

TRs  
IBIZA  
HOTEL

Weddings  
by PALLADIUM

## WELCOME TO

Solo Adultos (+16) | Todo incluido |

Vistas al Mediterráneo y atardeceres únicos |

Sofisticadas experiencias gourmet con 2 restaurantes y 1 showcooking internacional | 378 habitaciones | Nivel superior de servicio | Diversión y estilo de vida | Programa de servicios exclusivo The Signature Level | Garantía TRS | Acceso a Ushuaïa Ibiza Beach Hotel & Hi Club

TRs  
I B I Z A  
H O T E L



Situado a tan solo 30 minutos del aeropuerto de Ibiza y en pleno centro de San Antonio, TRS Ibiza Hotel, uno de los establecimientos exclusivos de Palladium Hotel Group, te invita a confiar en nuestro equipo de especialistas que te ayudarán hasta el último detalle, mientras preparas una experiencia única e inolvidable para tu día tan especial.

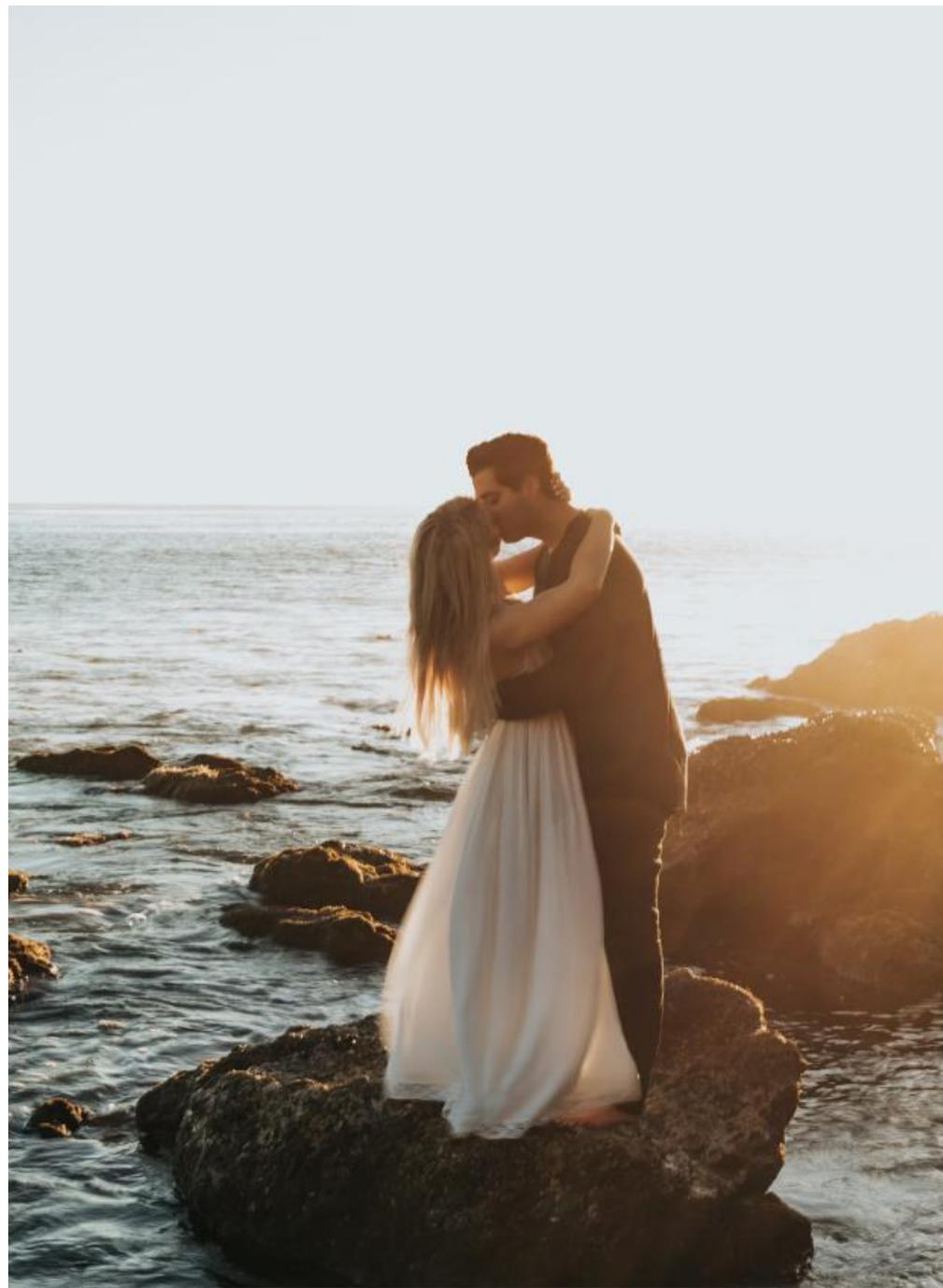




## LA BODA SOÑADA

Palladum Hotel Group es todo un referente en la isla de Ibiza para la celebración de eventos. Nuestro equipo estará encantado de atenderles para que ese día sea único. Queremos participar en una ocasión tan especial para ayudarles a conseguir un recuerdo memorable. A continuación, nos es grato presentar nuestro dossier de bodas en el hotel TRS Hotel Ibiza.

Es un breve resumen de nuestra oferta gastronómica, si bien estamos abiertos a cualquier sugerencia que valoraremos encantados para hacer de ese día una celebración única.



## SERVICIOS INCLUIDOS

- Impresión de minutas de menú\*
- Montaje de banquete de gala\*
- Alojamiento con atenciones especiales para los novios el día de la boda\*
- Acceso para dos personas para el circuito de aguas de nuestro Zentropía
- Prueba de menú para hasta 6 personas \*
- Condiciones especiales en el alojamiento de los invitados\*
- Celebración del primer aniversario de bodas en régimen de alojamiento y desayuno\*



## SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

- Fotógrafo
- DJ y conjuntos musicales
- Limusinas y coches
- Cuidadora infantil
- Decoración integral
- Panel de comensales
- Tartas nupciales de corte
- Sistema de sonido y luces
- Servicio de traslados
- Servicios de peluquería
- Servicios de wedding planner

\*Algunos de estos servicios solo están disponibles para eventos de más de 100 personas



# MENU 1

## APERITIVOS

### Fríos (elegir tres opciones)

- Salmorejo de tomate con crujiente de jamón ibérico y huevo
- Brocheta capresse con pesto de albahaca y piñones tostados
