



TU BODA

en el Paraíso

2026



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. Gracias a esto, Grupo Collados ha ido creciendo cada año.

Nuestros espacios

Disponemos de diferentes zonas con capacidad para hasta **300 personas**, para celebrar la ceremonia, el cóctel y el banquete, así como la fiesta posterior.

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 tárea: Zona destinada para la barra libre y fiesta.





¿Quieres casarte con nosotros?

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.

También disponemos de un menú especial para niños.
(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 **si quiero**

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/persona

Cervezas del mundo

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)*

350€/ud.

Quesos selección

(incluido en propuestas)

Encurtidos, salazones y ahumados

10€

Selección de sushi

(4 uds. por persona)

15€

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 los espacios 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.

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.

Polpo 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: 130€ /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 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.

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.

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.

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 sardina.

Principales a elegir uno:

Pescados (lubina, bacalao...etc)

ó

Carnes (Confit de pato, carrillera ibérica, paletilla cabrito...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: 140€ /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 - Cuesta los Chotos

D.O. Ribera del Duero - Protos

D.O. Rioja - Marqués de Riscal

Postres: Cava Brut o Moscato D'Asti

BODEGA SUPERIOR

Suplemento por persona: 10€

Vinos Blancos: D.O. Rueda - José Pariente

D.O. Albariño - Granbazán

Vinos Tintos: D.O. Jumilla - Juan Gil

D.O. Ribera del Duero - Carmelo Rodero

D.O. Rioja - Marqués de Riscal XR

Postres: Cava Gramona o PX Reserva

BODEGA PERSONALIZADA

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

BARRA LIBRE & RESOPÓN

30€ 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 & Hamburguesas
(3€ p.p.)

2

Churros con chocolate
(4€ p.p.)

3

Barbacoa
(8€ p.p.)

*Precios 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.

P.V.P. 450€ - Dj desde el comienzo de la ceremonia hasta finalizada la barra libre.

- Hora extra de barra libre: 600€
- Hora extra dj: 50€







Material para tu *boda*

Nuestras propuestas incluyen:

MOBILIARIO DEL LOCAL

Mobiliario Chill out de playa, camas balinesas, mobiliario de terraza y sombrillas.

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 4.5€/unidad*





Forma de *pago*

Se abonarán 1500€ en concepto de señal y firma de contrato como reserva de fecha.
Un 70% del total 30 días antes de la fecha del evento.
El 30% restante se abonará 10 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: eventos@orenesgrupo.com

Teléfono: 618 600 000

Puedes encontrarnos en:

  @colladosbeach

¡Visita nuestra web!

www.colladosbeach.com

Dirección

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

Vive tu

#MomentoCollados



COLLADOS

— BEACH —