

Purobeach™

ES

Oasis del mar

M A R B E L L A

**BODAS PUROBEACH MARBELLA
2018**

¿QUIÉNES SOMOS?

Un espacio único con vistas al mar. Un entorno balinés en el que tienes a tu disposición diferentes espacios esperando a ser personalizados a tu gusto. Trabajamos para ofrecer una puesta en escena inmejorable y adaptaremos el montaje a cada momento.



RESTAURANTE

 250 pax.

 100 pax.



PISCINA

 500 pax.

 300 pax.



PLAYA

 300 pax.

 130 pax.

Espacio en exclusiva | Ceremonia en la playa | Fiesta hasta altas horas de la madrugada
Aparcamiento al aire libre: 250 plazas | Posibilidad de adaptar escenarios en playa y piscina



CEREMONIA EN LA PLAYA

Deja una huella imborrable en tus invitados y celebra tu ceremonia frente al mar con unas vistas únicas.

Precio del montaje: 600€

Incluye:

- Agua de sabores para la llegada
- Arco de boda blanco y tul blanco

10% IVA no incluido

EL MEJOR ATARDECER DE LA COSTA





NUESTROS MENÚS

APERITIVOS

Sea cual sea el menú que elijas, tendrás el mejor comienzo para cada celebración.

- Selección de croquetas
- Crujiente de langostino envuelto en hilo de patata y salsa sweet chili
- Brocheta de pollo yakitori
- Taquitos de atún rojo de Almadraba
- Brocheta de tomate seco, perlas de mozzarella y aceituna negra
- Samosa vegetal con dressing de yogurt y menta
- Roll de salmón ahumado y queso crema a las finas hierbas
- Saltimboca de entrecote Angus

Duración estimada del aperitivo 1 hora.

La selección de aperitivos está incluida tanto en los menús como en los buffets.

Bebidas incluidas.

NUESTROS MENÚS

MENÚS FORMALES

Te invitamos a ver nuestras sugerencias gastronómicas, sin olvidar que siempre te ofreceremos la posibilidad de adaptarnos a tus requerimientos.

MENÚ 1

125€ P/P

Ensalada de gamba thai con melón, cebolleta fresca, setas shimeji y dressing de mango

...

Preso ibérica con gratín de patata y salsa de Oporto

...

Brownie de chocolate con frutos rojos

MENÚ 2

132€ P/P

Tatín de tomates confitados, pesto genovesse y brotes tiernos

...

Lubina asada con parmentier de patata al tartufo

...

Cheese cake con frutos rojos

MENÚ 3

134€ P/P

Tartar de atún rojo de Almadra con guacamole, polvo de alga nori y crujiente de wonton

...

Entrecote de ternera bajo de Angus con patatas cajún y salsa chimichurri

...

Crema de yuzu y fruta de la pasión con crumble de nueces

MENÚ 4

142€ P/P

Gazpacho andaluz con jamón, huevo y piñones

...

Carpaccio de atún de Almadra con salsa matsuhisa

...

Solomillo de ternera con foie, millojas de patata y salsa de Oporto

...

Coulant de chocolate 70% con frutos rojos, polvo de pistacho y coulis de mango



BEBIDAS

Vinos de la casa: Puro tinto, Puro blanco, Puro rosado | Cerveza | Agua mineral | Refrescos | Café

INCLUIDO EN EL PRECIO

2 horas de barra libre

10% IVA no incluido



NUESTROS MENÚS

CENA CÓCTEL

97€ P/P

APERITIVOS

- Gazpacho andaluz
- Selección de croquetas
- Saltimbocca de entrecote Angus
- Crujiente de langostino envuelto en hilo de patata y salsa sweet chili
- Lagrimitas de pollo con ali oli de soja
- Tartar de atún rojo de Almadraba con guacamole
- Taquitos de ibérico con mermelada de pimientos
- Brocheta de pollo yakitori
- Cucuruchos de fritura malagueña
- Taquitos de atún rojo de Almadraba
- Samosa vegetal con dressing de yogurt y menta
- Ensaladilla rusa
- Brocheta de tomate seco, perlas de mozzarella y aceituna negra

PLATO DE APOYO (A ELEGIR)

- Ragoût de buey con puré cremoso de patata y verduras de temporada
- Falso risotto de vegetales con setas de temporada y lascas de parmesano

POSTRES

- Mousse de chocolate blanco
- Mini Brownies
- Tartaleta de zanahoria



BEBIDAS

Vinos de la casa: Puro tinto, Puro blanco, Puro rosado | Cerveza | Agua mineral | Refrescos | Café

INCLUIDO EN EL PRECIO

2 horas de barra libre

10% IVA no incluido

NUESTROS MENÚS

MENÚ SOCIALES

BARBACOA

125€ P/P

Ensalada de la huerta
Patatas aliñadas
Ensalada caprese
Ensalada de col
Hummus

...
Brochetas de pollo marinado
Brochetas de salmón
Costillas de cordero
Ternera al grill
Chorizo criollo