- Cucharita de ceviche de corvina, boniato y maíz ahumado
- Tartaleta de sobrasada, sésamo tostado y miel

### Calientes (elegir tres opciones)

- Samosa de verduras con salsa Teriyaki y sésamo
- Gambas fritas con coco y curry
- Mini Croquetas de jamón ibérico y mahonesa de pimentón de la vera
- Gyoza de cerdo crujiente con salsa de ostras picante



€145 por persona

# MENU

## Entrante a elegir

- Ensalada de pato con remolacha, brotes tiernos, frutos secos, vinagreta de jengibre
- Crema de gambas con su tartar cremoso de kimchi y cilantro y escamas de pan ahumado.
- Canelón de calabacín con blandada de salmón ahumado con mahonesa de wakame, piña y mango asado

## Sorbete a elegir

- Mandarina, granada y jengibre
- Manzana verde, lima y menta
- Mojito de hierba buena y limón

## Principal a elegir

- Solomillo rojo con setas, remolacha y salsa oporto trufada
- Presa ibérica con crema de manzana y calabaza asada con demiglase y su ceniza
- Lomos de lubina braseada con verduras acompañado de espuma de mole de sésamo y calabaza
- Bacalao confitado con su pilpil de tinta de calamar con ravioli de col, patatas y frutos secos

## Postre (elegir una opción)

- Cremoso de chocolate con leche, cereza amarena y crujiente de almendras
- Mousse de limón y vainilla con texturas de cítricos y hierbas frescas
- Macedonia de fruta con almíbar de azafran y helado de jengibre, lima y apio

## MENU 2

### APERITIVOS

#### Fríos (elegir 4 opciones)

- Gazpacho andaluz con su guarnición de jamón crujiente
- Tostada de queso de cabra tostado & mermelada de tomate.
- Tataki de ternera con sésamo & cebolla encurtidas
- Ceviche de salmón, apio y leche de tigre de jalapeños.
- Brocheta de anchoa tomate y mozzarella

#### Calientes (elegir 4 opciones)

- Gyoza de cerdo, mahonesa de soja & curry verde.
- Mini hamburguesas de ternera, cebolla morada y mahonesa de sobrasada
- Croquetas de Queso azul con mahonesa frambuesa y cilantro
- Brocheta de pollo teriyaki y sésamo
- Gambas fritas con coco y curry



€185 por persona

## MENU

### Entrante a elegir

- Burrata rellena de pesto cremoso de albahaca acompañado de tartar de tomates asados, piñones tostados y brotes.
- Crema de gambas con su tartar cremoso de kimchi & cilantro y escamas de pan ahumado.
- Carpaccio de langostinos tigres con su ensalada escarolas, hojas de remolacha, mahonesa de wasabi y piña asada.

