



MARBELLA CLUB



¡Celebramos tu evento!

DESCUBRA NUESTRA OFERTA EN BANQUETES

COFFEE BREAKS Y BRUNCH

CÓCTELES Y CANAPÉS

BEBIDAS

MENÚ Y BUFFET

ESTACIONES

BARBACOAS

PICNIC PARA LLEVAR

BARRA LIBRE

COFFEE Breaks

COFFEE BREAK 1	COFFEE BREAK 2	COFFEE BREAK 3	COFFEE BREAK 4	COFFEE BREAK WELLNESS
Café, leche	Café, leche	Café, leche	Café, leche	Café, leche
Tés e infusiones	Tés e infusiones	Tés e infusiones	Tés e infusiones	Tés e infusiones
Agua mineral con gas y sin gas	Agua mineral con gas y sin gas	Agua mineral con gas y sin gas	Agua mineral con gas y sin gas	Agua mineral con gas y sin gas
Agua saborizada de fruta/verdura de temporada	Agua saborizada de fruta/verdura de temporada	Agua saborizada de fruta/verdura de temporada	Agua saborizada de fruta/verdura de temporada	Agua saborizada de fruta/verdura de temporada
	*****	Zumos naturales de nuestra Finca Ana María	Zumos naturales de nuestra Finca Ana María	*****
	Surtido de galletas caseras	*****	*****	Mix de frutos secos
	Bollería mini	Mix de frutos secos	Mix de frutos secos	Selección de hummus y crudités
	Brochetas de fruta local y de temporada	Montaditos de jamón y queso, salmón ahumado, pesto de tomate y aceituna	Surtido de quesos nacionales y embutidos	Shots de gazpacho
		Yogur con granola casera	Mini sándwiches de salmón ahumado, pollo con tapenade, calabacín con crema de tomate	Bolitas energéticas
		Pastelería francesa	Selección de dulces caseros	Brochetas de fruta local y de temporada
			Brochetas de fruta local y de temporada	
EUR 35	EUR 50	EUR 70	EUR 110	EUR 85

BRUNCH

BRUNCH

PANADERÍA ARTESANAL

Bollería variada de nuestro obrador · Pan de masa madre (clásico, semillas, integral) · Pancake

Acompañamientos: Mermelada casera · Miel de azahar · Crema de chocolate

FRÍO

Bowl de açai con fruta fresca · Yogur griego con miel y frutos secos · Bagel de salmón ahumado MC

Tabla de quesos artesanos · Jamón ibérico · Focaccia con burrata, tomate confitado y aceite de oliva

Roast beef con mostaza antigua · Ensalada de endivias con aguacate y cítricos · Hummus

HUEVOS Y PLATOS CALIENTES

Benedict · Revueltos · Shakshuka con huevo poché y labneh · Tortilla al gusto

Tostas de pan brioche · Salchichas y bacon

POSTRE

Cheesecake cremosa de frutos rojos · Mousse de chocolate MC

Pavlova con fresas · Fruta fresca de temporada

EUR 150

Precio por persona · 10% IVA incluido · Mínimo 50 personas · 120 minutos

Incluye: agua, refrescos y vino de la casa

Amplíe la oferta con la sección estaciones

CÓCTELES *y Canapés*

CANAPÉS 1

Gaspacho de fruta de temporada,
semilla de girasol,
polvo de aceituna (V)

Hummus de pera,
crujiente de pita (V)

Bombón de queso de cabra,
pistacho tostado

Mini quiche de queso y salmón

Variedad de croquetas

EUR 95

CANAPÉS 2

Jamón ibérico, pan de cristal,
tomate

Salmón ahumado, pan negro,
caviar de trucha

Tosta de tartar de tomate,
fruta de temporada

Berenjena asada,
chutney de tomate (V)

Variedad de croquetas

Langostinos crujientes, albahaca

Brocheta de pollo marinado,
salsa satay

EUR 135

CANAPÉS 3

Steak tartar, crujiente de patata

Roseta de salmón,
caviar de trucha

Tosta de tartar de atún
de almadraba

Tosta de calabaza asada,
gorgonzola, manzana verde (V)

Bikini de foie, pan de especias

Crujiente de espárragos, curry (V)

Mini quiche de salmón y queso

Croquetas de setas y trufa

Brocheta de ternera, finas hierbas

EUR 150

Precio por persona · 10% IVA incluido · 120 minutos

Incluye: agua, refrescos y vino de la casa

Paquete de vinos premium disponible con un suplemento de **EUR 25** por persona

Paquete de BEBIDAS

DELUXE

CAVA

Rovellats Gran Reserva

ELIJA ENTRE VINO BLANCO O ROSADO:

VINO BLANCO

Nekeas · Viura & Chardonnay, D.O. Navarra

Albamar, Albariño, Rías Baixas

VINO ROSADO

La Rosa D.O. Penedés

VINO TINTO

Viña Alberdi Reserva · Tempranillo, D.O.Ca. La Rioja

Conde de San Cristóbal · D.O. Ribera del Duero

EUR 60

PREMIUM

ELIJA ENTRE CHAMPAGNE O VINO ROSADO:

