

GECKO
FORMENTERA

SU BODA DE
ENSUEÑO
EMPIEZA AQUÍ

2025



CONTENIDO

01.
Destino

02.
El Hotel

03.
La ceremonia

04.
Gastronomía

05.
Música

GECKO
FORMENTERA

GECKO
FORMENTERA



DESTINO

Con sus playas vírgenes, aguas cristalinas y ambiente sereno, Formentera es un enclave idílico en el que celebrar el amor. La belleza natural de la isla ofrece un telón de fondo encantador para una boda, donde el sol ilumina los días y la baja contaminación lumínica garantiza noches estrelladas. Con impresionantes puestas de sol y un entorno sereno, Formentera ofrece un encanto íntimo en el que intercambiar sus votos y asegurarse de que este día tan especial quede marcado en el recuerdo.





EL HOTEL

Nada más entrar en Gecko Formentera, le recibirá una atmósfera de encanto isleño combinada con elegancia de época. Rodeado de sabinas centenarias y con vistas panorámicas a las cristalinas aguas de la playa de Migjorn, Gecko invita a abrazar el ritmo pausado de la vida isleña en un refugio íntimo y romántico donde los momentos compartidos adquieren una magia especial.

LA CEREMONIA

Gecko Formentera cuenta con dos idílicos espacios donde sellar su amor de manera singular. Ya sea entre las palmeras o en la suave arena, ambos jardines serán decorados según las preferencias de cada pareja, bajo la organización de un equipo de proveedores externos, para asegurar un día único donde las olas, la suave brisa y el sol de Formentera serán testigos del comienzo de esta aventura.



GECKO
FORMENTERA



JARDÍN DE PALMERAS

Rindiendo homenaje a su nombre, el Jardín de Palmeras despliega su encanto bajo el elegante dosel de palmeras frente al mar. El terreno de césped conforma una alfombra verde bajo sus pies, mientras que el Mediterráneo, siempre a la vista, actúa de testigo en el horizonte. Este entorno destila refinamiento y sofisticación, proporcionando el telón de fondo perfecto para un día tan especial.



JARDÍN DE ARENA

La ceremonia en el Jardín de Arena fusiona la serenidad de la playa con la intimidad de un entorno natural. Entre árboles de sabinas centenarias y el mar como fondo, este espacio es la elección perfecta para aquellos que desean intercambiar votos con los pies en la arena, capturando la esencia romántica de la naturaleza.



GASTRONOMÍA

Su boda en Gecko será sinónimo de sabores exquisitos, de una fusión de momentos y emociones en cada plato; en definitiva, una manifestación del amor en cada bocado.

Un cóctel de bienvenida de 60 a 90 minutos marcará el comienzo de una velada inolvidable, seguido de una cena que podrá presentarse en el formato que desee. La noche culminará en una gran celebración llena de música, baile y barra libre, donde cada instante reflejará la calidad, la emoción y la elegancia que un día tan especial merece.



EL CÓCTEL

Con el atardecer como telón de fondo y la suave brisa del mar, el cóctel comenzará con la degustación de los vinos del menú escogido, así como cava, cerveza, refrescos variados y agua. El cóctel se adapta al tamaño de su grupo de invitados, con una duración de 60 a 90 minutos.

Descubra una selección de menús cuidadosamente diseñados para satisfacer sus preferencias. Todos nuestros menús incluyen 8 canapés a elegir, entre los que escoger 4 opciones calientes y 4 frías.

LA CENA

Una vez finalizado el cóctel, comenzará la cena de boda, un momento especial en el que tomar asiento en las elegantes mesas para degustar el menú elegido. La cena tendrá un montaje de mesas con mantel blanco y una duración máxima de 90 minutos.

Durante este tiempo, se servirán las bebidas incluidas en el menú seleccionado. En caso de que desee alargar el servicio, le rogamos que nos lo comunique.



EL CÓCTEL

opciones de canapés a elegir

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 tomate cherry y pesto

CALIENTES (una opción a elegir)

- 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 y queso Mahonés
- Langostinos rebozados con mayonesa de soja
- Negui Maki de salmón en tempura
- Queso frito de cabra con salsa de chili
- Calamares crujientes a la andaluza
- Crujiente de carrilleras estofadas al oporto tinto con ceps

Consulte las opciones adicionales, disponibles con un cargo extra.