### Sorbete a elegir

- Mandarina, granada y jengibre
- Manzana verde, lima y menta
- Mojito de hierba buena y limón
- Mango y maracuyá

### Principal a elegir:

- Solomillo de ternera lechal con gratén de patatas y trufa & demiglase y mantequilla de cilantro y vino tinto.
- Terrina de cordero con cremoso de chirivía, gelle de hierba fresca, orejones, demiglase y maracuya
- Bacalao con costra de maíz tostado, piperada de alga codium y crema de cebolla tiernas.
- Corvina asada con crema celery citrica, lamina de papada a baja temperatura y vinagreta picante thailandesa.

### Postre a elegir:

- Cremoso de chocolate con leche, remolacha y frutos rojos
- Macedonia de fruta con almíbar de azafran y helado de jengibre, lima y apio
- Tarta de queso con fruta de la pasión, yogurt y chocolate blanco

# MENU 3

## APERITIVOS

### Fríos

- Salmorejo de espárragos verdes con brocheta de jamón & tomate amarillo
- Tostada de Queso roncal con miel y frutos secos tostados.
- Ceviche de langostino & kunkuát.
- Brocheta de anchoa, tomate y mozzarella.
- Chupa chups de foie con chocolate y pistachos

### Calientes

- Gyoza de marisco crujiente y salsa pakthay y mahonesa de sirasha
- Mini hamburguesas de ternera, cebolla caramelizada & crema de dijón.
- Surtido de mini croquetas. (boletus, marisco & jamón)
- Brocheta de ternera teriyaki
- Langostino panko con salsa sweet chili.



€225 por persona

## MENU

### Entrante a elegir:

- Foie de pato con bizcocho de especias, rabano confitado, mermelada de kalamansi y menbricho de zanahoria.
- Cogollo crujiente con lechuga de mar, ali oli de mantequilla de anarcados y picante, caballa ahumada y encurtidos.
- Ensalada de bogavante azul con escarola base de gazpachuelo de lima y azafran, aceite de cilantro acompañado de glee tomate ahumado y mango

### Sorbete a elegir

- Mandarina, granada y jengibre
- Manzana verde, lima y menta
- Mojito de hierba buena y limón
- Mango y maracuyá
- Flor de Jamaica con sandía y frambuesa

### Principal a elegir:

- Solomillo con salsa demantequilla tostada u okra con parmentier de maiz tostado y demiglase.
- Lomo de cordero al horno de leña con demiglase, pesto de espinacas y salvia, piñones graten de celery y miel.
- Rodaballo asado a la leña con nuez de macadamia, salsa holandesa de algas, bimi asado y brotes
- Bacalao confi con costra de maiz tostado, piperada de alga codium y crema de cebolla tiernas.

### Postre a elegir:

- Cremoso de Chocolate & toffe con praline de avellanas
- Macedonia de fruta con almibar de azafran y helado de jengibre, lima y apio.
- Texturas de citricos, mascarpone, flor de violeta
- Tarta de queso con fruta de la pasión, yogurt & chocolate blanco.

# MENU INFANITL

## APERITIVOS

Mismo aperitivo que los adultos

### Principal a elegir

Spaguetti a la carbonara o con salsa de tomate Penne a la boloñesa

Milanesa de pollo con patatas fritas

Lubina a la plancha con patatas fritas

### Postre

Mini brownie con helado de vainilla

### Bebida

Agua y refrescos incluidos



€45 por persona

## EXTRAS

### Estación de jamón al corte

Jamón Ibérico / 1 pieza por cada 100 personas 1100€ pieza

Jamón Ibérico 5J / 1 pieza por cada 100 personas 800€ pieza

### Estación de sushis

Makis, uramakis y nigiris / Bandeja de 50 piezas 140€

### Estación de quesos

Buffet variado de quesos / Mínimo 50 personas 14€/persona

### Candy Bar

Estación de dulces/ Para 50 personas 600€

### Recena

Estación de pulguitas, empanadas y cocas para barra libre 14€/persona

# EXTRA BEBIDAS

## PAQUETES DE BODEGA

Para aperitivo y banquete (incluido en el precio)

