

LOS
EVENTOS
UNICOS de



Hotel
Molino de
Enmedio
Sierra Nevada





5

Nuestra Historia

7

Nuestras Propuestas

29

Food Corners

35

Drink Corners

39

Servicios que ofrecemos

45

Nuestros Espacios

50

Servicios Incluidos

55

Condiciones





1 NUESTRA HISTORIA

TRADICIÓN Y VANGUARDIA

Grupo Ibagar nace del amor por la gastronomía y la restauración, por la necesidad de transmitir y ofrecer experiencias únicas personalizadas.

Más de 35 años de experiencia nos avalan, apostando por una cocina sana y equilibrada, realizando eventos a nivel nacional.

Diseñamos eventos personalizados ofreciendo una propuesta integral que incluye restauración, puesta en escena y localización.





NUESTRAS PROPUESTAS

SUEÑA CON EL DÍA MÁS BONITO
DE TU VIDA... LO HAREMOS REALIDAD

Cada propuesta está diseñada para cada evento, ocasión y cliente, atendiendo a las necesidades de cada uno de ellos.

En Grupo Ibagar encontraremos la manera de hacer vuestro sueño realidad poniendo a vuestra disposición todos los servicios necesarios para ello. Buscaremos el espacio ideal, haremos magia con nuestro equipo de decoradores y disfrutaréis de los mejores platos creados por nuestro chef ejecutivo Miguel Sillero.

Cada menú puede ser totalmente personalizado al gusto y necesidades de nuestros clientes. Ponemos a vuestra disposición un listado tanto de aperitivos fríos como calientes y premium para que elijáis la composición que más os apetezca.

La elegancia
es la única
belleza que nunca
se desvanece

APERITIVOS FRÍOS

- Salmorejo tradicional
- Gazpacho de nuestra tierra
- Blinis de salmón
- Ensalada de crujiente de gorgonzola, peras y sirope
- Brocheta caprese con albahaca
- Guacamole al estilo mexicano con totopos de maíz
- Taquito de salmón marinado con salsa tártara o mayonesa ponzu
- Tartar de salmón marinado con mango y aguacate
- Tosta de morcilla caramelizada con compota de manzana Golden
- Barquito con 3 tipos de queso: Idiazabal, Manchego y Gouda Rojo
- Cucuruchos con delicias ibéricas: salchichón, lomo embuchado o chorizo (a elegir)
- Cucuruchos de galleta rellenos de brandada de bacalao con huevas de salmón
- Patatas fritas artesanas con boquerones en vinagre
- Pastela moruna de ave al estilo mozárabe
- Bombón de foie con mermelada de tomate
- Tarrito de ensaladilla rusa al estilo del Chef
- Bomboncito de chocolate negro con cabrales
- Lollipop de pollo al estilo hindú
- Lollipop de salmón con guacamole
- Lollipop de sobrasada



BLINIS DE SALMÓN



GUACAMOLE AL ESTILO MEXICANO



MACARON DE FOIE

APERITIVOS CALIENTES

- Tempura de aguacate de Motril con mayonesa de ponzu
- Pavía de bacalao con alioli de ajo negro
- Brocheta de salmón con salsa teriyaki
- Samosa de verduras a la crema de yogur
- Twister de langostino tigre con mayonesa de soja
- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Mini cestitas de patata asada rellenas de ternera
- Mini hamburguesa de ternera con queso cheddar
- Pan de pita relleno de cochinita pibil
- Brocheta de pollo a la brasa con salsa agridulce
- Crujiente de pechuga de pollo con salsa picante
- Cremoso de patata al estilo Robuchon con pulpo
- Cucurucho con boquerones fritos al estilo malagueño y cazón en adobo
- Berenjenas a la miel
- Albóndigas en salsa de marisco
- Cous cous de pollo al estilo Reina Aixa
- Mini hamburguesa con queso y cebolla caramelizada
- Buñuelitos de bacalao con miel



