



**TU EVENTO EN
LAS MEJORES
MANOS**

QUERIDOS CLIENTES,

En nombre del equipo de Portals Hills Boutique Hotel, queremos darles las gracias por haber elegido nuestro hotel para celebrar el que va a ser un día tan especial.

Han elegido un hotel exclusivo, en una ubicación única y a pocos minutos del increíble y elegante Puerto de Portals.

Gracias a la arquitectura contemporánea del hotel, sus muebles de diseño, la nueva interpretación de Art Decó que lo representa, las impresionantes vistas al mar, un equipo profesional que le acompañará a lo largo de toda la velada y una cocina gourmet que fusiona la cocina mediterránea con la internacional, harán del lugar, el anfitrión perfecto para una boda inolvidable y de ensueño.

En nuestro hotel, le damos la oportunidad de organizar y personalizar su boda, garantizándole total exclusividad y privacidad, con una celebración de primera clase. Nuestro equipo estará encantado de ayudarle con todos los preparativos para el evento, como la creación de los menús, que le deleitarán, encontrar el lugar perfecto para la ocasión y alegrar el evento con el entretenimiento que mejor se adapte a su estilo.

Para celebrar eventos, disponemos de espacios tanto interiores como exteriores, también cabe la posibilidad de crear un altar diferente para cada época del año en un entorno glamuroso que garantizará que su momento sea un recuerdo inolvidable.

Toda la información la encontrará adjunta en el catálogo de novios.

Saludos Cordiales,
Equipo de Portals Hills.
sales@portals-hills.com

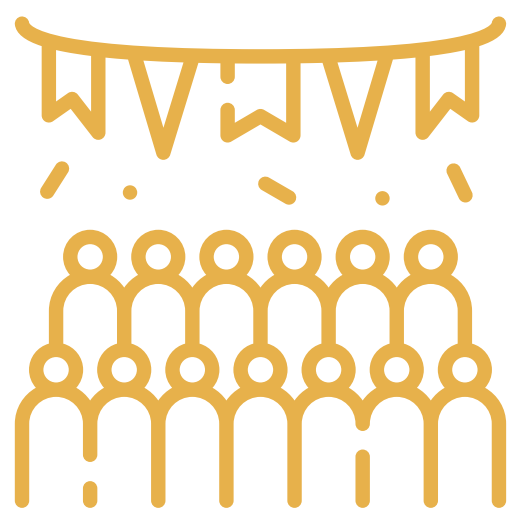


ÍNDICE



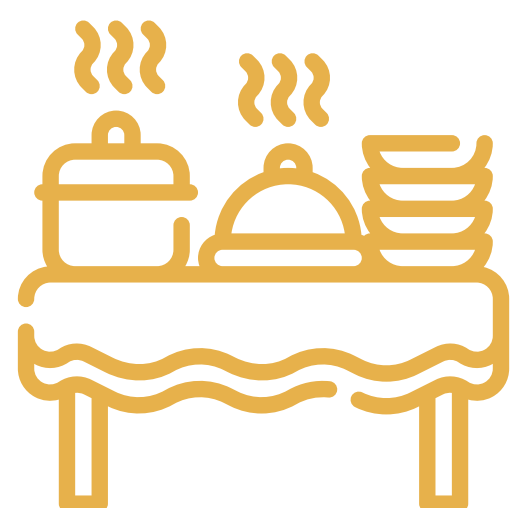
INFORMACIÓN
GENERAL

PÁG. 4



ESPACIOS
PARA EVENTOS

PÁG. 7



ESTACIONES
DE COMIDA

PÁG. 13



ESTACIONES
DE BEBIDAS

PÁG. 15



GALA

PÁG. 16



BARRA LIBRE

PÁG. 19

INFORMACIÓN GENERAL

ALQUILER DE EQUIPOS & DECORACIÓN

Estaremos encantados de contratar todos los muebles y equipos necesarios para su boda como mesas, sillas, manteles, carpas, sombrillas o calentadores, mobiliario chill-out, arreglos florales, etc. Garantizando siempre la mayor calidad de nuestros proveedores. Todo el material contratado llevará un coste adicional.