CHAMPAGNE

Comte de Montaigne Brut Grande Réserve

VINO ROSADO

Château Sainte-Marguerite · A.O.C. Provence

VINO BLANCO

Blas Muñoz · Chardonnay, D.O. La Mancha

Finca La Colina · Sauvignon Blanc, D.O. Rueda

VINO TINTO

Valenciso Reserva · D.O.Ca. Rioja

Laderas del Norte · D.O. Ribera del Duero

EUR 85

EL PATIO

MENÚ 1

ENTRANTES A COMPARTIR

Berenjena asada, pimientos del piquillo, ricota, piñones · Ensalada Fattoush, tomate, pepino, berenjena crujiente

PRINCIPAL A ELEGIR

Marucha de Wagyu, chimichurri, patata asada ◦ Lomo de dorada asada, rábano picante, crema de patata ◦ Parmigiana, pesto, tomate

POSTRE A COMPARTIR

Némesis de chocolat · Pain perdu, helado de vainilla

EUR 130

MENÚ 2

ENTRANTES A COMPARTIR

Baba ganoush, granada, pan za'atar · Burrata, fruta a la parrilla, jamón ibérico · Ensalada de sandía, aceitunas Kalamata, queso feta, menta

PRINCIPAL A ELEGIR

Marucha de Wagyu, chimichurri, patata asada ◦ Lomo de dorada asada, rábano picante, crema de patata ◦ Parmigiana, pesto, tomate

POSTRE A COMPARTIR

Tiramisú · Pain perdu

EUR 145

GRILL

MENÚ 3 PLATOS

ENTRANTE A ELEGIR

Ravioli de espinaca, ricota, tomate • Ensalada de queso de cabra • Tartar de tomate

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de lubina, verduras salteadas • Solomillo, salsa de trufa • Berenjena glaseada

POSTRE A ELEGIR

Mousse de chocolate • Tarta de queso • Piña asada

EUR 175

MENÚ 4 PLATOS

ENTRANTE A ELEGIR

Ensalada de bogavante • Consomé Escoffier

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Ravioli de bogavante, crema de marisco • Carpaccio de remolacha, crema de anacardo

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de lubina • Tournedó de ternera • Risotto de verduras

POSTRE A ELEGIR

Mousse de chocolate • Tarta Tatin de manzana • Piña asada

EUR 215

La elección del menú se puede realizar hasta 72h antes del evento
Precio por persona · 10% IVA incluido · 120 minutos · Paquete de bebidas Deluxe incluido

MC BEACH

MENÚ

ENTRANTE A ELEGIR

Ensalada mediterránea, tomate, aceitunas Kalamata, piñones, queso feta

o

Tartar de atún

o

Ensalada de espinacas

PRINCIPAL A ELEGIR

Rodaballo, verduras baby

o

Arroz meloso de verduras

o

Solomillo de buey

POSTRE A ELEGIR

Tarta Ferrero

o

Pavlova de frutos rojos

EUR 150

Buffet MC BEACH

BUFFET

ESTACIÓN FRÍA

Melón con jamón

Ensalada César

Ensalada mediterránea

Ceviche de lubina

Ensalada de quinoa

Ensalada de tomate con ventresca de atún

Pipirrana de pulpo

Salpicón de marisco

Ensaladilla rusa

Gazpacho andaluz

Langostinos cocidos

ESTACIÓN CALIENTE

Fritura de pescado variado

Corvina roteña

Espeto de sardinas

Pescado a la sal

Paella

Solomillo al jospier

Coliflor marinada al jospier

Verduras parrilla de nuestra huerta

Patata asada con chimichurri

Pimientos del padrón

POSTRES

Tarta Ferrero

Pavlova, frutos rojos y coulés de fresa

Fruta fresca de temporada

Vasito de mousse de chocolate

EUR 190

BEACH CLUB

MENÚ

ENTRANTE A ELEGIR

Cóctel de langostinos, aguacate, salsa rosa

o

Tartar de atún aliñado

o

Ensalada César Tijuana, pollo cajún, cebolla morada

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de lubina a la bilbaína

o

Solomillo de ternera a la brasa con patatas machacadas

o

Pasta a la jardinera con tomates semisecos, alcaparras, albahaca

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso

o

Fresas con nata

EUR 150

Buffet BEACH CLUB

BUFFET

FRÍOS Y ENSALADAS

Guacamole, totopos, crudités

Ensalada de tomates, aceitunas, queso mozzarella (V)

Ensalada de verdura asada, pimiento de piquillo

Ensalada de lechugas del huerto, fruta asada, almendras

Ensalada César, pollo cajún, picatostes

Cóctel de langostinos, piña, lechuga, salsa rosa

Salpicón de marisco, pipirrana de manzana verde

CREE SU PROPIA ENSALADA

Mix de lechugas, tomate, pepino, pimientos, zanahoria, remolacha, maíz, palmitos, aceitunas, vinagretas