MINI HAMBURGUESA



PAN PITA RELLENO DE
COCHINITA PIBIL



TWISTER DE LANGOSTINO

APERITIVOS PREMIUM

- Tortillita de camarones
- Mini salañas rellenas de presa ibérica en su jugo
- Mini canelón cremoso de rabo de toro en tempura con miel
- Mini cestita de patata asada rellena de rabo de toro
- Mini cestita de patata asada rellena de confit de pato
- Croquetas caseras de boletus
- Croquetas caseras de rabo de toro
- Wantón de pollo con salsa de soja dulce
- Bocado de cabracho al estilo del chef
- Tartar de atún rojo (S/M)
- Lollipop de foie con tierra de pistacho
- Macaron con crema de foie
- Salpicón de marisco con langostino tigre
- Parfait de ave con naranja confitada
- Cuenquito de arroz meloso con jibia y rape
- Chuletillas de cordero al estilo Villeroy



WANTÓN DE POLLO



CROQUETAS DE BOLETUS

MENÚ 1

APERITIVOS

Compuesto por 6 aperitivos fríos y 6 calientes

PRIMERO

Salmorejo de aguacate de la Costa Tropical con
Quisquillas de Motril

SEGUNDO

Bacalao gratinado con alioli de pera sobre verduritas
rehogadas de la huerta al estilo andaluz

TERCERO

Secreto ibérico con setas de temporada acompañado
de patatas confitadas en AOVE

POSTRE

Trilogía de chocolate con fruta de temporada

La copa de bienvenida tiene una duración aproximada de una hora.
El precio del menú incluye 3 horas de barra libre.

Nuestros menús pueden ser confeccionados por el cliente según sus preferencias.
Si incluyen aperitivos premium se cotizan a parte.

Grupo IBAGAR tiene a disposición de sus clientes la información sobre los alérgenos de sus productos de acuerdo con el Reglamento 1169/2011. Puede solicitar información a nuestro personal.

MENÚ 2

APERITIVOS

Compuesto por 6 aperitivos fríos y 6 calientes

PRIMERO

Ensalada de tomate de la Vega de Granada con burrata fresca aderezado con vinagreta de AOVE y vinagre de Jerez

SEGUNDO

Merluza al vapor con gulas en salsa de cítricos

TERCERO

Carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto con cremoso de boniato

POSTRE

Moonlight de chocolate blanco

La copa de bienvenida tiene una duración aproximada de una hora.
El precio del menú incluye 3 horas de barra libre.

Nuestros menús pueden ser confeccionados por el cliente según sus preferencias.
Si incluyen aperitivos premium se cotizan a parte.

Grupo IBAGAR tiene a disposición de sus clientes la información sobre los alérgenos de sus productos de acuerdo con el Reglamento 1169/2011. Puede solicitar información a nuestro personal.

MENÚ 3

APERITIVOS

Compuesto por 6 aperitivos fríos y 6 calientes

PRIMERO

Tartar de aguacate y mango de la costa tropical con canelón de jamón ibérico y langostinos

SEGUNDO

Salmón a la crema de coral de gamba de Garrucha sobre cremoso de patatas

TERCERO

Presa ibérica aromatizada a las hierbas provenzales con calabaza y frutos rojos

POSTRE

Roll de frambuesa con queso mascarpone

La copa de bienvenida tiene una duración aproximada de una hora.
El precio del menú incluye 3 horas de barra libre.

Nuestros menús pueden ser confeccionados por el cliente según sus preferencias.
Si incluyen aperitivos premium se cotizan a parte.

Grupo IBAGAR tiene a disposición de sus clientes la información sobre los alérgenos de sus productos de acuerdo con el Reglamento 1169/2011. Puede solicitar información a nuestro personal.

MENÚ 4

APERITIVOS

Compuesto por 7 aperitivos fríos y 7 calientes

PRIMERO

Tiara de salmón con pipirrana de la Vega granadina y langostinos

SEGUNDO

Rape al estilo mozárabe acompañado de pasas, piñones y zanahoria

TERCERO

Solomillo de ternera al Pedro Ximénez con boletus de temporada

POSTRE

(a elegir entre)

Strudel de manzana a la inversa

Semiesfera de fruta con praliné de avellana

La copa de bienvenida tiene una duración aproximada de una hora.
El precio del menú incluye 3 horas de barra libre.

Nuestros menús pueden ser confeccionados por el cliente según sus preferencias.
Si incluyen aperitivos premium se cotizan a parte.

Grupo IBAGAR tiene a disposición de sus clientes la información sobre los alérgenos de sus productos de acuerdo con el Reglamento 1169/2011. Puede solicitar información a nuestro personal.

