



*Santa Ana*<sup>®</sup>



*Nuestra Boda*

2 0 2 2 - 2 0 2 3

[www.banquetessantaana.com](http://www.banquetessantaana.com)



# Santa Ana

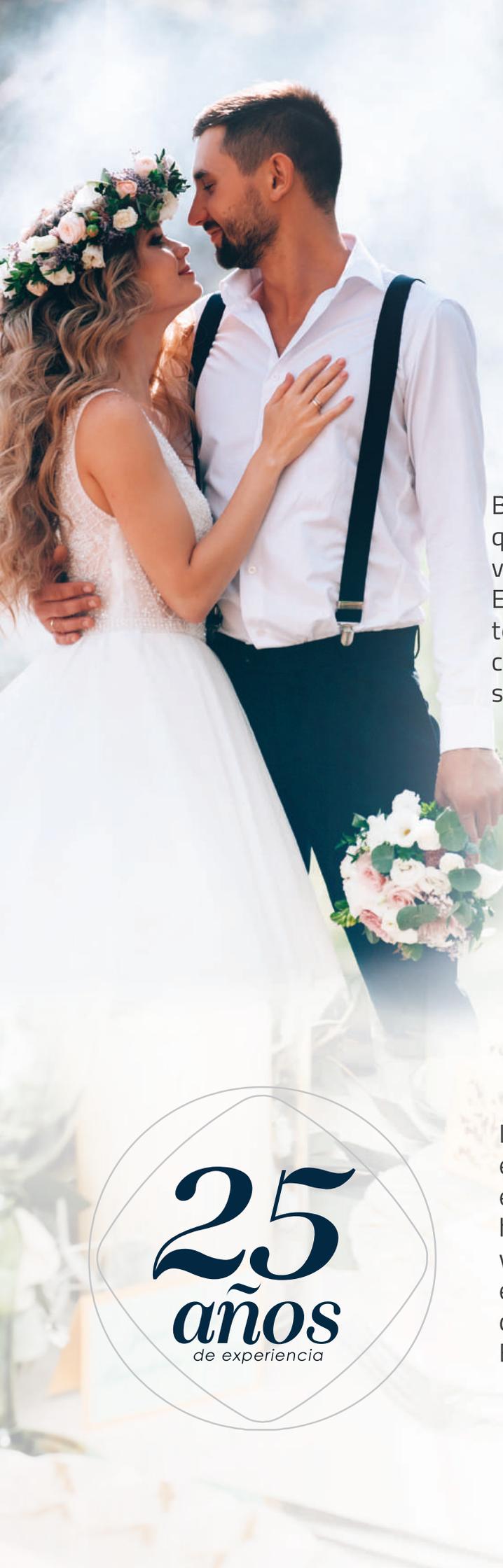
## Estrella Carrillo

Empresaria del año OMEP 2022

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.

**25**  
**años**  
de experiencia



*Bienvenidos a*



*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.
- 🌀 Menús.

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

## Millenium

### • 5 aperitivos fríos

- Macarrón de foie almendrado con mango
- Marinera 2.0
- Blini de brandada de bacalao y wakame.
- Galleta de arroz y espagueti de mar con crema de anchoa
- Quiche de boletus

### • 5 aperitivos calientes

- Panipurri relleno de setas
- Gioza de col y cerdo con salsa agridulce
- Brioche de cochinita y crudetes de verdura
- Brick de gamba con ajo negro
- Croqueta de parmesano con membrillo

### • 3 Estaciones fijas

- Jamón Ibérico, acompañado de panes artesanales de masa madre
- Quesos de Autor de La Lechera de Burdeos acompañado de tostas, confitura y frutos secos
- Mini burger de vacuno con cebolla caramelizada y queso philadelphia acompañado de tenderete de patatas chips

### • Menú en mesa

- Un Entrante al centro de la mesa. (A elegir frío o caliente)
- 1.º Plato
- 2.º Plato
- Postre
- Bodega (Agua, refrescos, cerveza, vino, vermut, café e infusiones)

### • Party Time

- Incluye barra libre (3 horas)
- Corners dulces (donuts, gofres, muffins y más)
- DJ con elección de músicas preferidas o Grupo en directo
- Iluminación
- Espectáculo con humos y burbujas
- Photocall

---

100€

# Pack Gold



## • 5 aperitivos fríos

- Macarrón de foie almendrado con mango
- Blini de brandada de bacalao y wakame.
- Gallera de arroz y espagueti de mar con crema de anchoa
- Quiche de boletus
- Bao de cangrejo y huevas de trucha