ENTRETENIMIENTO & MÚSICA

Sean cuales sean sus gustos, el equipo estará presente para encontrar los mejores artistas de la isla para su boda. Dispondrá de diferentes opciones para elegir como grupo de violinistas, un guitarrista que acompañe su cóctel, una banda de jazz durante la cena o un Dj.

FOTÓGRAFO

No dude en pedirnos información sobre fotógrafos especialistas de bodas.

GUARDARROPA

Ofrecemos un servicio de guardarropa gratuito para todos sus invitados.

APARCAMIENTO

El hotel dispone de un servicio de aparcamiento gratuito. Nuestro equipo podrá aparcar los coches de sus invitados en nuestro aparcamiento privado.

TRANSFER

¿Quiere llegar a su boda en un coche de lujo? Si este es su sueño sólo tiene que preguntarlo y encontraremos el coche perfecto para su día.

También podemos organizar el traslado de los invitados en coches de 4 plazas, en minibuses o en autocares de 60 plazas.

NUESTROS REGALOS PARA NOVIA & NOVIO

- Menú de prueba para 2 personas para bodas con más de 25 invitados. Se requiere reserva previa y dependerá siempre de la disponibilidad de nuestro Restaurante Collins. La prueba del menú puede ser reservada una vez que el contrato haya sido firmado y se haya recibido el primer pago.
- Menús personalizados para bodas con más de 25 invitados.
- Distribución de mesas y lista de invitados
- Menús especiales para celiacos u otras intolerancias alimentarias.
- 15% de descuento en la reserva de habitaciones con desayuno incluido.
- Botella de Cava y cesta de fruta fresca en su habitación.
- Late Check-out (bajo disponibilidad).

MÁXIMA CAPACIDAD

Estamos capacitados para ofrecer un servicio personalizado y de alta calidad para celebraciones de un máximo de 70 invitados para banquetes o 100 invitados para bodas de estilo cóctel.

COMPRA EN EXCLUSIVA

Para bodas de 60 o más invitados, se recomienda reservar el hotel en exclusividad, mínimo 1 noche.

Además, requerimos un gasto mínimo de 3.500€ al día en los siguientes puntos: en el servicio de habitaciones, en el restaurante Collins y en el bar de la piscina, La Cabana. Durante su estancia el equipo del hotel le organizará una fiesta en la piscina, una barbacoa o una estupenda recepción con sus invitados en una de nuestras terrazas.

COMIDA & BEBIDA

A continuación, encontrará nuestra oferta culinaria y una gran selección de vinos. También estamos abiertos a sugerencias y recomendaciones. De esta manera, ustedes, nuestro chef y el sumiller encontrarán el menú perfecto. Por favor tenga en cuenta que el precio de los menús y los paquetes pueden estar sujetos a cambios.

Por favor infórmenos de cualquier requisito alimenticio especial para usted o sus invitados.

Nuestros paquetes están disponibles para grupos de 20 o más invitados. Para grupos entre 8 y 20 invitados ofrecemos un menú a precio fijo con platos del Restaurante Collins. Para grupos de menos de 8 ofrecemos un servicio a la carta.

Por favor tenga en cuenta que traer comida o bebida de fuera del hotel está estrictamente prohibido.

MÚSICA Y HORARIOS

El hotel dispone de su propia música. La lista de reproducción nos la proporciona nuestro DJ residente. En el hotel en todo momento suena la música de fondo y como tal es la única que podemos poner. Sin embargo, en el caso de compra en exclusiva, estaremos encantados de que nos proporcione su propia música en formato USB.

Debido a que el hotel está situado en una zona residencial, la música en vivo no está permitida fuera del recinto. Esperemos que disfrute de la música que le proporcionará el hotel o, alternativamente, usted podrá contratar los servicios de un sistema de sonido para reproducir sus propias canciones.

