



TU BODA

en el Paraíso

BODAS 2024



COLLADOS
— BEACH —



Imaginas tu *boda* frente al mar

El paraíso en el mar Menor existe y se llama **Collados Beach**. En primera línea de playa, el Parque Natural de la Encañizada pone el mar de fondo y Collados Beach la magia.

Su arquitectura minimalista destaca en la costa del mar Menor, a orillas del Mediterráneo, donde las Encañizadas perduran intactas ante un paisaje que descansa en aguas tranquilas.

Collados Beach dispone de un gran equipo de profesionales con **años de experiencia** en el sector, por ello el servicio y el trato al cliente es el primer eslabón para que nuestros eventos tengan éxito.

Nuestros espacios

Disponemos de diferentes zonas para celebrar la ceremonia, el cóctel, el banquete, así como la fiesta posterior para más de 300 invitados.

Nuestra playa: Espacio para una ceremonia ideal con vistas al Mar Mediterráneo.

Chill out: Zona frontal exterior con arena fina , mobiliario chill out , preciosas vistas a la playa y sus maravillosas puestas de sol.

Terraza: Perfecta para esperar a los novios y celebrar el cóctel al lado de nuestro chiringuito.

Piscina: Espacio espectacular para montaje de mesas al aire libre.

Salón: Idóneo para eventos en meses menos veraniegos y celebraciones a mediodía.

Vestuarios: Para el uso de los invitados con taquillas a su disposición.

Baño reservado: Para la novia.

Vip área: Zona destinada para la barra libre y fiesta.





Tu boda con **vistas** al Mediterráneo

Queremos agradecer vuestra inquietud por conocernos y deseamos cumplir vuestras expectativas, para ello os contamos cómo puede ser tu boda en Collados.

¡Comenzamos!

Explora los tipos de celebraciones que ofrecemos. De pie o sentados.

¿Qué es lo que más os apetece?

Descubre la historia que hay detrás de cada plato y selecciona los que más os gusten.

Quita o añade hasta encontrar el equilibrio perfecto.

Conoced los secretos de cómo conseguimos que cada celebración sea memorable a través de los **servicios complementarios** que ofrecemos.

Durante este viaje construiréis vuestro evento paso a paso y tendréis un resultado de lo más top y original para hacer único vuestro gran día.





Tu *ceremonia* en la playa

Organiza la ceremonia que siempre has soñado. Disponemos de un amplio abanico de proveedores que podrán adaptarse a vuestros gustos y hacer que la decoración de vuestra ceremonia sea única e inigualable.

** Pídenos información de contacto para montaje de ceremonia y decoración floral.*

Tu *boda* en Collados

“Todas son especiales si encajan con la esencia de sus anfitriones.”

Comenzamos con un exquisito **cóctel de bienvenida** en nuestra terraza y continuamos en los alrededores de nuestra piscina canaria disfrutando de una cena con **platos elaborados** (entrante, principal, postre), bodega y café gourmet.

Tenemos una amplia variedad de **estaciones temáticas** con show cooking donde los invitados podrán disfrutar de una experiencia gastronómica para despertar sus sentidos y darle más importancia al momento cóctel.

Para el momento fiesta, disponemos de un **área vip** en la 1ª planta, donde la **barra libre** y la **música** hará que el resto de la noche sea increíble. Finalizamos con una **recena** muy completa para que a tus invitados nos les falte nada.

Nuestras propuestas *gastro*nómicas

La experiencia nos ha llevado a desarrollar dos tipos de menús. Nuestra cocina ha ido evolucionando y adaptándose a las tendencias para llegar a satisfacer vuestros deseos.

Y si vienen niños...un menú especial para que disfruten (consultar).



Menú *Cóctel*

Estaciones temáticas, cena servida en terraza, postres servidos o en buffet.

Menú *Gourmet*

Estaciones temáticas, aperitivos servidos en terraza. Menú compuesto de un entrante y un principal, postre y bodega estándar.





Tras el síquero

Tras la ceremonia comenzaremos con el cóctel donde se podrá disfrutar de las estaciones temáticas y una variada selección de aperitivos servidos por nuestro equipo de camareros.



