



Bodas 2018

by

Área eventos



Área eventos  
687 578 963

## Introducción

Área eventos se trata de un proyecto entusiasta que nació en el año 2010 con el convencimiento de que existe otra forma de organizar un evento. Nuestra idea se basa en conseguir que el cliente, es decir tú, se sienta como en su propia casa a la hora de diseñar el día más importante de su vida. Aprovechando el lugar en el que tenemos el privilegio de estar, un marco incomparable con unas vistas preciosas a la isla que hay frente a nosotros y con unos atardeceres dignos de película, ya sería motivo suficiente para que paséis el mejor de vuestros días con nosotros, aunque también es verdad que pueda haber lugares como éste, lo que realmente nos hace únicos es nuestra manera de trabajar; con flexibilidad absoluta, asesoramiento personalizado y colaboración desde el primer día y sobretodo tematizar vuestra boda a vuestro gusto. Este es el reto que queremos conseguir, queremos que todo el mundo hable de tu boda, de esa la fiesta que organizaste en Área Sunset, tú quieres lo mismo, ¿verdad? Gracias a esta forma de trabajar, hemos conseguido 4 premios otorgados por las recomendaciones de los clientes; el certificado de excelencia de Tripadvisor y el Wedding Awards de Bodas.net durante tres años seguidos, donde entramos en el top 5% de restaurantes de bodas de toda la región de Murcia más valorados.

## ¿Qué te ofrecemos?

El Restaurante Área Sunset, situado en La Manga del Mar Menor es de sobra conocido en la zona, estamos al pie del cañón desde 1990. Además del restaurante, en el mismo existe una organizadora de eventos que os ayudará tanto en el diseño del mismo como en el resto de detalles desde el primer momento. Disponemos de tres salones interiores, con capacidades de 70, 170 y 200 personas respectivamente, y de una terraza a pie de playa, con capacidad para 220 personas. Así mismo para la celebración de fiestas, barras libres etc., disponemos de nuestra recién estrenada Sala Génova, y que se encuentra perfectamente comunicada con el restaurante y con nuestra terraza

## Menú Isla del Pato

### Copa de bienvenida

Chips de yuca y boniato con pimentón de la vera  
&  
Mini ensaladilla de gambas al caviar  
&  
Cucharita de quiche-lorraine  
&  
Crema de foie con cebolla crujiente  
&  
Croquetas de pollo y queso  
&  
Brochetas de queso fresco y membrillo  
&  
Vasito de salmorejo con crujiente de jamón  
&  
Cucharita de salmón marinado al eneldo

### En mesa

#### Entrantes al centro

Ensalada Area Sunset  
*(Lechugas mezclum, pimientos del piquillo, ventresca de atún, queso mascarpone, pasas y nueces con aroma balsámico)*  
&  
Brandada de bacalao con crujiente de pan

#### Individuales

Merluza en salsa verde con langostinos salteados y crujiente de bacon  
&  
Carrillera de cerdo estofada y glaseada al vino dulce con puré de manzana y tallarines de calabacín

#### Para terminar

Tarta de celebración  
Cava brut y café

#### Bodega

Vino tinto Rioja ó Ribera de Duero (a elegir)  
Vino blanco D.O. Rueda 100% Verdejo Solar de la Vega  
Cerveza, refrescos, aguas minerales y vermut

Precio: 70,00€ / persona (IVA incluido)



## Menú Isla del Barón

### Copa de bienvenida

Chips de verduras variadas  
Coca de anchoas con pimientos asados y germinados  
Croquetas de pollo y queso  
Vasito de crema de melón con queso fresco

### Cucharitas

Cucharita de salmón marinado con aceite de eneldo  
Cucharita de dadito de atún marinado en soja  
con mahonesa de coral

### Latitas

Mini ensaladilla de gambas con caviar  
Gulas al ajillo con ajetes y gambas

### Estaciones

Estación de Caldero del Mar Menor

### En mesa

### Entrantes al centro

Verduras en tempura con mayonesa ligera de soja

### Individuales

Salmorejo andaluz con queso fresco, huevo duro y virutas  
de jamón ibérico  
&  
Taco de bacalao confitado en aceite de oliva con cremoso de  
patatas y habitas tiernas  
&  
Solomillo de bellota con salsa de vino dulce salteado de  
verduritas y patatas

### Para terminar

Tarta de celebración, cava brut y café

### Bodega

Vino tinto Rioja cosecha ó Ribera de Duero Crianza (a elegir)  
Vino blanco D.O. Rueda 100% Verdejo Solar de la Vega  
Cerveza, refrescos, aguas minerales y vermut