Toda la música del exterior deberá apagarse a las 23hrs.

Durante la cena y hasta las 24hrs, en nuestro Restaurante Collins usted tendrá la oportunidad de tener música en vivo o disfrutar de la música de fondo del hotel.

También cabe la posibilidad de disfrutar de un DJ en la Suite 32 hasta las 3 de la madrugada. Si desea ampliarlo a una hora más debe reservarlo y pagarlo en el momento de su reserva.

CONFIRMACIÓN

Tengan en cuenta que las confirmaciones deben hacerse por escrito y sólo se mantendrán por un período de 20 días, pasado este tiempo si no hemos recibido noticias suyas, supondremos que no están interesados en nuestra oferta y la reserva se cancelará.

DEPÓSITO & PAGOS

Para garantizar su reserva le pedimos amablemente que realice el 100% del pago de la siguiente manera:

- El 35% - a la hora de firmar el contrato
- El 25% - 3 meses antes del evento
- El 25% - 6 semanas antes del evento
- El 15% - 2 semanas antes del evento

Para garantizar cualquier cargo extra durante el evento, necesitaremos los detalles de su tarjeta de crédito. En ningún caso se cobrará algo en su tarjeta de crédito si usted ha pagado el 100% del total y todos los extras con anterioridad. Usted deberá presentar la tarjeta a la llegada al hotel para la inmediata comprobación de su pago.

PRECIOS

Todos los precios mencionados en este folleto son en euros e incluyen IVA.

Los impuestos turísticos locales sobre alojamiento se pagarán directamente en el hotel y no estarán incluidos en la oferta. Basado en nuestra categoría de hotel, la cantidad a pagar por este concepto es de 2,20€ por persona y noche.

ESPACIOS PARA EVENTOS



Con nuestra variedad de espacios, le ofrecemos la flexibilidad de elegir cómo y dónde organizar cada parte de su boda. Estamos más que felices de ayudarle a planear su boda y de convertirlo en el día más especial y mágico de su vida.

Celebre su ceremonia en la terraza del ático, siga con un maravilloso cóctel en nuestra terraza de impresionantes vistas al mar, continúe con una exquisita cena en el Jardín Tropical y, por último, baile toda la noche en nuestro exclusivo club, Suite 32.

ESPACIOS PARA EVENTOS

JARDÍN TROPICAL

Nuestro ‘Jardín Tropical’ es un espacio único y especial para celebrar su ceremonia o el cóctel de bienvenida. Situado junto a la piscina, podrá disfrutar del evento bajo las estrellas.

Estamos encantados de ayudarle en la creación de la boda de sus sueños con una decoración especial y personalizada.

ALQUILER EXCLUSIVO 600 €

NINGUNA EXCLUSIVIDAD DEL HOTEL

Banquete	60 invitados
Banquete estilo cóctel	100 invitados

BUY OUT

Banquete	100 invitados
Banquete estilo cóctel	140 invitadoss



ESPACIOS PARA EVENTOS

RESTAURANTE COLLINS

El restaurante de Collins ha sido diseñado para impresionar a los huéspedes con su decoración Art Deco y su terraza con vistas al mar. Nuestros platos están elaborados con productos locales y orgánicos, garantizando un servicio personalizado para cada pareja. Nuestra bodega es una de las más grandes de la isla y dispone de una amplia selección de vinos y cavas.

