

GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB  
GOLF & SPA

D O N D E E M P I E Z A L O I N O L V I D A B L E

D O S S I E R B O D A S

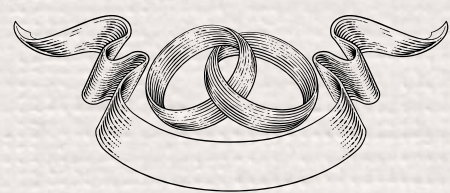
# LA MANGA CLUB

Situado en un enclave geográfico privilegiado entre el parque natural de Calblanque y la reserva marina de Cabo de Palos, que se beneficia de la suave brisa mediterránea, el Grand Hyatt La Manga Club Golf & Spa es el epicentro del resort de lujo discreto, donde encontrará todo lo necesario para forjar recuerdos inolvidables que perdurarán toda la vida.

Grand Hyatt La Manga Club Golf & Spa proporciona un servicio excepcional y singular: aquí entendemos que cada detalle es crucial y que cada individuo, cada invitado, pareja y celebración nupcial merece un servicio completamente personalizado, ajustado a sus necesidades, deseos y aspiraciones. Un servicio de 5 estrellas para una boda de 5 estrellas.



# POR QUÉ SOMOS SU MEJOR ELECCIÓN



## ALOJAMIENTO EN LA SUITE MATRIMONIAL

Con desayuno incluido

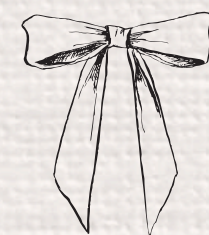
(sujeto a disponibilidad)



## MENÚ DEGUSTACIÓN SIN COSTE

De 50 a 150 asistentes: 2 personas.

Más de 150 asistentes: 6 personas.



## LATE CHECK OUT

Con acceso gratuito al Spa a partir de las 14h.

(sujeto a disponibilidad)



## DECORACIÓN



## BENEFICIOS EXCLUSIVOS

Precios especiales con proveedores.

# BODAS PERSONALIZADAS

Si hay algo que distingue al Grand Hyatt La Manga Club Golf & Spa, es nuestra meticulosa atención al detalle. Somos conscientes de que cada pareja y cada evento son singulares, y para ellos, su boda debe ser memorable. En más de 500 hectáreas de terreno, descubrirán espacios exclusivos e idílicos, cada uno con su propio encanto y carácter, para llevar a cabo su ceremonia y banquete: desde extensos campos de golf y amplios salones hasta impresionantes terrazas con vistas espectaculares.

Número mínimo de asistentes: Viernes: 80 personas  
Sábado: 120 personas De domingo a jueves: 50 personas

El escenario ideal para celebrar el amor.



# GASTRONOMÍA



---

Deseamos que usted y sus invitados aprovechen al máximo su día y entendemos la relevancia de un menú de banquete perfecto. En el Grand Hyatt La Manga Club Golf & Spa, la oferta gastronómica es sumamente diversa, con platos preparados en casa por nuestro equipo de chefs expertos, así como una amplia selección de alimentos para complementar su cóctel. Existen opciones para todos los paladares, desde las tradicionales tapas españolas, como el jamón ibérico y el queso, hasta los sabores internacionales de la cocina fusión indoasiática y las delicias culinarias locales de la región de Murcia, como el Caldero y las mini-marineras.

Además, puedes seleccionar entre diversas opciones de bebidas y un servicio de barra libre.



# ATENCIÓN INDIVIDUALIZADA

Podemos adaptar el paquete a las necesidades y preferencias particulares de cada pareja. Tendrán la oportunidad de seleccionar el paquete que mejor se ajuste a la visión de su boda y al grado de participación que deseen.

Con nuestro paquete "Royal", puede tener la certeza de que cada detalle será administrado con meticulosidad. El día de su boda será un reflejo de su historia de amor, un día que usted y sus invitados valorarán eternamente.

---

## SERVICIOS ESPECIALES

El Grand Hyatt La Manga Club Golf & Spa es un hotel de lujo de 5 estrellas que proporciona alojamiento tanto para parejas como para amigos y familiares que participen en el evento. Los novios disfrutarán de hospedaje gratuito en la suite nupcial\*, salida tardía a las 14:00 y acceso sin coste al spa.