ESTACIONES TEMÁTICAS

120 pax mínimo

Precio/pers

Cubos de cerveza

4 €

Selección de vinos D.O. servidos por sumiller

(incluido en propuestas)

Mesa de ostras

7 €

Coctelería

4 €

Jamón Ibérico con cortador en directo

• Ibérico 75% *(incluido en propuestas)*

• Bellota 100% *(suplemento)*

500 €/unid.

Quesos selección

(incluido en propuestas)

Encurtidos, salazones y ahumados

10 €

Japonés

10 €

Caldero del Mar menor

Consultar

Fuentes de chocolates, frutas y dulces

Consultar

Menú *Cóctel*

Disfruta del entorno que ofrece Collados Beach acompañado de la mejor selección de nuestros aperitivos.

Esta opción es perfecta para parejas que prefieran moverse por el espacio y disfrutar de las maravillosas vistas que nos brinda el Mediterráneo.



ESTACIONES TEMÁTICAS

*Jamón ibérico 75% viruteado por personal cualificado
Selección de vinos D.O servidos por sumiller
Quesos Gourmet, mermeladas caseras y frutas desecadas.*

APERITIVOS SERVIDOS

Salmorejo con polvo de jamón y aceite ecológico

Gaspachos Collados (mango, cereza y fresón)

Ajo blanco con uva y almendra crocanti

Mozzarella con anchoa de Santoña y albahaca

Salmón Noruego marinado con su hueva y mantequilla de cítricos

Foie de oca con quicos y compota de manzana

Pulpo en texturas con parmentier trufada

Ceviche de vieiras

Nuestra selección de croquetas caseras (boletus, jamón y chipirón)

Empanadilla de boquerón con ají casero

Tartar de atún rojo con aceite de mojama y yema curada

Revuelto de foie con trufa negra y crujiente de plátano macho

Arroz meloso de marisco de Cabo de Palos

Pluma ibérica a la brasa con frutas silvestres

**Postres variados elaborados por nuestro maestro pastelero o Tarta nupcial*

Café gourmet helado

Precio: 120€/pers. IVA no incluido

Menú *Gourmet*

Ideal para sentarse y disfrutar.
Pensado para aquellos novios que deseen una boda con un toque formal y elegante.

Se acompañará el cóctel de bienvenida con un entrante y un principal.

**En la mesa
un acierto
asegurado!**



ESTACIONES TEMÁTICAS

*Jamón ibérico viruteado por personal cualificado
Selección de vinos D.O servidos por sumiller
Quesos Gourmet, mermeladas caseras y frutas desecadas.*

APERITIVOS SERVIDOS

Salmorejo con polvo de jamón y aceite ecológico

Gazpachos Collados (mango, cereza y fresón)

Ajo blanco con uva y almendra crocanti

Mozzarella con anchoa de Santoña y albahaca

*Salmón Noruego marinado con su hueva
y mantequilla de cítricos*

Foie de oca con quicos y compota de manzana

Pulpo en texturas con parmentier trufada

*Nuestra selección de croquetas caseras
(boletus, jamón y chipirón)*

Empanadilla de boquerón con ají casero

*Tartar de atún rojo con aceite de mojama
y yema curada*

*Revuelto de foie con trufa negra y
crujiente de plátano macho*

COMIDA O CENA EN MESA

Entrantes a elegir uno:

Ensaladas (salmón escabechado, frutos rojos, queso de cabra, pato, langostinos)

*Gazpacho cereza con nube de parmesano y anchoa
Nísperos rellenos de foie con crema fría de mango*

Principales a elegir uno:

Pescados (lubina, bacalao...etc)

ó

Carnes (Confit de pato, presa ibérica, etc.)

POSTRES

OPCIÓN 1:

*Postres elaborados por nuestro maestro pastelero:
Cheesecake, rollitos de almendra, gazpacho de fresas con espuma de arroz con leche, milhojas de crema inglesa, volcán de chocolate belga...*

OPCIÓN 2:

Tarta nupcial

-

*Café gourmet helado
Bodega estándar incluida*

Precio: 130 €/pers. IVA no incluido

Bebidas

BODEGA ESTÁNDAR

(Incluido en el precio)

Vinos Blancos: D.O. Rueda - Bodega Marqués de Riscal

D.O. Albariño - Bodega Martín Códax - Marieta

Vinos Tintos: D.O. Jumilla - Pituco

D.O. Ribera del Duero - Finca Resalso

D.O. Rioja - López de Haro

Postres: Cava Brut Parxet Moscato D´Asti

BODEGA SUPERIOR

Precio por persona: 10 € p.p.