ALQUILER EXCLUSIVO 750 €

NINGUNA EXCLUSIVIDAD DEL HOTEL

Banquete	60 invitados
Banquete estilo cóctel	100 invitados

BUY OUT

Banquete	80 invitados
Banquete estilo cóctel	140 invitadoss



ESPACIOS PARA EVENTOS

CABANA BAR

El mejor diseño, combinado con el mejor servicio hará de La Cabana Bar una ambiente mágico

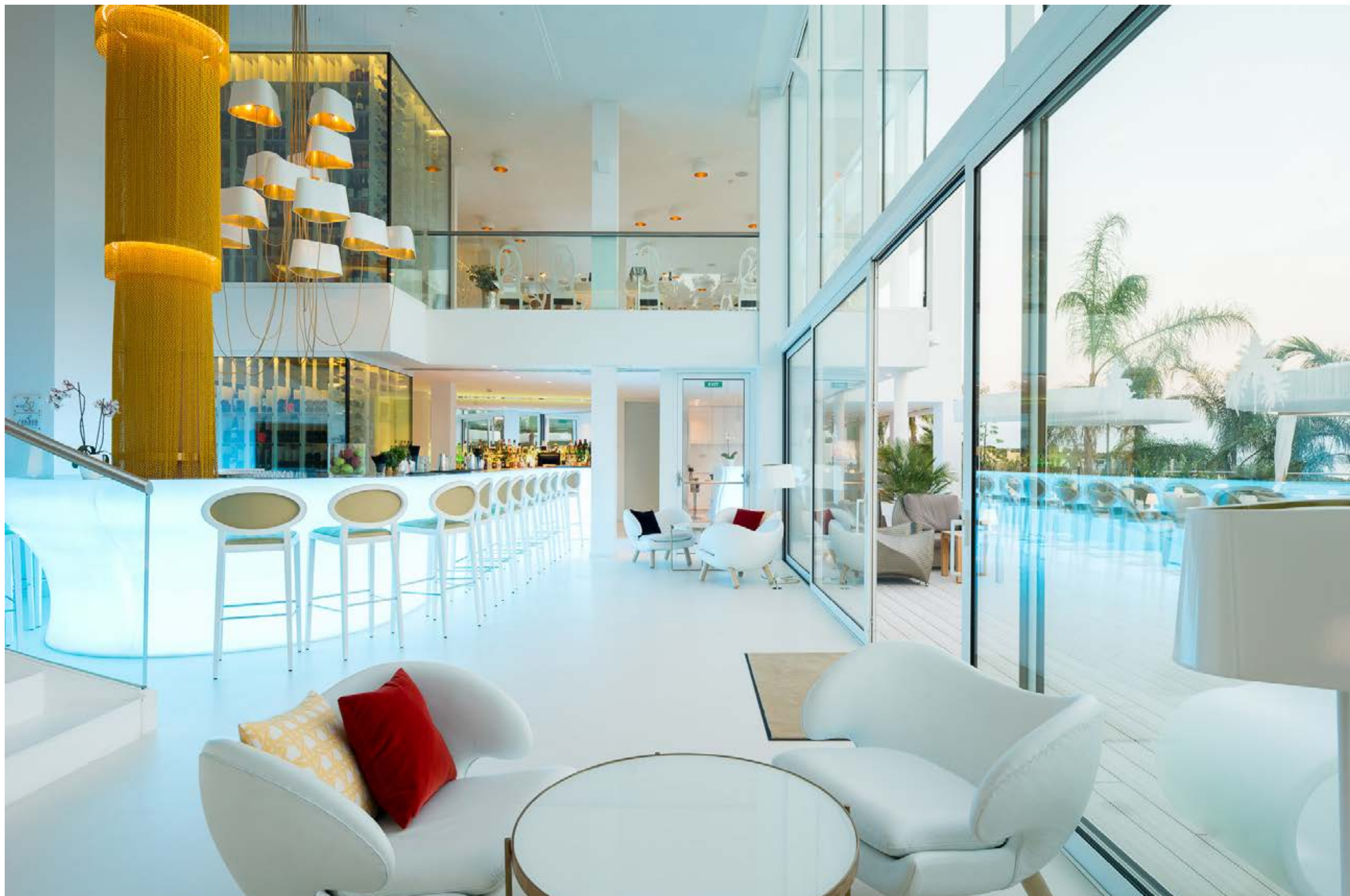
ALQUILER EXCLUSIVO 450 €

NINGUNA EXCLUSIVIDAD DEL HOTEL

No disponible

BUY OUT

Capacidad máxima 40-140 invitados



ESPACIOS PARA EVENTOS

CLUB SUITE 32

Siga la noche en nuestro club nocturno y exclusivo, Suite 32. Usted podrá bailar toda la noche con su familia y sus amigos bajo la música de nuestro DJ residente.

