



Santa Ana[®]

Bodas

2022-2023

Tu boda en Santa Ana



Estrella Carrillo

La relación que hoy queremos comenzar con vosotros es una relación de atención y servicio personalizada y detallada, queremos conoceros, queremos saber qué os gusta y qué os disgusta para poder superar vuestras expectativas en esa celebración y banquete que esperamos poder compartir con vosotros casi como si fuera nuestra. Queremos estar muy cerca de vosotros y que podáis pedir detalles e información de cualquier cuestión sobre los servicios por vosotros contratados, por eso y para eso vivimos. Se abre aquí una etapa muy chula de comunicación y esmero en nuestra atención, estamos a vuestro lado para cumplir en una fecha soñada.



Vuestra boda en Santa Ana

Bienvenidos a más de 25 años de historia en la que nuestros principales protagonistas sois vosotros.

En Santa Ana ponemos a vuestra disposición toda nuestra experiencia y nuestras ganas, como si fuese nuestro primer día, para que todo salga perfecto.



Nuestro pilar fundamental:

Nuestra Cocina

La chef Estrella Carrillo, con una amplia experiencia profesional, trabajando junto al equipo de eventos (comercial, protocolo y sala), harán que no solo disfrutéis del destino de este viaje, sino también del trayecto del mismo, en el que intentaremos ayudaros a que disfrutéis del evento que siempre habéis soñado: el **EVENTO** (con mayúsculas) de vuestras vidas.

Bienvenidos a Santa Ana

Nuestro equipo Comercial, nuestro equipo de Operaciones y nuestra Chef Ejecutiva **Estrella Carrillo** os acompañarán desde un primer momento en vuestro gran día. Nuestro objetivo común será que el día de vuestra boda sea una fiesta inolvidable. Desde hoy se abre la preparación y **planificación** de ese momento tan importante.

Queremos simplificar indicando cada paso a la vez que personalizamos al máximo el **calendario** hasta vuestro día:

- Ficha de novios.
- Gustos y preferencias de los novios.
- Comunicación continuada.
- Fijación de la fecha.
- Número de invitados y el salón del evento (100 La Era - 150 Alquimia)
- Pago a cuenta y firma del contrato de reserva.
- Sugerencias de Menús y sus múltiples personalizaciones.

Para convertir vuestro gran día en único, ponemos a vuestra disposición al mejor elenco de profesionales del mercado, cuya experiencia es garantía de que cada detalle sea cuidado y tratado con mimo y eficiencia.

Pack Millennium 100€

- 4 aperitivos fríos
- 4 aperitivos calientes
- 1 estación por elegir
- Tenderete de patatas chips
- Primer Plato
- Segundo Plato
- Postre
- Bodega

Pack Gold 120€

- 6 aperitivos fríos
- 6 aperitivos calientes
- 2 estaciones a elegir (+Tenderete patatas chips)
- Primer Plato
- Segundo Plato
- Postre
- Cena After Party
- Centros de flores (estándar flores de temporada)
- Elección mantelería y servilletas **Gold**
- Bodega

Pack Platinum 160€

- 6 aperitivos fríos
- 6 aperitivos calientes
- 3 estaciones a elegir
- Tenderete de patatas chips
- Primer Plato
- Segundo Plato
- Postre + especial tarta de bodas de 3 pisos para corte
- Centros de flores (3 a elegir en flores de temporada)
- 4 horas barra libre (2 primeras cócteles - mojito, margarita, negroni, caipiriña)
- Cena After Party
- Elección mantelería y servilleta **Platinum** (Colores lisos y últimas tendencias, silla, vajilla y cristalería)
- Bodega (incluye cervezas internacionales)



Prueba de menús

Una vez hayáis avanzado con nuestro equipo comercial sobre las sugerencias iniciales de nuestros menús y con las **propias sugerencias** que podáis aportarnos, procederemos a preparar el momento de la prueba de menús para que podamos, a partir de ese momento, cerrar la propuesta gastronómica de vuestro evento.

Ese día **disfrutaréis**:

- **4 o 6 menús degustación** dependiendo del salón elegido, en los que podréis disfrutar con las diferentes opciones que en ese momento estéis manejando.
- Os recomendamos **venir bien acompañados** para poder elegir las mejores opciones adaptadas a vuestra boda y a vuestros invitados
- Nuestro Director de Operaciones os acompañará durante toda la prueba de menús para poder **explicaros los platos y opciones** que os vamos presentando.
- Nuestra Chef **Estrella Carrillo** estará a vuestra entera disposición para poder haceros las mejores sugerencias y contestar a todas las cuestiones gastronómicas y de la celebración que se os puedan plantear. 25 años de servicio a nuestras bodas en Santa Ana dan respuesta a casi cualquier duda.
- Disponemos de menús para cualquier **tipo de alimentación** diferente, alergias, veganos, vegetarianos, etc.

