvestres y espárragos verdes

o

Medallones de solomillo de ternera con salsa de gorgonzola, nueces caramelizadas y terrina de patata

o

Fetuccini con verduritas de temporada y soja

Postres

Brownie de Chocolate con helado de vainilla

o

Mousse de Mango con helado de Hierbas Ibicencas y fresas

o

Sorbete de limón al cava

Bebidas

Agua mineral con gas y sin gas
Vino Blanco: Quinta Luna (Verdejo)
Vino Tinto: Marques de Cáceres Excellence (Rioja)
Cervezas y refrescos
Café, tés e infusiones

Precio por persona 150€+IVA

gecko

HOTEL & BEACH CLUB

FORMENTERA

MENÚ 2

Entrantes

Ensalada de rúcula con naranja, tomatitos y germinados, vieiras a la plancha y vinagreta de mostaza verde con frutos secos

o

Tartar de salmón fresco con lima, cebollino y mouse de aguacate

o

Ensalada Thai con mango, papaya, langostinos y esencia de tamarindo

o

Crema de calabacín y guisantes con jamón ibérico y germinados

Principales

Lubina con laminado de patata, tomatito cherry y albahaca

o

Medallones de solomillo de ternera con foie gras de pato y salsa de mostaza cremosa

o

Caldereta de rape con almejas y gambas a la marinera de azafrán

o

Risotto de verduras con curry

Postres

Coulant de chocolate con helado de vainilla y salsa de toffee

o

Mojito-cheesecake

o

Sorbete de mandarina al vodka

Bebidas

Agua Mineral con gas y sin gas
Vino Blanco: Pazo San Mauro (Albariño)
Vino Tinto: Antídoto (Ribera del Duero)
Cava: Stars Brut Nature
Cervezas y refrescos
Café, tés e infusiones

Precio por persona 175€+IVA

MENÚ 3

Entrantes

Ensalada de bogavante con mango y vinagreta de maracuyá

o

Terrina de foie de pato y ensalada de hojas tiernas con manzana caramelizada

o

Tartar de aguacate al perfume de lima con langostinos.

o

Crema de nécoras y carabineros al Calvados con salpicón de gamba

Principales

Tournedó de rape a la parrilla, crema trufada de patata y mini vegetales

o

Solomillo de Ternera con reducción de Oporto, terrina de patata, ceps salteados y espárragos verdes.

o

Paletilla de lechal asada a baja temperatura, jugo de romero, verduritas y puré de azafrán

o

Risotto de setas con espárragos verdes

Postres

Tarta tiramisú

o

Mousse de chocolate, cremoso de naranja y crujiente de maíz inflado

o

Biscuit helado de higos con salsa de chocolate

Bebidas

Aguas minerales con gas y sin gas
Vino Blanco: Remírez de Ganuza (Rioja)
Vino Tinto: Pago de Carraovejas (Ribera del Duero)
*Cava: Esplendor de Vardon Kennett
Cervezas y refrescos
Café, tés e infusiones

Precio por persona 195€+IVA

* Opción de champagne R de Ruinart: 15€ persona | Formato Magnum: 17€ persona

MENÚ ESTACIONES

Este menú está concebido en base a diferentes estaciones de comida, por las cuales van pasando los comensales para disfrutar de toda la variedad que ofrece.

Estación de ibéricos

Compuesta por un jamón ibeérico de bellota DO al corte y selección de quesos manchegos, mahones con sus tostas de pan tomate y aceite de oliva virgen.

Rincón gallego

Pulpo a la gallega
Empanada de lomo
Tortilla de patatas

Mesa de Arroces

Paella ciega de marisco
Arroz negro con sepia

Bebidas

Aguas Minerales con gas y sin gas
Vino Blanco: Remírez de Ganuza (Rioja)
Vino Tinto: Pago de Carraovejas (Ribera del Duero)
Cava: Codorniu Blanc de Blancs Brut Reserva
Cerveza y refrescos
Café, tés e infusiones

Mesa Mexicana

Nachos con guacamole
Tacos de ternera
Fajitas de pollo

American corner

Mini hamburguesas de vacuno 100% con queso chedar
Mini sandwich mixto
Patatas fritas

Rincón asiatico

Sushi variado
Wok de pollo con vegetales chili y soja

Ensaladas

Ensalada Caprese

Ensalada César

Postres

Brownie de chocolate

Mousse de mango

Brochetas de fruta fresca

Precio por persona 165€+IVA

MENÚ BARBACOA

Este menú está concebido en base a diferentes estaciones de comida, por las cuales van pasando los comensales para disfrutar de toda la variedad que ofrece.