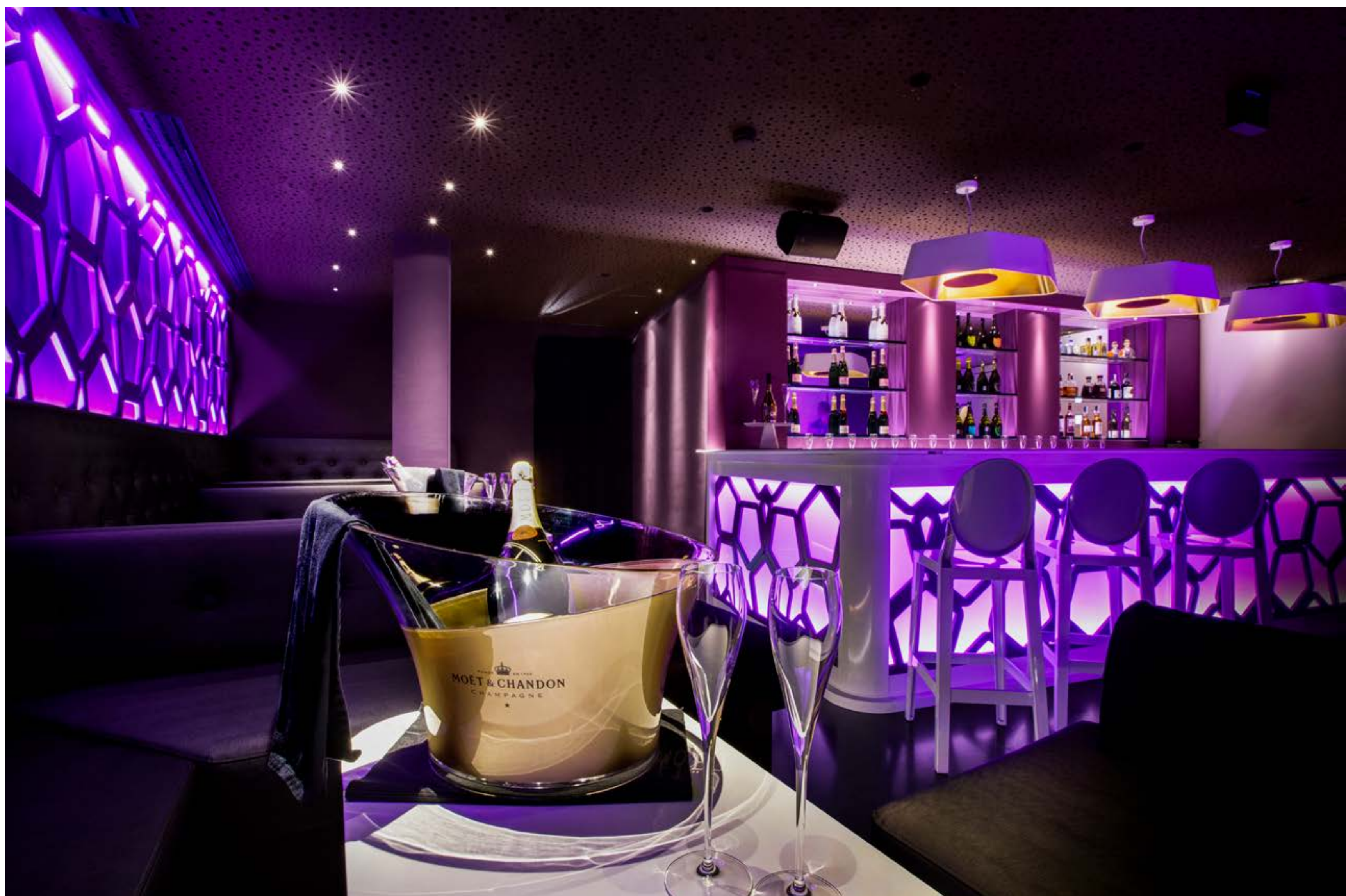
ALQUILER EXCLUSIVO 450 €

NINGUNA EXCLUSIVIDAD DEL HOTEL

Capacidad máxima 40-50 invitados

BUY OUT

Capacidad máxima 40-50 invitados



ESTACIONES



ESTACIÓN DE COMIDA

CANAPÉS

FRÍOS

- Tosta de foie con manzana asada y un toque de limón verde
- Cornete crujiente de tartar de salmón y aguacate con perlas de aceite de oliva
- Tartar de atún rojo picante sobre lima
- Chupito de gazpacho de melón y menta
- Ceviche clásico con leche de tigre
- Panacotta de parmesano con mermelada de tomate
- California roll con mayonesa de kimchee
- Niguiris de presa Ibérica con brotes verdes

5€ / canapé

CALIENTES

- Gambas con panko y salsa sweet chilly
- Brocheta de pollo teriyaki
- Taco de pulpo a la parrilla con cremoso de patata trufada
- Mini burger de angus y queso brie
- Croqueta de sepia con mayonesa cítrica
- Pan bao con carrillera de cerdo y pepino encurtido
- Gyozas de cerdo con verduritas

5€ / canapé

JAMÓN IBÉRICO

Jamón ibérico cortado a mano y servido con pan y tomate.

800€ - 1800€

ESTACIÓN DE QUESOS

Una gran selección de los mejores quesos nacionales e internacionales: Oladivia, Mahón, Saint Félicien, Tête de Moine... Acompañado por una selección de panes y tostas con frutos secos, uvas...

90 minutos 20€ / persona

ESTACIÓN DE IBÉRICOS