Servicios wedding

incluidos

- Mesas altas y banquetas en cóctel
- Prueba de menú para 4 o 6 personas dependiendo del salón
- Servicio de protocolo
- Mantelería y silla Napoleón blanca.
- DJ y técnico de sonido cualificado para bodas
- Minutas personalizadas
- Decoración de exterior estándar
- "Seating" plan estándar
- Monitor a partir de 10 niños
- Proyección y megafonía
- Iluminación estándar



Servicios wedding

adicionales

- Decoración personalizada
- Ceremonia Civil personalizada
(sillas, atril y megafonía, agua, arco, flores, alfombra, pétalos).
- Photocall - Plaza 3
- Córner de gofres - Plaza 3
- Córner de cachimbos - Plaza 3
- Centros de mesa
- Iluminación
- Recena
(Córner de pizza de elaboración casera, mini pulguitas, mini croissant relleno y bizcocho con chocolate).
- Ampliación de horarios de barra libre
- Video mapping, tematizado
- Vehículos de época y de lujo
- Saturnalia Show
- Iluminación Etiqueta Negra
- Churros con Bodas de Chocolate
- Tocados con Carmen Navarro y Cucadas
- Atracciones con Geacodesa
(toro mecánico, hinchables)
- Espectáculos de magia
- Mesa candy
(Gemma dulce ilusión, dulces placeres)
- Montaje globos
(Globomur)
- Espectáculos de baile Lucía Muñoz
- Humoristas
- Autobuses Beniel
- Detalles de Boda
(Jabones artesanos, Aove y asociación Pupaclown)
- Vestidos de Novia
(5 Flores)
- Floristería Emi
- Floristería Entre Ramblas
- Maquillaje María José Carrillo
- Música en directo
(Pon tu música y Musical Mastia)
- Servicio de Foto y Vídeo
(Sergio Goncharoff)
- Servicio de Foto
(María José Puche)
- Hoteles Nelva y Agalia

Cocktails fríos

a elegir

- Macaron de foie almendrado
- Ajoblanco con uva negra
- Panipuri de parmesano y membrillo
- Galleta de arroz y alga con hummus de remolacha
- Gyoza de cochinita pibil
- Boquerones con patatitas y crema de anchoa
- Brioche de atún rojo
- Nigiri de ensaladilla de calamar con tinta
- Marinera altaona
- Tosta crujiente de sardina con mermelada de pimiento
- Espuma de Negroni con aceituna rellena de anchoa
- Mejillón en escabeche de naranja
- Wonton con tartar de atún rojo
- Blini de bacalao y wakame
- Langostino con piña
- Crujiente de mejillón tigre



Cocktails calientes

a elegir

- Canelón de toro y gamba
- Vieira con consomé ibérico
- Croqueta crujiente de berenjena ahumada con ajo negro
- Caballito dorado con kimcho coreano
- Croqueta de pulpo con alioli y pimentón
- Vieira con praliné de tomate dulce y avellanas
- Caballito de Santa Ana
- Quiché de boletus
- Espárrago en tempura
- Rabas de calamar crujientes



Estaciones

a elegir

- Corte de **jamón ibérico** Julián Martín con cortador profesional (Corte por pieza 700€)
- **Panes** artesanos (Incluidos en la mesa del jamón)
- **Quesos** nacionales e internacionales (2 variedades seleccionadas de La Lechera de Burdeos) (6€ por persona)
- **Arroces** contemporáneos, hechos al momento: (6€ por persona)
 - Caldero del Mar Menor con su alioli.
 - Risotto de setas y parmesano
 - Arroz meloso de secreto ibérico y ajos tiernos
- Taquería **Mexicana** (Tacos de cochinita pibil, nachos con queso gratinado y quesadillas de pollo) (6€ por persona)
- Córner de brochetas de **ternera Angus y pollo** con salsa teriyaki (7€ por persona)
- Córner de **mini tortillas** (Patatas, ajos tiernos y alcachofas) (6€ por persona)
- Córner de sartenes de **huevos rotos** con lascas de jamón ibérico (6€ por persona)
- Estación de **cervezas internacionales** 8 variedades (Malta, Doble Malta, cebada, trigo, socarrada y negra) (5€ por persona)

(* Includas en Pack Platinum

- Estación de **cocina japonesa** (Makis, nigiris, sashimi y algas) (12€ por persona)
- Puesto de **Hueva mújol, hueva de maruca y mojamás** de Salazones Garre con sus almendras fritas (12€ por persona)
- Estación de **champagne y ostras** (15€ por persona)



Primeros platos

- Ensalada de burrata con tomate confitado, salmón y aguacate **(M)**
- Lomo de corvina asada con jugo de cebolla asada y espárragos trigueros **(M)**
- Bacalao confitado con aceite de pimentón y setas con sus callos **(G)**
- Salmorejo de mango, quisquilla y huevas de trucha de río **(G)**
- Suquet de gamba con vieiras a la brasa y aceite de albahaca **(P)**
- Ensalada de bogavante con tamarindo, salicornia y lima **(P)**
- Carrillada de atún con parmentier de patata, yuca y zanahoria **(P)**
- Bacalao a baja temperatura con crema de azafrán y piñones tostados **(P)**