MENÚ 5

APERITIVOS

Compuesto por 7 aperitivos fríos y 7 calientes

PRIMERO

Carpaccio de gamba roja de Garrucha con trocitos de queso feta y coulis de mango

SEGUNDO

Bacalao al pilpil con sus cocochas

TERCERO

Paletilla de cordero infusionada en hierbas aromáticas de Sierra Nevada

POSTRE

Corazón dorado de frambuesa vainilla y Paillete

La copa de bienvenida tiene una duración aproximada de una hora.
El precio del menú incluye 3 horas de barra libre.

Nuestros menús pueden ser confeccionados por el cliente según sus preferencias.
Si incluyen aperitivos premium se cotizan a parte.

Grupo IBAGAR tiene a disposición de sus clientes la información sobre los alérgenos de sus productos de acuerdo con el Reglamento 1169/2011. Puede solicitar información a nuestro personal.

SI DESEÁIS UNA BODA TIPO CÓCTEL
PODEMOS CONFECCIONAR UN MENÚ
CON LOS PLATOS QUE OFRECEMOS.
ES UNA FORMA SUGERENTE Y AMENA DE
CELEBRAR VUESTRO GRAN DÍA.

QUEREMOS QUE SEA PERFECTO.
¡ESTAMOS ABIERTOS
A CUALQUIER SUGERENCIA!



MENÚ VEGETARIANO

APERITIVOS

- Empanada al horno de verduras de temporada
 - Guacamole casero con totopos
 - Verdura en tempura
 - Brandada de coliflor con miel
 - Tortitas de coliflor
 - Tortitas de brocoli
 - Falafel de verduras
 - Sushi vegetariano
 - Rollitos de primavera
 - Croquetas veganas
 - Tosta de tapenade de aceitunas
-
- Hummus tradicional
 - Hummus de cebolla caramelizada
 - Hummus de calabaza
 - Hummus de lentejas
 - Hummus de aguacate
(Podemos servirlo en el aperitivo o montar un corner, resulta muy vistoso y gusta mucho)



CROQUETA VEGANA



ENSALADA



HUMMUS

MENÚ VEGETARIANO

APERITIVOS

- Tortilla vegana de patatas y pimientos
- Tortilla de espinacas
- Tortilla de champiñones
(Nuestras tortillas pueden ser servidas en el aperitivo o podemos montar un corner y hacerlas en directo. Lo dejamos a tu elección.)

- Cremas calientes y caldos:
- Calabaza con virutas de tofu
- Zanahoria
- Calabacín y puerro
- Caldo de verduras
- Cremas y sopas frías
- Crema fría de pepino
- Gazpacho de sandía
- Gazpacho de cereza
- Gazpacho de fresa
- Gazpacho de aguacate
- Gazpacho de mango
(Nuestras cremas y sopas frías pueden servirse en el aperitivo o montar un corner)

- Corner de crudités de nuestra vega con diferentes cremas y salsas

Disponemos de otros corners que pueden ser compatibles con el menú vegetariano como el de quesos o la vermutería.

MENÚ VEGETARIANO

PLATOS PRINCIPALES

PRIMEROS

- Ensalada vegetal / pasta / lentejas / garbanzos
(Elegid la que más os guste y nuestro Chef se encarga del resto)
- Crema de puerro con cebolla caramelizada y pan de masa madre tostado
- Crema de calabaza con virutas de tofu
- Espaguetis de judías verdes a la carbonara

SEGUNDOS

- Lasaña de verduras de la huerta
- Moussaka vegetariana
- Seitán con salsa de guisantes y verduritas
- Risotto cremoso de setas de temporada
- Hamburguesa vegana con babaganoush

*Elegid entre nuestros platos
y confeccionad el menú a
vuestro gusto.*

La copa de bienvenida tiene una duración aproximada de una hora.
El precio del menú incluye 3 horas de barra libre.

Nuestros menús pueden ser confeccionados por el cliente según sus preferencias.
Si incluyen aperitivos premium se cotizan a parte.

Grupo IBAGAR tiene a disposición de sus clientes la información sobre los alérgenos de sus productos de acuerdo con el Reglamento 1169/2011. Puede solicitar información a nuestro personal.

