



aiyanna
IBIZA

Bodas

El lugar más evocador de Ibiza para celebrar tu boda

Para aquellas parejas que deseen celebrar su boda en una de las islas más populares del mundo, el nuevo y evocador restaurante Aiyanna Ibiza es un lugar extraordinario para dicha ocasión.

Al estar rodeado de la naturaleza virgen del norte de Ibiza y con el ir y venir de las olas como sonido de fondo, Aiyanna Ibiza supera todas las expectativas como lugar para la celebración de bodas junto al mar, convirtiéndose en uno de los destinos más solicitados de la isla. Aiyanna está disponible para su alquiler exclusivo para bodas, ceremonias civiles y renovación de votos matrimoniales, aquí las parejas pueden prometerse en matrimonio con un estilo sencillo y desenfadado.

Del mismo equipo del célebre restaurante Amante Ibiza, la experiencia de boda en Aiyanna ofrece a las parejas la confianza de que su gran día será organizado de forma profesional y llevado a cabo con precisión gracias a su selección de experiencias nupciales nuevas y exclusivas para que cada pareja pueda asegurarse de que su día es totalmente especial.





Celebra en Aiyanna Ibiza

Con un ambiente relajado y tranquilo donde todo el mundo es bienvenido, Aiyanna Ibiza presenta una atmósfera rústica y a la vez moderna que se completa con pinceladas de color y que resume perfectamente el entorno natural del norte de la isla. Aiyanna presenta un concepto de diseño en el que se aprovechan los materiales naturales con una terraza entarimada y un espacio inspirado en el diseño moderno y la naturaleza.

Concentrando el anhelado ambiente desenfadado y bohemio de Ibiza y con capacidad para **140 invitados** dentro de su cautivador restaurante junto al mar, los enamorados pueden escoger entre las opciones de boda Sabina o Posidonia, cada una cuidadosamente adaptada para crear la visión personal de cada pareja.



Opciones de platos mediterráneos

Una nueva e innovadora carta con ingredientes honestos y nutritivos donde la cocina de Oriente Medio se mezcla con Occidente en grandes platos mezze para compartir; cada una de las ofertas de Aiyanna puede ser personalizada para adaptarse a las necesidades individuales de cada pareja. Empezando de forma totalmente sofisticada con una copa de bienvenida de champagne Perrier Jouët o una selección de cócteles refrescantes; que se complementan con canapés un menú distinto y creativo.

Productos de calidad para un festín sofisticado, con deleitables primeros platos como la cremosísima burrata con tomates cherry datterino y crema de infusión de albahaca, carpaccio de buey con parmesano y aceite de oliva extra virgen y risotto de setas salvajes con aceite de trufa blanca.

Una selección de segundos platos inspirados en las costas donde se encuentra Aiyanna con varias opciones de pescado como Dorada o Lubina fresca al estilo mediterráneo, Bacalao al horno o también sabrosas carnes como la ternera gallega acompañada de un delicioso gratén de patata a la parmesana y aceite de trufa negra. Para terminar endulzando el paladar nada mejor que una tarta de queso con maracuyá o un clásico brownie de chocolate, nueces y helado de coco.



Organizar tu boda

Reservar y organizar una boda puede ser una experiencia estresante, pero esto no es necesario ya que nosotros siempre nos esforzamos para asegurar que tu día vaya como la seda. Organizamos todos los elementos de tu día en cuanto a comida, bebida y la decoración y preparación del banquete. Otros requisitos como flores y fotografías deben ser organizados por el cliente, aunque siempre podemos recomendar a proveedores para dichos servicios en la isla, todos ellos de confianza y que además hablan distintos idiomas si esto fuera necesario.

Alternativamente, siempre pueden contratar los servicios de un planificador de bodas para organizar estos elementos. Nosotros no proporcionamos servicio de planificación de bodas pero podemos recomendar a planificadores que trabajan en la isla.

Después de reservar vuestra boda con nosotros, enviaremos un formulario de boda para que lo completéis, que cubrirá todos los detalles de todos los elementos a considerar para el gran día. A continuación trabajaremos conjuntamente con vosotros para asegurar que todos los detalles del día se han organizado a vuestra entera satisfacción.