Nuestro chef ha realizado una selección de los mejores embutidos ibéricos: lomo, chorizo, salchichón, jamón, fuet... Todos los productos son completamente artesanos. Acompañado de pan, tomate y aceite.

90 minutos 5€ / persona

ESTACIÓN DE PRODUCTOS DE KMO

Una variedad de productos típicos de la isla, que será un reflejo de una gastronomía variada y de calidad, combinando productos salados y dulces. Algunos de los productos disponibles: empanadas, coca de trampó, queso, sobrasada, ensaimada...

90 minutos 25€/ persona

ESTACIÓN DE TACOS

Un show-cooking con uno de nuestros cocineros haciendo tacos al momento, con la posibilidad de hacerlos de carne o pescado, siguiendo las recetas tradicionales mejicanas. Acompañados de pico de gallo, chili...

90 minutos 25€/ persona

ESTACIÓN DE OSTRAS

Un espectacular buffet de ostras gillardeau abiertas al momento. Con la posibilidad de pedir las al natural, con salsa ponzu o salsa bloody mary.

90 minutos 35€/ persona

ESTACIÓN DE SUSHI

Nuestro sushiman preparando una gran variedad de rolls: california roll, roll de salmón y roll de atún. Posibilidad de hacer sushi o rolls de otros pescados.

90 minutos 40€/ persona

ESTACIÓN DE POSTRES

Cascada de chocolate, tarta de manzana, creppes, pannacotta... Todo lo que el amante del dulce puede soñar.