## • 5 aperitivos calientes

- Panipurri relleno de setas
- Gioza de col y cerdo con salsa agri dulce
- Brioches de cochinita y crudetes de verdura
- Brick de gamba con ajo negro
- Croqueta de parmesano con membrillo

## • 5 estaciones fijas

- Jamón Ibérico, acompañado de panes artesanales de masa madre
- Quesos de Autor de La Lechera de Burdeos acompañado de tostas, confitura y frutos secos
- Estación de Marinera 2.0
  - Ensaladilla rusa
  - Ensaladilla de cangrejo
  - Ensaladilla rosa
- Mini burger de vacuno con cebolla caramelizada y queso philadelphia acompañado de tenderete de patatas chips
- Salazones de hueva de mújol, hueva de maruca y mojama con almendras fritas

## • Menú en mesa

- Un Entrante al centro de la mesa. (A elegir frío o caliente)
- 1.º Plato
- 2.º Plato
- Postre
- Bodega (Agua, refrescos, cerveza, vino, vermut, café e infusiones)

## • Party Time

- Incluye barra libre (3 horas)
- Corners dulces (donuts, gofres, muffins y más)
- DJ con elección de músicas preferidas o Grupo en directo
- Iluminación
- Espectáculo con humos y burbujas
- Photocall

115€

# Pack Platinum

## ▪ 5 aperitivos fríos

- Macarrón de foie almendrado con mango
- Blini de brandada de bacalao y wakame.
- Gallera de arroz y espagueti de mar con crema de anchoa
- Quiche de boletus
- Bao de cangrejo y huevas de trucha

## ▪ 5 aperitivos calientes

- Panipurri relleno de setas
- Gioza de col y cerdo con salsa agridulce
- Brioche de cochinita y crudetes de verdura
- Brick de gamba con ajo negro
- Croqueta de parmesano con membrillo

## • 6 estaciones fijas

- Jamón Ibérico, acompañado de panes artesanales de masa madre
- Quesos de Autor de La Lechera de Burdeos acompañado de tostas, confitura y frutos secos
- Estación de marinera 2.0
  - Ensaladilla rusa
  - Ensaladilla de cangrejo
  - Ensaladilla Rosa
- Mini burger de Vacuno con cebolla caramelizada y queso philadelphia acompañado de tenderete de patatas chips
- Salazones de hueva de mújol, hueva de maruca y mojama con almendras fritas
- Estación de Pulpo a la gallega con patatitas baby y aceite de pimentón picante

## • Menú en mesa

- Plato principal de pescado (Mariscos o Bogavante)
- Segundo plato (Carne)
- Sorbete
- Tarta nupcial al corte
- Postre
- Bodega (Agua, refrescos, cerveza, vino, café natural Salzillo)
- Elección mantelería

## ▪ Party Time

- Incluye barra libre (3 horas)
- Corners dulces (donuts, gofres, muffins y más)
- DJ con elección de músicas preferidas o Grupo en directo
- Iluminación
- Espectáculo con humos y burbujas
- Photocall

130€

# 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 de menú degustación:*

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.

Disponemos de menús para cualquier tipo de alimentación diferente, alergias, veganos, vegetarianos, etc.



# *Servicio* **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

## *Protocolo* *del evento*

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



# Servicio *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 cachimbas - 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 Petit Bouquet
- ↻ Maquillaje María José Carrillo
- ↻ Música en directo (Pon tu música y Musical Mastia)
- ↻ Foto y Vídeo Benjamín Caballero y Sergio Gonzharoff)
- ↻ Servicio de Foto (María José Puche)
- ↻ Hoteles Nelva y Agalia



## *Duración del servicio*

- ☞ **Salón Alquimia:** 3 horas de ampliación + cena After Party: 1500€.
- ☞ **Salón La Era:** 3 horas de ampliación + cena After Party: 1200€.
- ☞ 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.

---

## *Servicio no incluidos*

- ☞ Ceremonia Civil: Montaje, sonorización, sillas y alfombra
- ☞ Sin decoración 600€
- ☞ Con decoración 1.500€
- ☞ Maestra de ceremonias Encarna Talavera 300€
- ☞ 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.



# Santa Ana<sup>®</sup>

MUCHOS  
MOMENTOS

PARA CELEBRAR

Avda. de San Javier, 244.  
30589 Los Ramos – Murcia.

Tfno.: 868 68 18 68

Móvil: 661 76 84 22

[info@banquetessantaana.com](mailto:info@banquetessantaana.com)

[administracion@banquetessantaana.com](mailto:administracion@banquetessantaana.com)



🌀 *Nuestra Boda* 🌀

2 0 2 2 - 2 0 2 3

[www.banquetessantaana.com](http://www.banquetessantaana.com)