Precio: 72,00€ / Persona (IVA incluido)



## Menú Isla del Ciervo

En mesa

### Copa de bienvenida

Chips de verduras variadas  
Tostita de queso de cabra y mermelada de tomate  
Crema de foie con cebolla crujiente

### Entrantes al centro

Lingote de foie relleno de membrillo acompañado de crema de manzana y frutos rojos

### Cucharitas

Enrollado de anchoa ahumada y tomate asado  
Cucharita de pulpo a la gallega con cremoso de patata  
Cucharita de dadito de atún marinado en soja con mahonesa de coral  
Cucharadita de vieira al horno con mahonesa de curry y miel

### Individuales

Ensalada tartar de aguacate y gamba roja con vinagreta de avellana y vinagre de módena

&

Rodaballo rotir con setas

&

Presa ibérica con setas salteadas y crema de foie

### Latitas

Mini ensaladilla de gambas con caviar  
Gulas al ajillo con ajetes y gambas

### Para terminar

Tarta de celebración  
Cava brut, sidra y café

### Estaciones

Punto de mojitos (toda la celebración)  
Estación de Caldero del Mar Menor

### Bodega

Vino tinto D.O. Rioja cosecha ó Ribera de Duero Crianza (a elegir)  
Vino blanco D.O. Rueda 100% Verdejo Solar de la Vega  
Cerveza, refrescos, aguas minerales y vermut

Precio: 75,00 € / Persona (IVA incluido)

## Menú Isla Redondela

### Copa de bienvenida

Tostita de queso de cabra y mermelada de tomate  
Croquetas de boletus

### Vasitos

Cremoso de fresas con langostinos  
Crema de foie con cebolla crujiente

### Cucharitas

Cucharita de pulpo a la gallega con cremoso de patata  
Cucharita de dadito de atún marinado en soja con mahonesa de coral  
Cucharadita de vieira al horno con mahonesa de curry y miel

### Latitas

Mini ensaladilla de gambas con caviar  
Tartar de salmon y kiwi

### Estaciones

Estación de Jamón ibérico al corte  
Estación de mojitos y San Francisco (toda la celebración)  
Estación de Caldero del Mar Menor

### En mesa

### Individuales

Ensalada de frutas, gulas, espinacas y langostinos,  
con su toque de queso crema

&

Gamba roja a la plancha

&

Lomito de lubina con tallarines de calabacín y crema  
ligera de pimiento del bierzo

&

Sorbete de mango ó mandarina al cava

&

Medallón de solomillo de ternera con patatas panadera y  
pimientos del padrón

### Para terminar

Tarta de celebración,  
Cava brut, sidra y cafés

### Bodega

Vino tinto D.O. Rioja crianza ó Ribera de Duero Crianza (a elegir)  
Vino blanco D.O. Rueda 100% Verdejo Solar de la Vega  
Cerveza, refrescos, aguas minerales y vermut

**Precio: 88,00 €/Persona (IVA incluido)**

\* Este menú añade a tu barra libre las siguientes bebidas Premium: Martin Miller Gin, Jhonnie Walker Black Label, Gin London y Gin Hendricks.



Estos 2 menús se tratan de un cocktail pasado en bandeja. Se realizaría un montaje del salón escogido o terraza de tipo chill-out. El montaje de mobiliario se compone de una combinación de sofás y pufffs, mesas altas con taburetes y mesas normales con silla de director blanca. Todo el mobiliario es en tonalidades blancas y algunos pufffs plateados.

## Menú Oleaje

- Dátiles con bacon
- Chips de verduras variadas
- Croquetitas de pollo y queso
- Ensaladilla rusa con mayonesa ligera
- Miniensalada de salmón con vinagreta de mostaza
- Pinchito de tortilla española con ali-oli
- Vasito de gazpacho Andaluz
- Vasito de verduritas fritas con mahonesa de soja
- Crema fría de fresas y tomate con langostinos
- Crema de foie con cebolla crujiente
- Cazuelita de bacalao a la Vizcaina

### Estaciones

- Punto de fideuá ó de caldero

### Brochetas calientes

- Brocheta de bienmesabe en adobo con ali-oli verde
- Brocheta de pollo al curry con tomate cherry
- Brocheta de presa con manzana
- Brocheta de gambas y piña

### Postre

- Piononos "Granainos"