MENÚ VEGETARIANO

POSTRES

Podéis elegir entre los que tenemos en nuestros menús.

A elegir entre:

- Semiesfera de fruta con praliné de avellana
- Roll de frambuesas con queso mascarpone
- Trilogía con fruta de temporada
- Strudel a la inversa
- Corazón dorado de frambuesa vainilla y Paillete

La copa de bienvenida se compone de 12 aperitivos y tiene una duración aproximada de una hora. El precio del menú incluye tres horas de barra libre.

Si deseáis una boda tipo cóctel podemos confeccionar un menú vegetariano con los platos que ofrecemos.

Es una forma sugerente y amena de celebrar vuestro gran día.



*Queremos que sea perfecto.
¡Estamos abiertos a cualquier
sugerencia!*

BODEGA Y MARIDAJE

En todos nuestros menús está incluido el servicio de bebidas que se compone de:

- Cervezas Alhambra con y sin alcohol
- Vino tinto Celeste Roble D.O Ribera del Duero
- Vino blanco Verdejo D.O Rueda
- Agua mineral y refrescos variados
- Cava

Si sois amantes del vino y queréis sorprender a tus invitados, este es el momento. D.O. Rioja, D.O. Ribera del Duero, D.O. Cigales, D.O. Rueda, D.O. Priorat, D.O. Rías Baixas, Vinos Generosos, Champagne...

Disponemos de una gran bodega, dejaos aconsejar por nuestro sumiller y confiad en nosotros. “Qué vino va con qué y por qué”, tenemos el maridaje perfecto para nuestros menús.

Si estáis interesados en un vino en particular, os lo buscamos.



BARRA LIBRE

Incluimos 3 horas de barra libre en vuestro menú (posibilidad de ampliación, 8.00€/hora extra con un mínimo del 60% de los invitados.)

Las bebidas Premium se cotizarán aparte.

¡Lo elegís vosotros!



La copa de bienvenida tiene una duración aproximada de una hora.
El precio del menú incluye 3 horas de barra libre.

Nuestros menús pueden ser confeccionados por el cliente según sus preferencias.
Si incluyen aperitivos premium se cotizan a parte.

Grupo IBAGAR tiene a disposición de sus clientes la información sobre los alérgenos de sus productos de acuerdo con el Reglamento 1169/2011. Puede solicitar información a nuestro personal.

RECENA

Si la fiesta va a continuar hasta altas horas de la madrugada sería interesante sorprender a tus invitados ofreciéndoles algo para picar.

- Selección de empanadas
- Mini sándwiches, montaditos y mini pulguitas
- Canapés (selección de nuestro chef)
- Sopita “milagrosa” al aire de hierbabuena
- Saladitos de hojaldre
- Hot dogs y mini burgers
- Pizza
- Huevos rotos
- Churros con chocolate



¡Y que siga la fiesta!

Un cuento...
con final feliz.

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

MENÚ

APERITIVO individual

Jamón serrano
Surtido de snacks salados
Croquetas

PLATO INDIVIDUAL

Crepe relleno de jamón y queso con mayonesa
Lasaña de carne y salsa de tomate
Hamburguesita de ternera con tomate, queso y ketchup
con sus patatas fritas
Fingers de pollo crujiente con patatas fritas
(A elegir la misma opción para todos)

POSTRE

Brownie o trilogía de chocolates
(A elegir la misma opción para todos)

BEBIDA

Agua mineral, refrescos y zumos

*Los más peques
se lo merecen todo.*

Nuestros menús pueden ser confeccionados por el cliente según sus preferencias.
Si incluyen aperitivos premium se cotizan a parte.

Grupo IBAGAR tiene a disposición de sus clientes la información sobre los alérgenos de sus productos de acuerdo con el Reglamento 1169/2011. Puede solicitar información a nuestro personal.

ANIMACIÓN Y ENTRETENIMIENTO

No nos olvidamos de los peques, queremos que disfruten igual que los mayores.

Ponemos a vuestra disposición un servicio de animadores y cuidadores.
Un equipo profesional y cualificado para hacer disfrutar a los más pequeños.

Organizamos y planificamos talleres en función de las distintas edades:

- Pintacaras
- Magos
- Mesas dulces tematizadas
- Decoración con globos
- Todo tipo de hinchables







FOOD CORNERS

DIVERTIDOS Y DELICIOSOS

Nuestros food corners son puestos de comida ideales tanto como para acompañar en el formato cóctel como en el propio banquete.