MENÚS CLÁSICOS

Ofrecemos tres menús clásicos que celebran las recetas mediterráneas, el pescado local y los ingredientes de proximidad. Cada menú, cuidadosamente diseñado, es una oda a la frescura y autenticidad, perfecta para su día especial.

[Menús completos](#)

MENÚ BARBACOA

Para una cena de boda espectacular, nuestro Menú Barbacoa ofrece show cooking en vivo con carne y fuego como protagonistas. Para grupos de 50 o más, incluye estaciones de ensaladas, entrantes y pescados, combinando gastronomía y entretenimiento para un recuerdo inolvidable.

[Menú completo](#)

MENÚ DE ESTACIONES

Para una experiencia gastronómica dinámica y variada, este menú está diseñado en torno a estaciones de comida que invitan a los comensales a explorar diferentes sabores y disfrutar de la diversidad culinaria en un ambiente relajado y social.

[Nuestras estaciones](#)

MENÚ ESTILO CÓCTEL

Para una boda relajada y social, nuestro menú tipo cóctel ofrece canapés y delicias elegantes, creando un ambiente festivo. Con un plato principal y postre en la mesa, permite a los recién casados compartir momentos únicos con sus seres queridos.

[Menú completo](#)

Nos adaptamos a necesidades dietéticas específicas, alergias o intolerancias alimentarias.

MENÚS CLÁSICOS

Menú I - 190€/pax

ENTRANTES (una opción a elegir)

- Ensalada de hojas tiernas con nueces caramelizadas, queso tostado de cabra y reducción de balsámico
- Ensalada de atún fresco marinado en soja, jengibre, rúcula, piñones y tomates secos
- Canelón de carrillera de ternera con foie y ceps

PRINCIPALES (una opción a elegir)

- Lomo de dorada sobre arroz ahumado de sepia y alcachofas
- Confit de pato con puré de boniato, salsa de frutos silvestres y espárragos verdes
- Medallones de solomillo de ternera con salsa de champiñones portobello y terrina de patata

POSTRES (una opción a elegir)

- Brownie de chocolate con helado de vainilla
- Mousse de mango con frutos silvestres
- Sorbete de limón al cava

BEBIDAS

- Agua mineral con gas y sin gas
- Selección de vino blanco
- Selección de vino tinto
- Cervezas y refrescos
- Café, té e infusiones





MENÚS CLÁSICOS

Menú 2 - 215€/pax

ENTRANTES (una opción a elegir)

- Ensalada Thai con mango, papaya, langostinos y esencia de tamarindo
- Hojaldre de rape y gambas con crema de setas y carabineros
- Burrata trufada, tomates, higos frescos de la isla y pistachos tostados

PRINCIPALES (una opción a elegir)

- Lubina con patatas al horno jugo de tomate cherry y albahaca
- Carrillera de cerda ibérico estofada al vino tinto y puré trufado
- Solomillo de ternera con ceps salteados al oporto tinto, terrina de patata y espárrago verde

POSTRES (una opción a elegir)

- Coulant de chocolate con helado de vainilla y salsa toffee
- Tarta de queso con lotus y frutos rojos
- Sorbete de mandarina al vodka

BEBIDAS

- Agua mineral con gas y sin gas
- Selección de vino blanco
- Selección de vino tinto
- Selección de Cava
- Cervezas y refrescos
- Café, té e infusiones

MENÚS CLÁSICOS

Menú 3 - 240€/pax

ENTRANTES (una opción a elegir)

- Ensalada de bogavante con mango y vinagreta de maracuyá
- Tartar de aguacate con langostinos y lima
- Ravioli de gamba con setas, puerro y crema ligera de colmenillas

PRINCIPALES (una opción a elegir)

- Rodaballo gallego con crema de shitake al aroma de trufa
- Solomillo de ternero con foie gras de pato, jugo de trufa y vino tinto, terrina de patata y espárrago verde
- Paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura, jugo de romero y puré de azafrán tostado

POSTRES (una opción a elegir)

- Torrija melosa con chocolate blanco y helado de avellana
- Mousse de chocolate con crema de mago y crocante
- Cremoso de limón con crumble y merengue tostado

BEBIDAS

- Agua mineral con gas y sin gas
- Selección de vino blanco
- Selección de vino tinto
- Selección de Cava
- Cervezas y refrescos
- Café, té e infusiones



MENÚ DE ESTACIONES

220€/pax
Mínimo 50 personas

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.