Vinos Blancos: D.O. Rueda - José Pariente

D.O. Albariño - Mar de Frades

Vinos Tintos: D.O. Jumilla - Juan Gil

D.O. Ribera del Duero - Carmelo Rodero

D.O. Rioja - Muga

Postres: Cava Gramona Imperial PX Reserva

BODEGA PERSONALIZADA

Elige tu propia bodega y nosotros te la facilitamos
(Precios a consultar)

BARRA LIBRE & RESOPÓN

25€ p.p. /4 horas

*Absolut, Tanqueray y Seagrams, Havana y Brugal, Ballantines,
JB y más...*

*Resopón: Tortillas caseras, empanadas, pasteles de carne,
embutidos ibéricos y brochetas de fruta.*

** Opción Barra bebidas Premium 90€/botella y refrescos incluidos.*

** Opción Coctelería.*





Resopón

OPCIONES

1

Perritos Calientes
(2,5 € p.p.)

2

Hamburguesas
(3 € p.p.)

3

Churros con chocolate
(4 € p.p.)

4

Barbacoa
(8 € p.p.)

*Estos precios serán para un mínimo
de 120 personas

Sonido & dj

SONIDO EN CEREMONIAS

Amenización durante la ceremonia con canciones elegidas por los novios para acompañar cada momento. Incluye megafonía.

CÓCTEL Y CELEBRACIÓN

Reunión previa con el Dj para elegir las canciones.

BARRA LIBRE

Para el momento fiesta podrás elaborar un listado con vuestras mejores canciones o dejarlo en mano de nuestro Dj profesional*. Contarnos vuestros gustos musicales y nosotros hacemos el resto.

*Dj desde el comienzo de la ceremonia hasta finalizada la barra libre.

**Servicio de Dj no incluido. Consultar precio.*





Material para tu *boda*

Nuestras propuestas incluyen:

MOBILIARIO Y MENAJE PARA CELEBRACIÓN

Mesas altas de cóctel, mesas bajas, mesas alargadas, mesas redondas y sillas tiffany para la cena, mantelería blanca, cubertería, vajilla y cristalería, bajo plato de cristal, un camarero para cada mesa.

Nuestro objetivo es darte el mejor servicio de la mano de los mejores profesionales.

**Otro mobiliario, iluminación, mantelería, etc.
Consultar precio.*

Servicios *extras*

Ceremonia en playa
Minutas
Seating plan
Flores y decoración
Carpa o entoldados
Fotógrafos y videógrafos
Animación para niños
Amenización musical para el evento
Alojamiento para invitados
Maestra de ceremonias
Fotomatón y Photocall
Transportes
(alquiler de autobuses, coche nupcial).

**Consultar precio*

**Uso de espacio para ceremonia en la playa
y limpieza pre y post evento 300 €.*

**Sillas para ceremonia, consultar precio.*





Forma de *pago*

Se abonarán 1500 € en concepto de señal y firma de contrato como reserva de fecha.

Un 70% del total 15 días antes de la fecha del evento.

El 30% restante se abonará 5 días antes del evento.

Prueba degustación de menú:

Según número de invitados:

De 100 a 120: 2 personas.

De 120 a 150: 4 personas

De 150 en adelante: 6 personas

Si quieren venir más personas se abonará a parte.

En caso de **anulación** por parte de los novios, no se devolverá la señal, solo o exclusivamente si se vuelve a reservar otra fecha para dicho evento.

El **listado de invitados** se entregará una semana previa al evento, junto al listado de alergias o intolerancias.

Nos adaptamos a cualquier petición para así elaborar un menú especial.

El número mínimo de invitados es de **120** para disfrutar de la exclusividad del local.

(Mínimo **150** invitados en el mes de junio y septiembre)

*Todos los precios expuestos anteriormente no incluyen IVA.





Contacto

Email: info@colladosbeach.com

Teléfono: 968 147 349

Puedes encontrarnos en:

  [@colladosbeach](#)

¡Visita nuestra web!

www.colladosbeach.com

Dirección

Urbanización Veneziola s/n km18, 30380,
La Manga del Mar Menor, Murcia

Vive tú

#MomentoCollados



COLLADOS

— BEACH —