...
Verduras al grill
Patatas asadas
Arroz thai
Selección de panes

...
Brownie de chocolate
Fruta fresca de temporada
Mousse de chocolate blanco

MEDITERRÁNEO

125€ P/P

Pimientos asados
Gazpacho andaluz
Ensalada griega
Ensalada de la huerta
Hummus

...
Paella de marisco
Paella vegetariana
Brocheta de pescado y gambas
Cordero en adobo de balsámico y romero

...
Verduras al grill
Patatas al romero
Selección de panecillos

...
Pannacotta con frutos rojos
Fruta fresca de temporada
Vasitos de yogurt griego con frutas, miel
y nueces garrapiñadas

INDIO

125€ P/P

Raita
Ensalada india
Pappadum con chutney de mango
y salsa de menta
Samosas vegetales
Pakora vegetal
Fried cassava
Chilli mongo
Sheek kebab
Biryani de pollo o verduras
Chilli paneer
Chana masala
Vindaloo de gambas
Khorma de pollo

...
Arroz basmati
Chapati / Naan

...
Gulab jamun
Fruta fresca de temporada
Tarta de zanahoria y pistacho
Kheer

ÁRABE

125€ P/P

Hummus
Babaganush
Fattoush
Falafel
Empanadillas árabes
Kefta de ternera
Shish taouk

...
Arroz con pasas y piñones
Verduras al grill
Selección de panes
Pan de pita

...
Fruta fresca de temporada
Selección de pastas árabes



BEBIDAS

Vinos de la casa: Puro tinto, Puro blanco, Puro rosado | Cerveza | Agua mineral | Refrescos | Café

INCLUIDO EN EL PRECIO

2 horas de barra libre

10% IVA no incluido



COMPLEMENTA TU CELEBRACIÓN

ESTACIONES

¿Algunas claves para triunfar? Añade alguna estación de comida.

- **Jamón ibérico** 595€
Y su maestro cortador.
- **Mesa de quesos** 11€ p/p
Acompañada de la mejor selección de mermeladas, panes, aceites y frutos secos.
- **Rincón japonés** 13€ p/p
Maki de aguacate, summer roll, dragon roll, California roll, nigiri de salmón.
- **Fritura de pescado** 13€ p/p
El mejor sabor malagueño.
- **Arroces** 11€ p/p
Arroz negro, paella de marisco, paella vegetariana y arroz campero.
- **Rincón dulce y sorbetes** 11€ p/p
Para un final perfecto.
- **Estación de ahumados** 15€ p/p
Bacalao, atún, salmón, sardina. Acompañado de tostas y aderezos.



COMPLEMENTA TU CELEBRACIÓN

LA FIESTA

¿Por qué no extender tu evento con una fiesta? Disfruta del baile y unas copas.

BARRA LIBRE EXTRA

Con tu menú de bodas, tienes 2h. de barra libre incluidas.

STANDARD

Combinados, licores, refrescos, cerveza, vinos Puro.

- 4 HORAS: 52€ p/p
- 3 HORAS: 42€ p/p
- 2 HORAS: 30€ p/p
- 1 HORA: 19€ p/p

PREMIUM

Combinados premium, licores, refrescos, cerveza, vinos Puro.

- 4 HORAS: 64€ p/p
- 3 HORAS: 54€ p/p
- 2 HORAS: 40€ p/p
- 1 HORA: 22€ p/p

ESTACIÓN DE MOJITOS 6€ p/p

- Mojito normal · Mojito de fresa
- Mojito de mango

ESTACIÓN DE GIN&TONICS 7€ p/p

Acompañada de una selección de ginebras y tónicas Premium.

RECENA

Elige tres snacks de nuestra selección y completa tu fiesta.

SALADOS

- Corn dogs
- Mini pizzas
- Mini wrap de pollo
- Quesadillas de pollo
- Mini wraps de espinaca y queso de cabra

DULCES

- Cupcakes
- Mini donuts
- Churros con chocolate

3 SNACKS - PRECIO: 10€ P/P



¡LA MEJOR FIESTA
QUE TE PUEDE OFRECER
UN ESPACIO EN LA PLAYA!

10% IVA no incluido

MÁS PLANES PARA TU PRE/POST BODA

¡Las bodas de más de un día están de moda! Te ayudamos a organizar el mejor fin de semana. Haz de tu boda una experiencia inolvidable para ti y tus invitados y celebra planes diferentes antes y después del gran día.



Una barbacoa, un aperitivo, unas copas o una velada informal.
En la playa, un barco, tu casa, una finca privada, nuestros espacios en exclusiva...
Sólo tienes que contarnos qué necesitas y nosotros te ayudaremos a darle forma para que sea perfecto.

Purobeach™

Oasis del mar

M A R B E L L A

Laguna Village, Playa El Padrón, Ctra. Cádiz km. 159 | +34 682 588 896 | events.marbella@purobeach.com | purobeach.com   