### Bodega

- Vino tinto Rioja cosecha ó Ribera de Duero Crianza
- Vino blanco Rueda Solar de la Vega
- Cerveza, refrescos, aguas minerales y vermut

Precio: 68,00 €/Persona (IVA incluido)

Area eventos  
687 578 963







## Menú Mar de fondo



Bombones de foie en cucharita  
Chupa-chups de queso y frutos rojos  
Vasito de crema de aguacate y anchoa  
Croquetas de bacalao envueltas en sésamo  
Chupito de crema de melón y crujiente de jamón  
Pinchito de pollo envuelto en kikos  
Mini hamburguesas de colores  
Mini sandwich de queso, piña y bacon  
Mini pizza de queso de cabra  
Cazuelita de bacalao a la Vizcaína  
Maki-sushi de salmón y queso al eneldo

### Brochetas frías

Brocheta de queso, membrillo y albahaca  
Brocheta de atún y sandía

### Brochetas calientes

Brocheta de langostinos y ajetes  
Brocheta de presa con manzana  
Brocheta de ternera macerada en soja con cebolla y tomate cherry

### Estaciones

Jamón ibérico al corte  
Estación de mojitos

### Postre

Buffet de postres con pinchitos de frutas con fuente de chocolate y selección de dulces golosos  
(Tiramisú, tartitas de queso con frutos rojos, piononos Granainos ...)

Cava brut y cafés

### Bodega

Vino tinto Rioja cosecha ó Ribera de Duero Crianza  
Vino blanco D.O. Rueda Solar de la Vega  
Cerveza, refrescos, aguas minerales y vermut

Precio: 74,00 € /Persona  
(IVA incluido)

## Menú infantil Isla Hormiga

### Al centro

Surtido de patatas fritas  
Surtido de croquetas caseras, y cuñas de pizza

### Individual

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

### Postre

Copa de helado ó helado de impulso

### Bebidas

Agua mineral, refrescos y zumos

Precio: 25 €/niño (I.V.A incluido)

Area Eventos queda a disposición de los clientes para valorar cualquier modificación sobre los menús proporcionados, así como contemplar posibles combinaciones de platos. Así mismo, si los novios lo desean, estamos abiertos a la creación de menús personalizados.

Quedamos a disposición de los novios para la elaboración de menús de tipo cocktail para el montaje de chill-out.



# Opciones de celebración

## Celebración tradicional

La celebración tradicional contempla el montaje de mesas redondas o rectangulares con protocolo de mesas para los invitados junto con mesa presidencial para los novios y familiares. Las mesas redondas pueden albergar hasta 10 comensales. El restaurante se encargará de preparar un protocolo para los invitados y de la numeración de las mesas de la celebración.

La mesa presidencial podrá ser elegida por los novios, siendo necesario que se indique al organizador con al menos 7 días de antelación al evento. La mesa presidencial puede ser rectangular, redonda, imperial etc.

La distribución de las mesas debería ser entregada al organizador al menos siete días antes de la celebración. Las mesas incluyen un centro de mesa con arena de la playa, vela en color elegido y estrellas de mar naturales.

Estamos abiertos a cualquier posibilidad o combinación de mesas, tanto en nuestra terraza como en los comedores interiores, siempre estando sujetos al aforo máximo de los mismos.



## Celebración chill-out con cena cocktail

Como algo innovador se ofrece la posibilidad de celebrar el convite en formato de cocktail pasado donde los invitados y los novios pasan una velada más distendida y algo menos protocolaria. El montaje de los salones / terraza se realiza con combinaciones de sofás, puños, mesas altas tipo cocktail, taburetes, y mesas bajas con sillas. El organizador propondrá una distribución del mobiliario disponible a los novios pudiendo estos dar su opinión en todo momento.

En **Area Eventos** disponemos de mobiliario para celebración tipo chill-out para banquetes de hasta 160 personas (sin contar con los niños). Para celebraciones más numerosas se presupuestaría el mobiliario faltante.

La cena que se adapta a este tipo de celebración es formato cocktail y tendría una duración aproximada de una hora y media. Los menús serán elaborados por el organizador a medida para los novios.



## Ceremonias en la playa

Existe la posibilidad de preparar ceremonias civiles en la playa. La ceremonia civil en la playa está sujeta a las condiciones meteorológicas.