Programación de la Boda/Ceremonia

Basándonos en nuestra experiencia, sugerimos la siguiente programación:

Horario de día de boda.

- Bebidas de bienvenida 30 mins (17:00 – 17:30)
- Ceremonia 30 mins (17:30-18.00)
- Canapés 1.5 horas (18.00 – 19.30)
- Banquete boda y discursos 2.30 horas (19.30 – 22.00)
- Copas, música y baile 3 horas incluidas en el paquete de boda** (22.00-01.00), el paquete de copas se puede alargar una hora extra a una tarifa reducida o acabar después de las 3 horas incluidas.

Por favor solicitar más detalles al respecto.

*El horario máximo de cierre es a las 2.00 (debido a la normativa local)

** Los paquetes incluyen 3 horas, se puede añadir tiempo extra a un precio reducido adicional.



Reservar tu boda

La mayoría de las parejas deciden celebrar su boda civil en su lugar o país de origen o en una iglesia y luego celebrar una bendición en Aiyanna. Sin embargo, es posible tener una ceremonia legal en Aiyanna si ambos novios son de nacionalidad española. Es necesario solicitarlo en los tribunales locales, especificando que la ceremonia sea llevada a cabo en la localidad de Santa Eulalia. Una vez aprobada la solicitud, se tiene que solicitar al Ayuntamiento de Santa Eulalia la celebración del servicio de matrimonio en Aiyanna.

Si uno de los novios o ambos no son de nacionalidad española, entonces la ceremonia civil deberá realizarse en su ciudad de residencia.



Para reservar una boda pedimos un depósito de €5000 para asegurar la fecha. El resto de los gastos deberán ser abonados 14 días antes del evento. Desafortunadamente no podemos reservar ninguna fecha sin recibir un depósito. Los gastos a considerar en la reserva de vuestra boda son los siguientes:

Organizado por Aiyanna:

Alquiler del restaurante

Por favor, contactad con nosotros para conocer el precio de alquiler del local en la fecha señalada en info@aiyannaibiza.com

Comida y bebida

Ver páginas 7 / 8 para opciones y packs

Sistema de sonido €500.-

Set DJ Aiyanna 4 horas disponible a €700.-

Cargo por servicio

5% on all food and drink

10% IVA sobre todos los artículos (excepto el cargo por servicio)

No se organizan directamente:

Floristas

Oficiante ceremonia

Fotógrafo / Videógrafo

Decoración (si se requiere)

Pastel de Boda

Servicio de Cuidado de Niños

Aiyanna puede recomendar una lista de proveedores locales para todos los servicios.

Pack de boda Sabina

عزركم

PRECIO TOTAL

€240 por adulto €45 por niño*

Se pueden optimizar todas las secciones, sujeto a precios adicionales

Bebidas de bienvenida

Cava, vino (según opciones de comida), cerveza, refrescos y agua. Ilimitados durante 30 minutos.

Bebidas después ceremonia

Cava, vino (según opciones de comida), cerveza, refrescos y agua. Ilimitados durante 1 hora y 30 minutos.

Canapés

6 canapés por persona. A escoger 3 variedades entre:

- Croquetas de jamón ibérico
- Flor de salmón y queso crema
- Mini brocheta de verduras al grill con salsa romesco
- Tataki de atún con salsa de soja y aceite de sésamo
- Brocheta de pollo crujiente con salsa yakitori
- Confit de pato sobre pan tostado con manzana caramelizada en oporto
- Chupito de crema de calabaza y coco con pipas
- Bombon de remolacha con espinacas y tahina

Bebidas

Media botella de vino por persona o cerveza (si así se solicita) y toda el agua y refrescos. Escoger dos vinos de la selección:

Blancos*

- Momo, Verdejo, D.O Rueda
- Intramurs Chardonnay D.O. Conca de Barberá

Tintos*

- La Vendimia, Tempranillo D.O La Rioja
- Raimat Boira, Garnacha. D.O Catalunya

Primeros

Escoger un primero para todos o tres primeros para que los invitados se sirvan de tres fuentes en cada mesa:

- Carpaccio de ternera gallega con parmesano y aceite de oliva virgen extra
- Carpaccio tibio de gambas con setas colmenillas y aceite de oliva virgen extra
- Burrata servida con crema de albahaca y tomates cherry daterino V
- Risotto de setas salvajes con queso parmesano y aceite de trufa blanca V
- Terrina de foie gras con oporto, tostadas y salsa de manzana
- Espárragos a la brasa con confit de tomate y vinagreta de balsámico dulce
- Ensalada de mini acelgas rojas con virutas de pollo ahumado, parmesano y salsa cesar

Opciones vegetarianas y veganas

Entrantes

- Carpaccio de remolacha asada con queso lemme e higos ibicencos
- Espárragos trigueros a la plancha con mijo salteado y virutas de parmesano
- Ensalada de quinoa con vinagreta de jerez, caramelo de módena y maiz tostado (Vegano)

Segundos

Escoger una o dos opciones para todos los invitados:

- Dorada al estilo mediterráneo con patatas fritas en rodajas y verduras a la brasa
- Codillo de cordero cocinado a baja temperatura con puré de patata y puntas de espárrago

- Ternera gallega con gratín de patata y parmesano con aceite de trufa negra con tomates maduros en rama
- Muslo de pollo deshuesado relleno de manzana, servido con chalota caramelizada y potató
- Merluza plancha con spaguetti de calabacín y crema balsámica de modena

Opciones vegetarianas y veganas

Principales

- Salteado de verduras de temporada con seitan, salsa de aji amarillo (Vegano)
- Quinoa con verduritas y queso de cabra con chips de vegetales
- Paccheri con sofrito de tomate San Marzano, mozzarella bocconcini y aceitunas Kalamata
- Rissotto de setas con parmesano al aroma de trufa blanca
- Lasaña casera de verduras con queso tofu acompañado de un sogrito de tomate a la albahaca (Vegano)

Postres

Escoger un plato para todos:

- Brownie de chocolate con helado de coco
- Tiramisú
- Cheesecake de Maracuyá

Cafés

Servidos a petición de los invitados.

Para brindar

Copa de cava Codorniu Brut Nature por persona.

Copas después del banquete

Bebidas ilimitadas para los invitados durante 3 horas de todas las bebidas del bar excluyendo coñacs y whiskeys Premium, cócteles y champagne.

*Precio por niños en edades comprendidas entre 2-12 años €45. Incluye dos platos y refrescos durante todo el día. *La carta de vinos está sujeta a cambios dependiendo de la disponibilidad de la bodega y de la temporada.



Pack de boda Posidonia

PRECIO TOTAL

€320 por adulto €45 por niño*

Bebidas de bienvenida

Champagne Perrier Jouët, vino (según opciones de comida), cerveza, refrescos y agua. Ilimitados durante 30 minutos.

Bebidas después ceremonia

Champagne Perrier Jouët, opción entre dos cócteles (Martini de Sandía, Daiquiris de Fresa, Mojito Clásico), vino (según opciones de comida), cerveza, refrescos y agua. Ilimitados durante 1 hora y 30 minutos.

Canapés

6 canapés por persona. A escoger 3 variedades entre:

- Croquetas de jamón ibérico
- Flor de salmón y crema de queso
- Mini brochetas de verduras al grill con salsa romesco
- Tataki de atún con salsa de soja y aceite de sésamo
- Brocheta de pollo crujiente con salsa yakitori
- Confit de pato sobre pan tostado con manzana caramelizada en oporto
- Tempura de gambas con salsa picante
- Chupito de crema de calabaza y coco con pipas
- Bombon de remolacha con espinacas y tahina
- Tostada de foie mi cuit con manzana caramelizada
- Ceviche de dorada con cilantro

Bebidas

Media botella de vino por persona o cerveza (si así se solicita) y toda el agua y refrescos. Escoger dos vinos de la selección:

Blancos*

- Momo. Verdejo D.O Rueda
- Intramurs Chardonnay D.O. Conca de Barberá
- Menade de Sauvignon Blanc. D.O Rueda