(M) Millenium **(G)** Gold **(P)** Platinum

Segundos platos

- Costilla de rubia gallega con gratén de patata y pimientos a la brasa **(M)**
- Secreto ibérico con pesto de pistachos y patatas mortero **(M)**
- Lingote de cordero sobre couscous anisado con calabaza totanera **(G)**
- Solomillo de Ternera con micro vegetales y parmentier de nabo y calabaza **(P)**
- Secreto de Angus con puntalete, reducción de Baileys y cebollita francesa **(P)**

(M) Millenium **(G)** Gold **(P)** Platinum

Postres

- Praliné de avellana, chocolate y pallete con vainilla Borubon **(M)**
- Leche frita, flambeada con mano de buda, mandarina y turrón de Jijona **(M)**
- Coulant de chocolate frío con sopa de fresas **(M)**
- Tiramisú asiático con bizcocho Reims, avellanas y chocolate **(G)**
- Torrija caramelizada con helado de Baileys y sésamo garrapiñado **(P)**
- Red Velvet Santa Ana **(P)**
- Carrot cake **(P)**
- Tarta de queso de la viña con helado de frambuesa **(P)**

(M) Millenium **(G)** Gold **(P)** Platinum

Bodega

- Vino tinto, vino blanco y cava (consultar opciones).
- Cervezas, refrescos y agua mineral
- Café e infusiones.

Protocolo del evento

- Llegada a Santa Ana
- Seating plan
- Minutas personalizadas
- Proyecciones
- Detalles de Boda
- Cómplices de los novios
- Monitores para niños (+10)



Duración del servicio

A partir de la 5ª hora de barra libre, el coste será de 500 € la hora.

El límite será de las 24.00 h si la boda es por la mañana y las 4.30 a.m. si la boda es por la noche, acogiéndose la empresa a la normativa vigente.

Otros

Si durante el servicio contratado se ocasionan daños materiales a cualquier elemento de la instalación por parte de alguno de los asistentes, el importe para su reposición o reparación se incluirá en la factura final.

Queda limitado el uso de material pirotécnico en todo el recinto, a empleados de Santa Ana y contenidos en el contrato acordado, así como en lugares anexos al mismo.

Por cuestiones sanitarias de trazabilidad, no se admitirán productos de alimentación o bebidas de proveedores no controlados por esta empresa durante la celebración de cualquier evento.

Servicios no incluidos

- 4 h de Barra libre primeras marca: 22€ por persona.
- Barra de coctelería: 500€ (2h)
- Ceremonia Civil: Montaje, sonorización, sillas y alfombra
 - Sin decoración 750€
 - Con decoración 1.500€
 - Maestra de ceremonias Encarna Talavera 350€
- Cualquier evento en cualquiera de las fincas de Santa Ana generarán un coste adicional de 18€ por adulto y 10€ por niño



Condiciones generales

Se realiza una prueba de menú para 4-6 personas tras la firma de contrato, si queréis que asista alguna otra persona más, será un añadido de 75€ por comensal extra, que se incluirá en la factura final del evento.

El número mínimo de comensales será de 150 o 100 dependiendo del salón. En caso de no llegar a dicha cifra se deberá abonar la diferencia de comensal a razón de 50€ por persona.

Todos los precios indicados tiene el IVA incluido.



Formas de pago

y reserva

La firma del contrato (reserva garantizada de fecha y salón), irá acompañado del pago de 2.000€, importe que será descontado en la factura final. 7 días antes del evento se ha de abonar el 80% del paquete contratado, una vez cerrada la lista de invitados. La fecha límite para alterar el número de comensales será de 7 días naturales antes del evento.

El 20% restante se abonará un día antes del evento o el mismo día, mediante transferencia o tarjeta bancaria. La cancelación del evento 120 días antes de su celebración llevará consigo la penalización del pago de 50€ del paquete por los comensales contratados hasta la fecha. Así mismo, una vez pasados 8 días de la confirmación de la reserva que se formaliza con el pago de 2.000 €, en caso de cancelación, la indicada cantidad no será devuelta.

Aviso

Dada la situación de pandemia COVID19, y mientras no se encuentre normalizada la actividad hostelera y de celebración de eventos bajo un criterio estándar, si se diera la hipótesis de que no se pudiera celebrar el evento o la celebración del mismo no se pudiera desarrollar en condiciones de normalidad, ambas partes acordarán el aplazamiento a una siguiente fecha disponible en Santa Ana en los 3 meses siguientes a la fecha inicialmente reservada.

No se procederá a la devolución de importe alguno, pero la integridad de dicho importe será imputada al evento en la fecha de sustitución acordada.



Te esperamos





Más información:

 968 870 407

 661 768 422

 info@restaurantesantaana.com

 www.banquetessantaana.com

 [@santa_ana_bodas](https://www.instagram.com/santa_ana_bodas)

 [santaanabodas](https://www.facebook.com/santaanabodas)

 [@santa_ana_](https://www.twitter.com/santa_ana)