Ensaladas y Entrantes

Guacamole con nachos de maíz
Ensalada César
Ensalada de la huerta
Ensalada Thai
Ensalada Caprese

Pescados

Filete de lubina con cherries y albahaca
Lomo de salmón con setas a la crema
Gambones a la parrilla

Salsas

Mostaza
Chimichurri
Pimienta
Tartara

Carnes

Solomillo de ternera
Contra muslo de pollo adobado
Chuletas de cordero

Guarniciones

Selección de verduras al grill
Patatas asadas
Tomatitos al horno

Postres

Mini Brownies de chocolate
Mini copas de mousse de mango
Composición de frutas frescas

Bebidas

Aguas Minerales con gas y sin gas
Vino Blanco: Quinta Luna (Verdejo)
Vino Tinto: Marques de Cáceres Excellence (Rioja)
Cervezas y refrescos
Café, tés e infusiones

Precio por persona 185€+IVA

gecko
HOTEL & BEACH CLUB
FORMENTERA

LA MÚSICA EN GECKO

Es imprescindible contratar al Dj Gecko para cualquier tipo de animación musical que se desee. Debido a las características técnicas de nuestro sistema de sonido y demás equipamiento técnico, y las normas municipales en cuanto a volúmenes y horarios permitidos. Si desea invitar o traer a su propio Dj, no habrá inconveniente, pero el Dj Gecko será el encargado de los equipos y volúmenes. En cualquier caso, esa opción no afectaría a los precios abajo indicados.
Dada la normativa sobre música en el exterior después de las 00:00h de la noche en Formentera, y por la convivencia con los huéspedes del hotel, se deberá terminar la fiesta como máximo a medianoche.

Después de esa hora podemos encontrar otros locales abiertos donde puedan seguir celebrando la fiesta.
En períodos específicos del año, es posible alargar la fiesta en Gecko más allá de las 00:00h, pero es preciso privatizar todo el hotel y el restaurante.

El precio del Dj es de 1200€, e incluye el equipo, micrófono y altavoces, la planificación musical, y la música desde la llegada de los invitados, durante la ceremonia en caso de que se celebre, durante los aperitivos y la cena.

gecko
HOTEL & BEACH CLUB
FORMENTERA

LA BARRA LIBRE

La barra libre se debe contratar por un periodo mínimo de dos horas. El precio es el mismo para las dos primera horas y las consecutivas el precio disminuye.

	1° y 2° Hora	Siguientes horas
Estándar	20 €	16 €
Premium	28 €	24 €

Estándar

Ron: Flor de Caña.
Ginebra: Tanqueray
Tequila: José Cuervo
Vodka: Ketel 1
Whisky: Johnnie Walker Red label

Premium

Ron: Zacapa 23
Ginebra: Tanqueray 10
Tequila: Don Julio
Vodka: Cîroc
Whisky: Johnnie Walker Gold Label

gecko
HOTEL & BEACH CLUB
FORMENTERA

PROVEEDORES DE CONFIANZA

Fotógrafo – Franco Giomi
www.iiimagen.com/francogiomi
imaginefgiomi@gmail.com
+34 695 28 07 04

Kentia – Florista y Wedding Planner
www.atelierdekentia.com/en
info@atelierdekentia.com
+34 971104497

gecko
HOTEL & BEACH CLUB
FORMENTERA

CONTACTO

Marta Gutiérrez – General Manager
mgutierrez@geckobeachclub.com
+34 971 328 024

Shauna Smith – VIP Experiences
experiences@geckobeachclub.com
+34 971 722 352

Todo el equipo de GECKO queda a su disposición para hacer de su boda única y especial.