Aportan dinamismo y es una forma divertida de abrir círculo entre los invitados ofreciendo un amplio abanico de posibilidades.

Es la opción perfecta para que tus invitados elijan lo que más les gusta sin ceñirse a un menú cerrado, o puedes elegir uno de nuestros corners que encaje con el estilo de tu boda y trasladarla al momento cóctel.

¡Es muy divertido!

CORNERS SALADOS

- Rincón asiático
- Rincón mexicano
- Rincón de ostras, champagne y blinis de caviar con queso cremoso
- Vermutería & Encurtidos
- Rincón de gazpachos y sopas frías
- Rincón de chacinas ibéricas
- Rincón americano
- Rincón de ceviche de corvina, tartar de atún rojo, tartar de quisquilla de Motril y steak tartar preparados al momento
- Rincón de la huerta granadina
- Rincón de huevos Benedict
- Rincón de pan bao. Bocaditos japoneses
- Rincón de marisco



RINCÓN DE SUSHI



RINCÓN DE MARISCO



RINCÓN DE OSTRAS

SHOW COOKING

- Degustación de sushi realizado por nuestro Sushi man
- Mesa de quesos artesanos con servicio de nuestra maestra quesera Lourdes Moya
- Stand de jamón al corte con maestro cortador
- Cortador de salmón con mantequillas aromatizadas
- Rincón de tortillas hechas en el momento
- Rincón de Pescaito frito al estilo malagueño
- Rincón de arroces y fideuás
- Barbacoa show. ¡Encendemos la parrilla para ti!



RINCÓN MEXICANO



BARBACOA SHOW



MESA DE QUESOS

CORNERS DULCES

- Rincón de crepes dulces
- Rincón de tartas artesanas
- Rincón de donuts, muffins y cookies
- Rincón de cupcakes
- Rincón de churros con chocolate
- Candy bar
- Fuente de chocolate con frutas, bizcochos, nubes...
- Rincón de postres
- Rincón de bollería francesa



RINCÓN DE TARTAS



DONUTS BAR



RINCÓN DE CUPCAKES







DRINK CORNERS

MOMENTOS PERFECTOS

Ideales para el momento del cóctel o la barra libre.

Nuestros corners temáticos se adaptan perfectamente a cualquier tipo de evento y en cualquier momento del mismo. Elige las bebidas que más te gusten. Nosotros nos encargamos del resto.

Sugerencia: Da la bienvenida a tus invitados con una copa de champagne.

- Champagne
- Vinos de Jerez
- Vermú casero
- Beer bar
- Bloody Mary, Margaritas, Mojitos, Caipirinha...
- Coctelería de autor
- Ginebras premium
- Corner Le Tribute
- Limonada



RINCÓN DE CHAMPAGNE



RINCÓN LE TRIBUTE



COCTELERÍA DE AUTOR



LE TRIBUTE
OLD BUT NEW







SERVICIOS QUE OFRECEMOS

¿CÓMO HAS SOÑADO TU GRAN DÍA?

Una boda clásica, moderna, romántica, vintage, boho chic, industrial... Nosotros lo hacemos realidad, porque cada evento es único e irrepetible.

**Juntos diseñaremos una experiencia original
y llena de fantasía.**

Sabemos el tiempo y dedicación que cuesta organizar cualquier tipo de evento, por eso queremos ofrecerte todos los servicios posibles para hacer más fácil la organización.

NOS IMPLICAMOS

Eventos Únicos Ibagar te acompaña durante todo el proceso, por eso queremos hacerlo más fácil y hemos pensado en todos los detalles.

PEDIDA DE MANO

Nuestros profesionales os ayudarán a crear ese momento especial que nunca olvidaréis. En una cena, con música, dando un paseo con un picnic, en el bosque de la Alhambra o en globo aerostático.

¡Pregúntanos! Nuestra imaginación es infinita.

PREBODA

Somos conscientes de que cada vez son más las familias y amigos que llegan de otras ciudades o del extranjero días antes de la boda, por eso resulta muy gratificante encontrarse con ellos y tomar un aperitivo, organizar una comida o una cena. Son momentos muy emotivos, ¿Lo organizamos?