Vino Blanco Pavina Verdejo, I.P.G. Vi de Castilla y León

Vino Tinto Karman, D.O. Rioja

Cuveé1887 Brut Nature, D.O. Cava

Cerveza, refrescos y agua

**Cafés e infusiones (suplemento 2€ por persona)**

## Para aperitivo y banquete:

Vino blanco Javier Sanz Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto Can Rich Selección Crianza, I.P.G. Vi de la terra de Ibiza

Cuveé1887 Brut Nature, D.O. Cava)

Cerveza, refrescos y agua

Cafés e infusiones

**Suplemento 18 € por persona**



## BARRA LIBRE

### Opción clásica

Gin Bombay Shappire | Gin Larios 12 | Gin Larios Rosé | Vodka Koskenkorva | Vodka J.J Whitley Artisanal | Vodka Eristoff | Ron Brugal Extra Viejo | Ron Bacardi 8 | Ron Santa Teresa GR | Whiskey The Famous Grouse | Whiskey Dewar's White Label | Whiskey Bourbon | Maker's Mark | Tequila Casamigos Blanco | Hierbas Ibicencas | Licor Amaretto | Cerveza, vinos y refrescos.

**1 hora 25€ por persona, 18 € por cada hora extra**

### OPCIÓN PREMIUM

Gin Bombay Shappire | Gin Mare | Roku Gin | Vodka Belvedere | Vodka Belvedere Blackberry & Lemongrass | Vodka Belvedere Lemon & Basil | Vodka Grey Goose | Ron Brufall 1888 | Ron Don Papa | Ron Diplomático RE | Whiskey Glenmorangie 10 | Whiskey Dewar's 15YO | Whiskey Bourbon Maker's Mark | Tequila Casamigos Reposado | Hierbas Ibicencas | Licor Amaretto | Jägermeister | Cerveza, vino y refrescos

**1 hora 40 € por persona, 32 € por cada hora extra**



# FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

## ¿QUÉ ESPACIOS DISPONIBLES HAY PARA CELEBRAR MI BODA?

En TRS Hotel Ibiza disponemos de tres localizaciones para su celebración: Restaurante IO con unas espectaculares vistas a la pineda mediterránea, el Restaurante Helios, con vistas a la Bahía de San Antonio ó Nuestro Gravity Sky Bar donde podrá disfrutar del mejor atardecer de la isla.

## ¿PARA CUÁNTOS INVITADOS PUEDO OFRECER ESTOS MENÚS?

El número ideal para celebrar el evento con nosotros son 80 personas.

## ¿PUEDO CELEBRAR MI CEREMONIA ALLÍ MISMO?

En la zona ajardinada & Gravity Sky Bar disponemos del lugar ideal para celebrar su ceremonia, rodeados de naturaleza y con unas vistas espectaculares, sobre todo al atardecer.

## ¿Y LA BARRA LIBRE?

Por ley solo se nos está permitido poner música en exteriores hasta las 23h, a partir de entonces, recomendamos seguir la fiesta en nuestras salas de reuniones, ya que nos permiten dar servicio hasta las 2 de la madrugada.

## ¿CUAL ES EL TIMMING RECOMENDADO?

Si la ceremonia se realiza fuera de nuestras instalaciones pasaríamos directamente al aperitivo una vez llegados los invitados. La duración máxima del aperitivo es 45 min. Si se desea prolongar el aperitivo podemos hacer un presupuesto a medida. Después pasaríamos a la comida, dónde la duración normal dura entre 1 hora y media y 2 horas. Finalmente pasaríamos a la barra libre, dónde recomendamos al menos 2 horas.

## YA NOS HEMOS DECIDIDO ¿Y AHORA?

Si confirmáis el evento los siguientes pasos serían formalizar el contrato general de servicios y abonar 2,000€ en concepto de reserva de la fecha. Se deberá abonar un fee de 1,000€ en concepto de uso del espacio.

Estos precios y paquetes son válidos para 2024, por favor tener en cuenta que para 2025 puede haber un incremento de entre un 2% y un 4% en servicios de alimentos y bebidas.

Weddings  
by PALLADIUM



TRs

I B I Z A  
H O T E L

MICE  
BY PALLADIUM

Weddings  
by PALLADIUM

[weddings.ibiza@palladiumhotelgroup.com](mailto:weddings.ibiza@palladiumhotelgroup.com)

[PALLADIUMHOTELGROUP.COM](http://PALLADIUMHOTELGROUP.COM)