90 minutos 15€/ persona

ESTACIÓN DE BEBIDAS

PACK DIAMANTE

- Laurent Perrier Brut (Francia)
- Cloudy Bay (Nueva Zelanda)
- Roda I (D.O. Rioja - España)
- Selección de snacks
- Agua natural y con gas, cerveza Estrella Galicia y refrescos

45 minutos 45€ / persona
90 minutos 80€ / persona

PACK ORO

- Torelló Brut Nature cava
- Quibia (Mallorca)
- Tianna Bochoris (Mallorca)
- Selección de snacks
- Agua natural y con gas, cerveza Estrella Galicia y refrescos

45 minutos 30€ / persona
90 minutos 45€ / persona

PACK ROSA

- Moët Chandon Rose(Francia)
- Chateau LA Coste Rose (D.O. Provence- Francia)
- Chateau LA Coste Red (D.O. Provence- Francia)
- Selección de snacks
- Agua natural y con gas, cerveza Estrella Galicia y refrescos

45 minutos 35€ / persona
90 minutos 60€ / persona

ESTACIÓN DE MOJITOS

Nuestro coctelero en plena acción preparando una variedad de mójitos de diferentes sabores: clásico, fresa, fruta de la pasión... Todos preparados con purés naturales.

90 minutos 25€/ persona

ESTACIÓN DE SANGRÍA

Sangría casera con fruta de temporada con nuestra receta tradicional. Con la posibilidad de hacerla con vino o champagne.

Sangría vino tinto o blanco 90 minutos 30€ / persona
Sangría de champagne 90 minutos 50€ / persona

GALA



MENÚ DIAMANTE

Alcachofas confitadas con salsa de azafrán y bogavante
Rodaballo salvaje con vinagreta de cherries
Cordero a la royale con cremoso de apio
Coulant de chocolate relleno de té verde con helado de vainilla

160€ / persona

MENÚ ORO

Carpaccio de vieiras, hinojo y pomelo rosa
Lubina a la mallorquina
Carrillera de ternera con crema de boniato rojo
Tarta de queso mallorquín con puré de frutos rojos

140€ / persona

MENÚ PLATA

Permantier trufado con setas de temporada y huevo a baja temperatura
Bacalao con hinojo y naranja sanguina
Presa de cerdo Duroc con pak choi y crema de cebolla
Chocolate en texturas

120€ / persona

MENÚ BARBACOA

- Buffet de ensaladas
- Grill: chuletas de cordero, entrecot de ternera, hamburguesa angus, pollo campero, chorizo criollo, dorada y gambas.
- Acompañamiento: maíz, patata y verduras al grill
- Salsas: romesco, chimichurri, tartar, barbacoa
- Buffet de postres

60€ / persona

RESOPÓN

- Mini chapata de jamón dulce y queso
- Mini empanadas de carne
- Coca de trampó
- Repostería fina

22€ / persona

BEBIDAS

PACK DIAMANTE

- Laurent Perrier Brut (Francia)
- Cloudy Bay (Nueva Zelanda)
- Roda I (D.O. Rioja – España)
- Selección de snacks
- Agua natural y con gas, cerveza Estrella Galicia y refrescos

80€ / *persona*

PACK ORO

- Torelló Brut Nature cava
- Quibia (Mallorca)
- Tianna Bochoris (Mallorca)
- Selección de snacks
- Agua natural y con gas, cerveza Estrella Galicia y refrescos

45€ / *persona*

BARRA LIBRE



BEBIDAS

PACK ORO

- Moët & Chandon Brut
- Chateau La Coste (Francia)
- Havana Club 7 años
- Hendricks Gin
- Vodka Belvedere
- Whisky Johnnie Walker Red | Cardhu 12 Años
- Brandy Carlos I
- Agua natural y con gas, cerveza Estrella Galicia y refrescos

1ª hora - 45€ / persona
2ª hora y sucesivas - 30€ / persona

PACK PLATA

- Torelló Brut Nature cava
- Quibia (Mallorca)
- Tianna Bochoris (Mallorca)
- Ron Brugal Añejo
- Tanqueray Gin
- Vodka Absolut
- Whisky Johnnie Walker Red
- Brandy Carlos I
- Agua natural y con gas, cerveza Estrella Galicia y refrescos

1ª hora - 30€ / persona
2ª hora y sucesivas - 20€ / persona