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua mineral con gas y sin gas
Selección de vino blanco
Selección de vino tinto
Selección de Cava
Cervezas y refrescos
Café, té e infusiones



MENÚ DE ESTACIONES

ESTACIÓN IBÉRICA

Compuesta por un jamón ibérico de bellota D.O. al corte y selección de quesos manchegos, mahonés y curado de oveja con sus tostas de pan, tomate y aceite de oliva virgen.

ESTACIÓN GALLEGA

Pulpo a feira cortado al momento.
Empanada de lomo con pimientos.
Tortilla de Betanzos.

ESTACIÓN AMERICANA

Bao de pulled pork.
Hamburguesa de vaca madurada.
Patatas fritas.

ESTACIÓN MEXICANA

Nachos con guacamole y pico de gallo.
Tacos de ternera gratinados con queso y fajitas de pollo con verduras.

ESTACIÓN VERDE

Ensalada de tomate, mozzarella y pesto.
Ensaladilla rusa casera con atún.
Ensalada verde.

POSTRES

Brownie de chocolate.
Mousse de mango.
Brochetas de fruta fresca.

MENÚ ESTILO CÓCTEL

275€/pax

APERITIVO TIPO CÓCTEL: 2H

- Canapés: 4 fríos y 4 calientes
- Estación de Jamón ibérico Dehesa de los Monteros cortado al momento y selección de quesos variados
- Estación de mariscos: pulpo a Feira, gambones al ajillo, navajas a la plancha
- Barca de ostras

PRINCIPALES

Servidos en mesa, una opción a elegir:

- Fritada de bogavante azul con huevos y patatas – limitado a máximo 60 personas, opción langosta o suplemento S.M.
- Arroz con bogavante
- Solomillo de wagyu con trufa

POSTRES

Una opción a elegir:

- Tartaleta de crema de vainilla con frutos silvestres
- Coulant de chocolate con helado de dulce de leche y salsa de toffee
- Carpaccio de piña caramelizado con sorbete de coco

BEBIDAS

- Agua mineral con gas y sin gas
- Selección de vino blanco
- Selección de vino tinto
- Cervezas y refrescos
- Café, té e infusiones





MENÚ BARBACOA

230€/pax

ENSALADAS Y ENTRANTES

- Guacamole con nachos de maíz
- Ensalada César con pollo crujiente
- Ensalada Thai
- Ensalada tomate, mozzarella y pesto
- Ensalada verde

CARNES

- Solomillo de ternera
- Contramuslo de pollo adobado
- Chorizo criollo
- Selección de salchichas alemanas
- Salsas mostaza, chimichurri, pimienta y tártara

DEL MAR

- Gambones al ajillo – show cooking
- Filete de lubina con tomates cherries y albahaca servido en cheffandies
- Espeto de sardinas

GUARNICIONES

- Selección de verduras al grill
- Patatón asado al tomillo
- Tomates cherry al horno

POSTRES

- Mini brownies de chocolate
- Buñuelos de crema de vainilla con salsa de caramelo
- Brochetas de fruta fresca

BEBIDAS

- Agua mineral con gas y sin gas
- Selección de vino blanco
- Selección de vino tinto
- Cervezas y refrescos
- Café, té e infusiones



MENÚ INFANTIL

50€/pax

ENTRANTES

- Croquetas caseras
- Ensaladilla rusa
- Rollitos de primavera
- Jamón ibérico

PRINCIPALES

- Escalope de pollo con patatas fritas
- Mini burgers de ternera con patatas fritas
- Escalopín de ternera con puré de patatas
- Rigatoni Pomodoro



AL CAER LA NOCHE

15€/pax por opción

OPCIONES

- Mini hamburguesas de ternera con patatas fritas caseras
- Selección de mini sándwiches del chef
- Mini tartaletas de crema de vainilla y fruta del bosque
- Chocolate con churros



BARRA LIBRE

OPCIÓN CLÁSICA

26€/primeras 2 horas. 22€/horas extra

La barra libre se contrata por un periodo mínimo de 2 horas. El precio es el mismo para las 2 primeras horas, mientras que para las consecutivas el precio disminuye. Incluye todos los refrescos y estos en combinados del menú elegido.