POSTBODA

Nos encanta ver vuestras caras de felicidad cuando continua la fiesta el día siguiente. Por ello os podemos organizar una comida en nuestro restaurante, un brunch o una merienda en alguno de los espacios con los que contamos en Grupo Ibagar.

¡Que continúe la fiesta con los recién casados!



DISEÑO Y CREACIÓN DE VUESTRAS ALIANZAS

Nuestros profesionales en joyería artesanal diseñarán con vosotros las alianzas de vuestro enlace en el atelier. Disfrutaréis de una tarde fantástica que podréis rememorar con fotos. Consúltanos.



PÁGINA WEB

Creamos la página web de vuestra boda para que compartas todos los detalles del día mas especial de vuestra vida.

- Tú eliges la temática: Cuéntale a tus invitados el lugar, la fecha y hora del enlace.
- Cuéntales tu historia de amor desde el principio con todos vuestros amigos y familiares.
- Deja constancia en imágenes los mejores momentos antes, durante y después de la boda. Tus invitados podrán confirmar su asistencia al enlace y tendrán acceso información relevante a todo lo que quieras compartir con ellos.

*Tu historia de amor...
¡online!*

SERVICIOS EXTRA

- **Diseñadores** especializados en moda nupcial y evento social
- **Servicio de peluquería.** Nuestros estilistas se desplazan a dónde estéis para peinar tanto a la novia como los familiares
- **Servicio de maquillaje.** Profesionales en el makeup que harán que brilles con luz propia. Y después del banquete os ofrecemos servicio para retocar a las invitadas y damas de honor
- **Servicio de coches clásicos.** Contamos con distintos coches clásicos para llevarte al altar o al lugar de ceremonia
- **Fotografía y video.** Contamos con un equipo de profesionales que harán ese día memorable captando los momentos más importantes y entrañables.
- **Fotomatón y photocall.** Una forma original de tener un recuerdo vivo de vuestro enlace que siempre podréis revivir con estas divertidas y originales fotos.
- **Decoración y arte floral**
- **Música y DJ.** Disponemos en cartera de distintas formaciones musicales para sorprender a vuestros invitados. Ya sea en el aperitivo de bienvenida o en el momento fiesta.
- **Servicio de transporte** para los invitados hasta el lugar de la celebración y vuelta a casa o al hotel.
- **Regalos para los invitados.** Contamos con originales detalles para sorprender a tus invitados.
- **Hospedaje.** Nos encargamos de buscar los hoteles adecuados para vuestros invitados.
- **Servicio de Wedding Planner.** Grandes profesionales del sector que os ayudarán a organizar, planificar y gestionar todos los momentos de este gran día. ¡No se os escapará nada!
- Servicio de bono de **cuidados estéticos** para él y para ella con asesoramiento gratuito de nuestros profesionales.

Si necesitas ayuda en cualquiera de estos u otros servicios, consúltanos.