# MENÚS





### MENÚ ESENCIA

- Bebidas y aperitivos de cortesía (estándar)
- 6 canapés (2 fríos, 2 calientes, 2 premium)
- Estación de caldero
- Estación de migas
- Estación de cócteles (2 variedades)
- Menú: Entrante + Plato principal + Postre
- Mesa dulce
- Paquete de bebidas estándar
- Paquete de decoración dorada



### MENÚ BRISA

- Bebidas y aperitivos de cortesía (estándar)
- 8 Canapés (2 fríos, 2 calientes, 2 Premium, 2 Royal)
- Estación de Caldero
- Estación de Marineras
- Estación de Cócteles (2 variedades)
- Menú: Entrante + Plato Principal + Postre
- Mesa dulce
- Paquete de Bebidas Estándar
- Paquete de Decoración Dorada



### MENÚ ALMA

- Bebidas y aperitivos de cortesía (estándar)
- 10 canapés (3 fríos, 3 calientes, 2 Premium, 2 Royal)
- Estación de marineras
- Estación de caldero
- Estación de vermut
- Estación de cócteles (3 variedades)
- Menú: Entrante + Plato principal + Postre
- Mesa dulce
- Paquete de bebidas Club
- Paquete de decoración dorada



### MENÚ ARMONIA

- Bebidas y aperitivos de cortesía (estándar)
- 12 canapés (3 fríos, 3 calientes, 3 Premium, 3 Royal)
- Estación japonesa
- Estación de marineras
- Estación de caldero
- Estación de vermut
- Estación de cócteles (3 variedades)
- Menú: Entrante + Plato principal + Postre
- Mesa dulce
- Paquete de bebidas Club
- Paquete de decoración dorada

# BIENVENIDA

## ESTÁNDAR

Agua infusionada, cerveza, aperitivos ligeros (chips de verduras y patatas).

\*Incluido en todos los menús

## PREMIUM

Agua infusionada, cubos de Moët & Chandon, aperitivos ligeros (aceitunas, frutos secos, chips de verduras y patatas).

\*Suplemento por persona

# CANAPÉS FRÍOS

- Macarón de cecina ahumada con mermelada de cebolla caramelizada
- Macarón de ceviche de pescado
- Macarón de salmón ahumado con queso crema y cebollino
- Cono de hummus
- Cono de crema de berenjena
- Cono de mousse de salmón ahumado
- Cono de mousse de atún
- Cono de guacamole
- Salmorejo con crujiente de jamón
- Chupito de gazpacho de sandía y albahaca
- Chupito de ceviche con lumpo de huevo
- Cucharita de tartar de berenjena con piñones
- Ruladita de salmón ahumado con blini



# CANAPÉS CALIENTES

- Mini croquetas de boletus
- Mini croquetas de rabo de toro
- Croquetas de jamón ibérico
- Tartaleta de bacalao y gambas
- Tartaleta de mariscos
- Tartaleta de bacon y queso
- Caramelos de faisán
- Caramelos de paté de perdiz
- Bomba de morcilla con piñones
- Croquetas de cecina y piquillo
- Bombas de brandada de bacalao
- Gyoza de langostinos al curry
- Gyoza de rabo de toro con salsa hoisin
- Gyoza de verdura

# CANAPÉS PREMIUM

- Cucurucho de foie con cebolla caramelizada
- Chupito de gazpacho con mango y picadillo de gamba
- Chupito de bloody Mary con berberechos
- Chupito de salmorejo con mango y carne de cangrejo
- Chupito de almendra con huevas de salmón
- Brochetas de pollo con salsa de cacahuete
- Brochetas de presa ibérica con salsa hoisin
- Brochetas de solomillo de ternera con salsa teriyaki
- Gambas rebozadas en panko



# CANAPÉS ROYAL

- Cucharita de atún marinado, mayonesa de kimchi, alga wakame y soja
- Cucharita de tartar de salmón ahumado con huevas de lumpo y yuzu
- Cucharita de tiradito de vieiras con huevas de pescado y aove
- Cucharita de tataki de ternera madurada con mayonesa kimchi
- Cucharita de tataki de atún con sésamo y lima
- Mini brioche de foie de pato con sardina ahumada y compota de tomate
- Mini brioche de queso crema, cebolla morada y salmón ahumado
- Mini brioche de tomate, aove y jamón ibérico
- Mini brioche de hummus con picadito de verduras y tofu

# ESTACIONES ADICIONALES

- Estación desalazones
- Quesos nacionales e internacionales
- Bocados de Cartagena 'Mini marineras, matrimonios, bicicletas, marineros'
- Migas de la tierra
- Embutido Murciano
- Jamón Ibérico. Incluye cortador profesional
- Jamón Ibérico de bellota. Incluye cortador profesional
- Andalucía (rabas de calamar, bienmesabe, boquerones, bacaladillas, gamba cristal)

- Rías Baixas (cigalas, gamba roja, zamburiñas, navajas, almejas, pulpo)
- Auténtico caldero Mar Menor
- Pulpo a la Gallega
- Selección vegetariana (hummus, carne vegana, fideos de arroz con gambas veganas, mini ensaladas y arroz con verduras)
- Selección vegana
- Indoasiático (Selección de rollitos, kebab de cordero garam massala, chutney de mango, salsa picante)
- Estación japonesa: maki, uramaki, temaki y hosomaki variados.

Suplemento por persona.



# ESTACIONES DE BEBIDAS

Vermouth  
Gin & Tonic  
Vinos de la tierra  
Licores y vinos dulces  
Cervezas internacionales  
Chupitos

\*Estaciones para un mínimo de 50 personas.