El montaje de la ceremonia civil incluye:

- ✦ Arco de madera para ubicación del maestro de ceremonias, tenemos 2 tipos de arco, consúltanos.
- ✦ Decoración del arco de madera con telas de diferentes colores a elegir. Decoración con ramos de flores a elegir.
- ✦ Atril de madera para lecturas.
- ✦ Mesa de ceremonias decorada con arreglo floral o velas.
- ✦ Sillas con fundas blancas/crema. El número máximo de sillas que se podrán colocar para la ceremonia es de 100. En todo momento el número de sillas estará sujeto al nivel del mar en la fecha. La colocación de las sillas podrá ser paralelo a la orilla o en perpendicular mirando a la isla.
- ✦ Lazos de color para las sillas. Colores disponibles: naranja, fucsia, turquesa, morado o plateado.
- ✦ Alfombra blanca ó de yute para pasillo de los novios. Será posible cambiar el color de la alfombra previa valoración económica del organizador
- ✦ Ganchos para colocar tarros con flores y candiles con velas a lo largo del pasillo de la ceremonia





- \* Antorchas decorativas clavadas en la arena.
- \* Rastrilleo de la playa para formar una superficie homogénea
- \* Colocación de tablas de madera blanca debajo de las sillas de la ceremonia y del pasillo
- \* Pedestales para la colocación de flores al comienzo del pasillo
- \* El montaje de la ceremonia civil estará siempre a cargo del organizador de Grupo Area. Cualquier modificación sobre decoración o situación de la ceremonia será estudiada y presupuestada por el organizador de Grupo Area
- \* Indicador decorativo con flechas de la ceremonia, banquete, punto de mojitos, etc...
- \* pétalos naturales de rosas para lanzarlos a los novios.
- \* Decoración con plataneros en la playa

Precio: 850,00 € (I.V.A. INCLUIDO)

### Opciones adicionales para la ceremonia

- \* Letras LOVE de tamaño 1,20m de alto colocadas en la playa (40 €)
- \* Arreglos florales adicionales, arreglos tematizados etc. a gusto de los novios, será presupuestados por el organizador del Grupo Area.
- \* Pomperos de jabón personalizados para final de ceremonia. Se personalizan con el nombre de los novios y la fecha del evento.

## QUÉ INCLUYE LA CELEBRACIÓN DE LA BODA

- ✦ Menú de degustación para seis personas a partir de 100 invitados finales. Degustación para 2 personas en celebraciones de entre 80 y 100 invitados finales. El menú de degustación se realizará tras la reserva en firme, los novios podrán elegir la fecha de la prueba.
- ✦ Adorno centro de mesa con vela y estrella de mar. Posible cambio del color de la vela. Centro especial para la presidencia en banquetes tradicionales.
- ✦ Minutas personalizadas con el menú elegido.
- ✦ Confección del protocolo de los invitados personalizado. Protocolo con carteles de películas, protocolo con grupos musicales, países del mundo, playas paradisíacas etc. Plano de situación de mesas
- ✦ Elección de la mantelería entre los diferentes colores disponibles.
- ✦ Música ambiental tipo jazz para el banquete. La música ambiental puede ser proporcionada al gusto de los novios.
- ✦ Organización y guía del protocolo de la ceremonia.

Y sobre todo y más importante:

### Personalización del evento con nuestro organizador

*Cualquier propuesta de los novios será estudiada y presupuestada para obtener su evento lo más personalizada posible.*



# Opciones adicionales

*Precios I.V.A. incluido*

- ✦ Posible selección de vinos de D.O. Rioja, Ribera del Duero o Jumilla previo presupuesto según la bodega elegida.
- ✦ Punto de cocedero de marisco fresco en el cocktail de bienvenida (a presupuestar según cantidades y opciones ofrecidas por el organizador) **NEW!**
- ✦ Posible Buffet de postres a gusto de los novios, se realizará un presupuesto a medida.
- ✦ Punto de corte de jamón de D.O. en la recepción 450 €.
- ✦ Buffet de quesos nacionales e internacionales en la recepción: 420€.
- ✦ Punto de fideuá o de caldero en la recepción: 275 €.
- ✦ Punto de maki-shushis: 4 tipos de piezas, 60 unidades de cada, 450 €.
- ✦ Punto de cervezas internacionales en la recepción: 2,90 € por persona (elección de 8 cervezas del mundo en mesa temática con cubos con hielo y explicación y breve historia de cada cerveza).
- ✦ Punto de cochinillo cortado a la segoviana en la recepción: 300€.
- ✦ Punto de Mojitos o cocktail similar: 3,90 € /persona
- ✦ Recena mediterránea: Tortilla de patatas, saladitos, empanadillas, mini sándwiches variados, chapatas variadas. 5,00 € / persona (IVA incluido)
- ✦ Recena americana (mini hamburguesas, hot dogs, mini pizzas, mini sandwiches) 7,50 €
- ✦ Candy Bar para barra libre 200 €. Puede incluir una fuente de chocolate pequeña (+50 €) y palomitas de maíz si los novios lo desean.
- ✦ Cuidador/animador infantil (a presupuestar según número de niños)