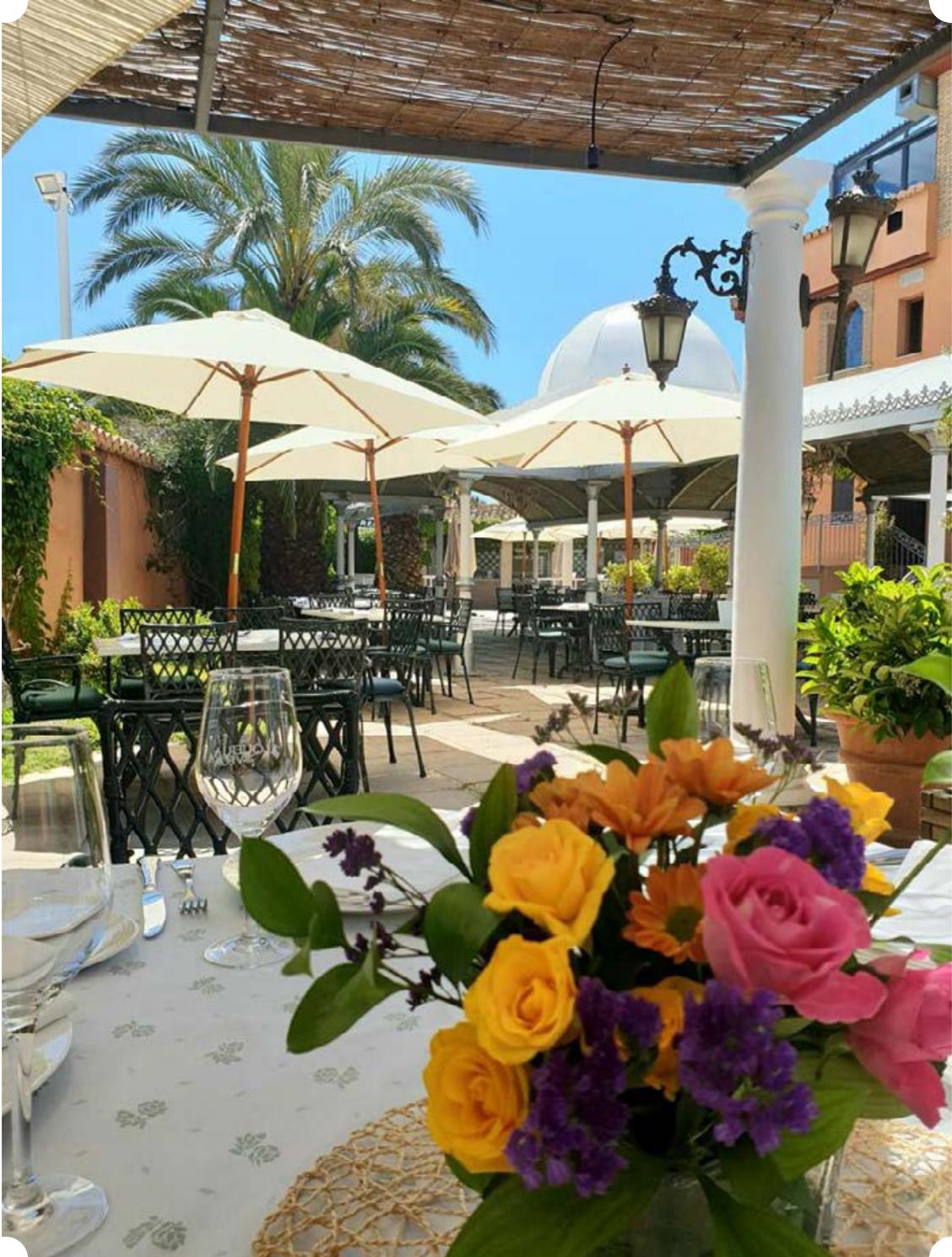
6 NUESTROS ESPACIOS

LUGARES CON MAGIA

Es muy importante el lugar donde celebráis vuestro evento. Intentamos encontrar el lugar perfecto para vuestra celebración, con accesibilidad, alojamiento, parking, servicios varios...

Grupo Ibagar trabaja con espacios singulares y cada uno de ellos cuenta con su magia particular.

Creamos ambientes acogedores con una decoración cuidada donde disfrutar de la mejor gastronomía.



LA ALQUERÍA DE LA VEGA

LA JOYA DE IBAGAR

Nuestro restaurante se encuentra a diez minutos del centro de Granada. Un espacio exclusivo situado estratégicamente en una encrucijada de caminos donde se encuentran varios municipios de la Vega con la capital.

Un lugar para disfrutar, compartir y degustar la gastronomía más representativa de nuestra provincia. Cocina tradicional con productos cercanos donde damos protagonismo a la estacionalidad de los mismos.

Ideal para todo tipo de eventos, contando con diferentes espacios: Terraza ajardinada, terraza semicubierta con pérgola, el torreón...

Contamos con parking propio y fácil acceso.



PALACIO DE QUINTA ALEGRE

Es uno de los palacios más lujosos de Granada con más de 6 mil metros de jardines.

PALACIO DE LOS CÓRDOVA

A los pies de la Alhambra, con vistas inigualables, este palacete del siglo XVI es ideal para los eventos más exclusivos.



CARMEN DE LOS MÁRTIRES

Declarado jardín artístico en 1943. Es un conjunto de románticos jardines con vistas panorámicas a la ciudad de Granada.





LA CASA DE LOS CANTOS

Un enclave repleto de arte
para un evento muy íntimo.