- Vodka: Belenkaya & Tito's
- Whiskey: Johnny Walker Black Label & Jack Daniel's
- Ron: Diplomático Mantuano y Kraken
- Gin: Sikkim & Tanqueray Ten
- Tequila: José Cuervo Gold & Tequila 8
- Chupitos: Hierbas Ibicencas



BARRA LIBRE

OPCIÓN PREMIUM

32€/primeras 2 horas. 28€/horas extra

La barra libre se contrata por un periodo mínimo de 2 horas. El precio es el mismo para las 2 primeras horas, mientras que para las consecutivas el precio disminuye. Incluye todos los refrescos y estos en combinados del menú elegido.

- Vodka: Belvedere & Beluga
- Whiskey: Woodford & Paul John Brilliance
- Ron: Santísima Trinidad 15 años
- Gin: Gin Mare & Tanqueray Ten
- Tequila: Curado
- Chupitos: Hierbas Ibicencas y Limoncello

MÚSICA

Contar con una buena amenización musical es de suma importancia para garantizar la selección musical perfecta, con ritmos adaptados a cada momento, que harán de su celebración una noche inolvidable.



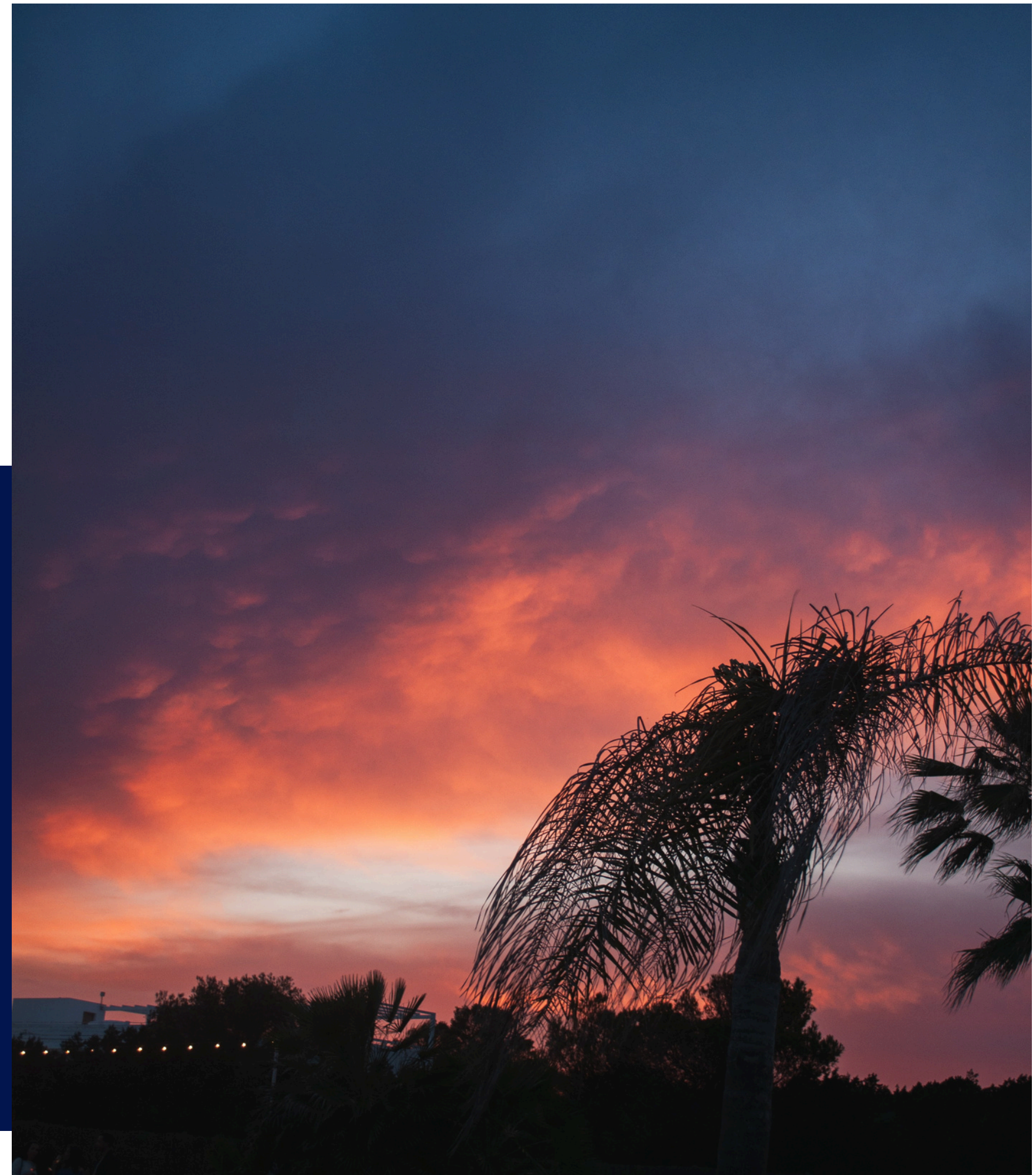
DJ RESIDENTE

En Gecko contamos con nuestro propio DJ residente que se encargará de la animación musical que desee. También existe la posibilidad de invitar a su propio DJ, sin embargo, debido a las especificaciones técnicas de nuestro sistema y equipo de sonido, es imprescindible que nuestro DJ residente sea el encargado del equipo y los niveles de volumen. Esta elección no afectaría a los precios detallados.



NORMATIVA MUSICAL

Dada la normativa sobre música al aire libre en Formentera a partir de las 00:00, pasada la medianoche, la fiesta tendrá que trasladarse al interior. En momentos específicos del año, existe la posibilidad de extender la fiesta en Gecko más allá de medianoche, sin embargo, tanto el hotel como el restaurante tendrán que ser privatizados para esta ocasión especial.



NOTAS IMPORTANTES SOBRE LA MÚSICA