PESCADO Y MARISCO

Medio bogavante cocido

Langostinos al natural

Cigalas al vapor

Ceviche de corvina

Tartar de atún

Tiradito de lubina

BRASAS

Pulpo a la brasa, aceite de pimentón

Brocheta de langostinos, ajo, perejil

Filete de lubina

Entrecot de ternera, chimichurri

Chuletas de cordero

CALIENTE

Solomillo Wellington

Pollo de corral asado al romero

Salmón asado a las finas hierbas

Patatas asadas

Verduras a la parrilla

POSTRES

Pavlova de fruta de la pasión

Cremoso de chocolate

Tarta de queso

Tarta de manzana asada

Bizcocho de plátano, estofado de plátano al ron

Piña asada en barbacoa, crema de coco

Brocheta de fruta de temporada

EUR 190

VEGETARIANO

MENÚ

ENTRANTE A ELEGIR

Crema fría de melón cantalupo al perfume de anís • Crema fría de calabaza, crujiente de almendras • Gazpacho

PRIMERO A ELEGIR

Ensalada vegetariana, queso, nueces • Selección de verduras a la parrilla • Soufflé de queso

PRINCIPAL A ELEGIR

Lasaña de verduras • Crêpe de setas, bechame • Sorrentino relleno de queso ricota, espinacas, salsa de tomate, albahaca

POSTRE A ELEGIR

EUR 150

ESTACIONES

ESTACIONES EXTRA

Estación de ibéricos y quesos nacionales · **EUR 30**

Cortador de jamón · **EUR 1.500**

Estación de 3 cócteles + 1 cóctel sin alcohol · **EUR 60** 1h / **EUR 85** 2h

Estación de sushi · **EUR 55**

Estación de ostras · **EUR 40**

BARBACOAS

BARBACOA A ELEGIR ENTRE: BARBACOA DE CARNE, DE PESCADO O VEGETARIANA:

PARA EMPEZAR

Ensalada de tomate, pepino, queso feta · Ensalada de tomate, cebolla · Hummus de cebolla caramelizada
Zanahorias asadas con miel · Cogollos rellenos · Verduras a la brasa · Patatas asadas · Mazorcas de maíz

BARBACOA DE CARNE

Pollo de corral · Costillas de cerdo · Hamburguesa de Wagyu · Solomillo de ternera · Chistorra y morcilla

BARBACOA DE PESCADO

Lubina a la brasa · Pata de pulpo a la brasa · Langostino tigre · Brocheta de rape y langostino · Sardinas (en temporada)

BARBACOA VEGETARIANA

Aguacates a la brasa · Espárragos verdes, salsa romesco · Chuletón de coliflor asada · Berenjenas glaseadas · Brocheta de halloumi

POSTRE

Tiramisú · Tarta de chocolate · Crema catalana · Bizcocho de plátano · Brochetas de fruta de temporada

EUR 275

PICNIC

Para llevar

PICNIC ESTÁNDAR

Galletas caseras
Pieza de fruta de temporada
Sándwich o wrap
(roast beef, salmón ahumado o vegetariano)
Dos piezas de bollería
Zumo de fruta
Agua 33 cl

EUR 50

PICNIC PREMIUM

Galletas caseras
Pieza de fruta de temporada
Bolsa de patatas fritas
Bocadillo de jamón ibérico, tomate
Sándwich de salmón ahumado
Wrap de pollo, aguacate
Dos piezas de bollería
Yogur natural
Zumo de frutas
Agua 33 cl

EUR 70

BARRA LIBRE

Deluxe

GINEBRA

Larios
Tanqueray
Bombay Sapphire

VODKA

Stolichnaya
Absolut

RON

Bacardi
Brugal Añejo
Havana 7

WHISKY

Famous Grouse
Red Label
Dewar's White Label

TEQUILA

Casamigos Reposado
Don Julio Silver

OTROS LICORES

Amaretto
Baileys
Pacharán

1 hora, **EUR 50** / 2 horas, **EUR 85**
Precio por persona · 10% IVA incluido

BARRA LIBRE

Premium

GINEBRA

Tanqueray Ten
Hendrick's
Gin Mare

VODKA

Belvedere
Grey Goose

RON

Barceló Imperial
Matusalem 15
Zacapa 23

WHISKY

Black Label
Chivas 12
Macallan 12

TEQUILA

Don Julio Reposado
Patron Reposado

OTROS LICORES

Amaretto
Baileys
Pacharán

1 hora, **EUR 70** / 2 horas, **EUR 105**
Precio por persona · 10% IVA incluido

Marbella Club Hotel, Golf Resort & Spa

Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe, s/n, 29602 Marbella, Málaga, España

Teléfono (+34) 952 822 211 marbellaclub.com