CORTIJO EL MADROÑO

Finca familiar entre olivares,
en la provincia de Jaén. Sin
duda superará tus expectativas.



CORTIJO BALZAIN

Enclave rural en Cumbres
Verdes con una maravillosa
puesta de sol y vistas a la
ciudad de la Alhambra.



HUERTA LA PURÍSIMA

Ubicada en Santa Fe, es un lienzo en blanco para dar rienda suelta a vuestra imaginación.

CASA GRANDE DE ZUJAIRA

Hotel-Boutique repleto de magia, amplios jardines y mucho encanto.



JARDINES DE GOMÉREZ

Palacete en pleno centro de Granada ideal para los novios más exigentes.



JARDINES MULLER

Jardines de estilo francés
situados en el Valle de Lecrín.

PABELLÓN DE LAS ARTES

Un lugar de ubicación,
arquitectura y diseño únicos.
Una auténtica obra de arte
en Jun.



PATIO DE LOS PERFUMES

Situado a los pies de la
Alhambra y en un antiguo
palacio renacentista, podréis
celebrar un evento íntimo
rodeado de fragancias.





7 SERVICIOS INCLUIDOS

PRUEBA DE MENÚ

El menú elegido por los clientes será degustado por 6 personas. Nuestros profesionales os acompañarán para ayudaros a elegir los platos y maridajes más sorprendentes.

DECORACIÓN FLORAL

Escuchamos vuestras propuestas adaptándonos a vuestro presupuesto.

MENAJE

Incluimos vajilla, cristalería, mantelería, mobiliario, etc.

SEATING PLAN & MINUTAS

Os daremos los consejos para elegir la forma más original de sentar a vuestros invitados y mostrarles el menú elegido.

PROTOCOLO

Nuestro equipo de Event&Wedding planners se encargará de toda la organización. Sabemos exactamente qué hay que hacer y en qué momento.

SERVICIO DE COCINA, CAMAREROS & JEFE DE SALA

Ponemos a su disposición un equipo de profesionales para que el evento sea perfecto.

DESPLAZAMIENTO DE EQUIPO & MATERIAL DE TRABAJO

Incluye el transporte hasta el espacio de celebración en un radio de 20km. (A partir de esta distancia se cotiza el desplazamiento).

SERVICIOS NO INCLUIDOS

Food & Drink corners y servicio para limpieza de baños.



8 CONDICIONES DE RESERVA

RESERVA DEL ESPACIO

El espacio queda reservado en firme, firmando un contrato y pagando el depósito establecido.

DEPÓSITOS Y PAGOS

Se establece un depósito como garantía de reserva de un 40%, que no se reembolsará en caso de producirse una cancelación.

ELECCIÓN DE MENÚ

El menú deberá ser elegido con al menos 20 días de antelación a la fecha de celebración.

PRUEBA DE MENÚ

La prueba de menú será para un máximo de 6 personas sin cargo. Si hay algún invitado con alergias, intolerancias, veganos o vegetarianos deberá comunicarse desde el primer momento.

VALORACIÓN DE PRECIO DEL MENÚ

El menú final será valorado tras la prueba de menú.

Nº DE COMENSALES

El número definitivo de comensales deberá ser comunicado por escrito con al menos 7 días de antelación a la fecha de celebración.

CONDICIONES METEOROLÓGICAS

Si fuera necesario montar un carpa debido a las condiciones climatológicas se presupuestará a parte.

OTRAS CONSIDERACIONES

Incluimos servicio de decoración floral básica en el evento. Si tienes alguna idea original, lo cotizamos a parte.

Nuestros Food & Drink corners se cotizan según mercado (S/M) y disponibilidad. Nuestros menús no son cerrados, podréis hacer las variaciones que estiméis dentro de los menús ofertados.

Incluimos 3 horas de barra libre en vuestro menú (posibilidad de ampliación, 8.00€/hora extra con un mínimo del 60% de los invitados.) Las bebidas de importación se cotizan a parte.

LOS
EVENTOS
UNICOS de

ibagari[®]

— CATERING —

DESDE 1984

ES MOMENTO
DE HACER REALIDAD
VUESTROS SUEÑOS

OS ESCUCHAMOS

958 522 080

661 205 399

piedad@ibagar.com

www.ibagar.com





ibagari[®]

— C A T E R I N G —

DESDE 1984