Nuestro equipo de técnicos de sonido está dirigido por Joao Ribeiro, que cuenta con un largo historial de eventos con nosotros.

El precio estándar de DJ es de 1.500 € para bodas que tengan lugar desde media tarde hasta medianoche con uno de nuestros DJs del equipo. El servicio tiene una duración máxima de 8 horas. Para aquellos eventos que hayan reservado la privatización del hotel y deseen prolongar la fiesta hasta las 4 de la madrugada, el coste será de 2.800 €, con un límite máximo de 10 horas de servicio. En caso de ampliar la duración máxima del servicio, se aplicará un recargo de 100 euros por cada hora adicional.

La planificación musical, desde la recepción de los invitados hasta la ceremonia, en caso de que se celebre, además del cóctel, la cena y el baile, estará en manos del DJ elegido. Para asegurarse de que el DJ contratado sea Joao Ribeiro, consulte el suplemento correspondiente.


GECKO
FORMENTERA





CONDICIONES

En conformidad con las regulaciones legales, no es posible realizar ceremonias directamente en la playa. No obstante, nos comprometemos a ofrecer alternativas significativas y refinadas para hacer de su momento especial una experiencia inolvidable.



En Formentera, nuestro objetivo es transformar el día más importante de sus vidas en una experiencia inolvidable colmada de momentos mágicos. Desde la selección del escenario perfecto hasta la confección de un menú original, nos esforzamos por superar las expectativas y dar vida a la visión única de cada pareja. Con cada detalle cuidadosamente pensado, estamos listos para convertir la boda de sus sueños en una realidad.

Celebremos el amor en un día que perdurará en sus corazones de por vida.

GECKO
FORMENTERA

Playa de Migjorn, Ca Marí.
07860, Islas Baleares, España

experiences@geckobeachclub.com

T: (+34) 971 32 80 24

F: (+34) 971 32 89 94