- ✦ Antorchas decorativas en la arena de la playa 100 € (precio para bodas sin ceremonia)
- ✦ Alpargatas para la playa/baile para invitadas (consultar según cantidades)

## Barra libre en nuestro pub

### Precio por horas (precios por adulto asistente al evento)

- Precio de las 3 primeras horas barra libre normal 12,80 €
- Precio a partir de la 4ª hora barra libre normal 2,20 € / hora adicional
- Pack Premium barra libre básico para las tres primeras horas:  
*Añade Martin Miller, London, Hendricks, Jhonnie Walker Black Label y Matusalem 15 años*  
+3,00€ / persona
- Pack Premium barra libre plus:  
*Añade Martin Miller, Gin Brockman, Gin London, G-Vine, Hendricks, Jhonnie Walker Black Label, Cardhu, Matusalem 15 años*  
+ 5,00€ / persona

DJ para barra libre: 350,00 € / hasta la 5ª hora de barra libre.

*Todo con bebidas de primeras marcas nacionales e internacionales*

*Precios I.V.A. incluido*



## CONDICIONES DEL EVENTO

- ✦ La distribución de invitados en las mesas en banquetes tradicionales debe ser entregada al organizador de **Area Eventos** al menos 10 días antes de la fecha del evento, así como la confirmación del número de invitados definitivo. A partir de entonces no se podrá modificar la lista a menos que haya incorporaciones.
- ✦ Con motivo de cumplir con la ley española se prohíbe fumar en todos los salones y pub destinado a la barra libre, excepto en la terraza
- ✦ Los menores de edad deben estar vigilados por sus padres o cuidadores.
- ✦ No está permitido traer bebida ni comida de fuera del restaurante.
- ✦ La única opción existente de barra libre es por horas. El mínimo de horas a contratar es de 3.
- ✦ **Condiciones de pago**
  - A la reserva del evento 1.000 Euros. Dicha cantidad no será devuelta en el caso de cancelación 8 meses antes del evento
  - El 60 % del total 10 días antes de la celebración, con la confirmación de los invitados.
  - El resto al finalizar el evento en metálico o con tarjeta de crédito o débito.

## NUESTROS PROVEEDORES DE CONFIANZA

### Alojamiento:

Hotel Mangalán: Descuento del 10% del precio de tarifa para todos los invitados. [www.hotelesposeidon.com](http://www.hotelesposeidon.com)

Apartamentos Valmanga: 10% de descuento a partir de 5 apartamentos. Tlf. 968 14 07 42

Apartamentos Pierre Vacances: Consultar condiciones en el restaurante.

### Fotógrafo:

Espinosa fotografías: precio especial para las parejas que se casen en Area Sunset ([www.espinosafotografo.com](http://www.espinosafotografo.com)) Tlf. 620 248 822

### Videógrafo:

Narciso Ruiz: <http://www.narcisoruiz.com/> Teléfono de contacto: 644 332 337 (\*\* Ver video boda de Domingo y Eva)

### Floristería:

Floristería Jeren: 10% de descuento para las parejas que se casen en Area Sunset Tlf. 968 13 72 49

### Agencia de viajes:

Imagina travel: agencia especializada en viajes de novios a medida. Tlf. 926 614 648 <http://www.imaginatravel.es/>



# Datos de contacto

## Restaurante Area Sunset

Urb. Pedruchillo, local 1  
Gran vía de La Manga, km. 8,5  
La Manga del Mar Menor  
Murcia, CP 30380  
España

Teléfono restaurante: 968 14 32 00

Teléfono oficinas: 968 14 20 90

Móvil organizadora de eventos: 687 57 89 63

e-mail: [info@areaeventos.es](mailto:info@areaeventos.es)

Página web: [www.areaeventos.es](http://www.areaeventos.es)

Facebook: [www.facebook.com/restauranteareasunset](http://www.facebook.com/restauranteareasunset)



Area eventos  
687 578 963