\*Suplemento por persona.





## ENTRANTES

- Crema de bogavante, con guarnición de gamba, cebollino, crema montada y bolitas de pasta choux
- Lingote de tartar de salmón gravelax y aguacate con tosta de pan de albahaca y tomate seco
- Ensalada con queso de cabra con pétalos de tomate, albahaca y reducción de oporto
- Matrimonio de gamba y sardina curadas en aceite de oliva sobre tartar de langostinos y piñones
- Ensalada de pato desmigado con queso de cabra y vinagreta de frutos rojos
- Pulpo asado con puré de pimentón de la Vera y vinagreta de limón, vinagre balsámico y aceite de oliva
- Carpaccio de vieira sobre tartar de gamba con brotes de remolacha y sopa de fresas
- Ensalada de bogavante con su néctar, espárragos, cebolla encurtida con vinagre de Módena

# PLATO PRINCIPAL

- Lingote de cordero con patatas lionesas, judías salteadas y salsa de cordero perfumada al romero
  - Chuleta de cordero de corte francés a la parrilla con timbal de patatas y chalotas glaseadas
  - Presa Ibérica al carbón con puré de boniato y verduras
  - Solomillo de cerdo Ibérico con salsa suave de pimienta negra y uvas de corinto, setas variadas y patatas duquesa con aceite de tartufo
  - Solomillo de vaca frisona a la parrilla con puré de boletus sobre patata a la vainilla
  - Solomillo de ternera lechal a la parrilla con salsa cremosa de albahaca, pétalos de tomate y patatas confitadas (suplemento).
- 

## OPCIONES DE PESCADO

- Lubina con salsa de azafrán sobre puré tricolor (zanahoria, soliflor y brócoli) y verduras crujientes
- Merluza con fricasé de guisantes y tocino ibérico.
- Bacalao con sardina frita sobre risotto de tartufo y salsa de cava.



# POSTRES



- 
- Finger de mousse de coco con compota de piña y glaseado de mango
  - Lingote de tres chocolates con salsa de vainilla
  - Coulant de chocolate con helado de vainilla
  - Huevo de chocolate blanco y mango en nido
  - Panacota de coco
  - Milhojas de frutos rojos con vainilla

# RECENA

---

- Estación de chocolate y churros
- Estación americana (Mini hamburguesas de waygu, perritos calientes y patatas fritas)
- Estación de huevos y patatas fritas
- Estación de bollería (Min cruasants, napolitanas, muffins y caracolas)
- Estación italiana (Selección de pizzas)
- Estación salada (Saladitos variados, mini panecillos de jamón serrano y tomate, canapés de sándwich de jamón de York y queso).

\*Estaciones para un mínimo de 50 personas.

\*Suplemento por persona.



# PAQUETES DE BEBIDAS



## PAQUETE BEBIDAS DE LA CASA

Vino blanco Clamor D.O.  
Costers del Segre  
Vino tinto Petit Mas Oliu D. O  
Empordá  
Codorníu Clásico, D.O. Cava  
Agua, cerveza y refrescos



## PAQUETE SURESTE

Vino blanco Castaño Macabeo, D.O. Yecla  
Vino tinto Juan Gil etiqueta plata, D.O.  
Jumilla  
Corodniú Clásico, D.O. Cava  
Agua, cerveza y refrescos



## PAQUETE CLUB

Vino blanco Marques de Riscal, D.O.  
Rueda Vino tinto Viña Ardanza, D.O. Rioja  
Champán Moët & Chandon  
Agua, cerveza y refrescos

# PAQUETES DE BARRA LIBRE

## PAQUETE ESTÁNDAR DE TRES HORAS

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

## PAQUETE ROYAL DE TRES HORAS

Citadelle Vodka, Bombay  
Sapphire, Martin Miller,  
Johnnie Walker Black, Cardhu,  
Brugal Extraviejo y Havana 7.

OPCIÓN DE AÑADIR CUALQUIER BEBIDA. CONSULTE PRECIOS.





# DECORACIONES

## DECORACIÓN DORADA

Plato base de cristal  
Mantelería lisa  
Cubertería Gala  
Silla Tiffany con opción de color

## DECORACIÓN AUTÉNTICA

Plato base de mimbre,  
Mantelería lisa  
Cubertería Gala  
Silla Tiffany con opción de color

## DECORACIÓN PLATINADA

Plato base de cerámica  
Mantelería lisa  
Cubertería Gala  
Silla cruzada



GRAND | HYATT

LA MANGA CLUB  
GOLF & SPA

**ICÍAR ACHIRICA**  
**EVENTS MANAGER AND SALES DEPARTMENT**

**Teléfono: +34 634 973 245**  
**[iciar.achiricarosique@hyatt.com](mailto:iciar.achiricarosique@hyatt.com)**

GRANDHYATTLAMANGACLUBGOLF&SPA.COM