Tintos*

- La Vendimia. Tempranillo D.O La Rioja
- Raimat Boira, Garnacha. D.O Catalunya
- La Montesa, Tempranillo. D.O La Rioja

Primeros

Escoger un primero para todos o tres primeros para que los invitados se sirvan de tres fuentes en cada mesa:

- Carpaccio de ternera gallega con parmesano y aceite de oliva virgen extra
- Carpaccio caliente de gambas con setas colmenillas y aceite de oliva virgen extra
- Burrata servida con crema de albahaca, tomates cherry y piñones ✓
- Risotto de setas salvajes con queso parmesano y aceite de trufa blanca ✓
- Terrina de foie gras con oporto, tostadas y salsa de manzana
- Espárragos a la brasa con confit de tomate y vinagreta de balsámico dulce
- Brocheta de gambas con ensalada de algas wakame y vinagreta de mango con lima y soja

- Ensalada de mini acelgas rojas con virutas de pollo ahumado, parmesano y salsa cesar
- Salteado de brócoli, tomate cherry y langostinos con salsa de pescado
- Ensalada tibia con patata, kale, rabanito y vinagreta de tomate kumato ✓

Opciones vegetarianas y veganas

Entrantes

- Carpaccio de remolacha asada con queso lemme e higos Ibicencos
- Espárragos trigueros a la plancha con mijo salteado y virutas de parmesano
- Ensalada de quinoa con vinagreta de Jerez, caramelo de módena y maiz tostado (Vegano)
- Taboulé de guisantes con lentejas, habas y edamame con vinagreta de cítricos (Vegano)

Segundos

Escoger una o dos opciones para todos los invitados:

- Dorada al estilo mediterráneo con patatas fritas en rodajas y verduras a la brasa
- Codillo de cordero cocinado a baja temperatura con puré de patata y puntas de espárrago

(continuación)

*Precio por niños en edades comprendidas entre 2-12 años €45. Incluye dos platos y refrescos durante todo el día. *La carta de vinos está sujeta a cambios dependiendo de la disponibilidad de la bodega y de la temporada.

Pack de boda Posidonia (continuado)

Segundos (continuado)

- Solomillo de ternera gallega con gratín de patata al pavesano y aceite de trufa negra con tomates maduros en rama
- Lubina salvaje con verduritas baby de temporada
- Carré de cordero con crosta de hierbas servido con verduras de temporada
- Muslo de pollo deshuesado relleno de manzana, servido con chalota caramelizada y patatón
- Merluza plancha con spaghetti de calabacín y crema balsámica de modena
- Entrecote con verduras (brócoli, tomate, patata al grill y champiñón) y salsa gravy
- Rodaballo horno con patata asada, kale salteado y salsa romesco

Opciones vegetarianas y veganas

Principales

- Salteado de verduras de temporada con seitán, salsa de ají amarillo, anacardos y cancha frita (Vegano)
- Quinoa con verduritas y queso de cabra con chips de vegetales
- Paccheri con sofrito de tomate San Marzano, mozzarella bocconcini y aceitunas Kalamata
- Rissotto de setas con pavesano al aroma de trufa blanca
- Lasaña casera de verduras con queso tofu acompañado de un sofrito de tomate a la albahaca (Vegano)

Postres

Escoger un plato para todos:

- Brownie de chocolate con helado de coco
- Tiramisú
- Cheesecake de Maracuyá
- Coulant de chocolate con helado de vainilla
- Sorbete de Mojito



*Precio por niños en edades comprendidas entre 2-12 años €45. Incluye dos platos y refrescos durante todo el día. *La carta de vinos está sujeta a cambios dependiendo de la disponibilidad de la bodega y de la temporada.

Condiciones Generales

El mínimo de invitados adultos para celebrar una boda en Aiyanna es de 50.

Condiciones de pago: la reserva de su fecha de boda sólo se puede hacer después de haber pagado un depósito de €5000, este depósito no se puede transferir o reembolsar si el cliente cancela el evento. Después de un pago inicial del depósito es necesario abonar el resto del pago en su totalidad 14 días antes del evento. Recomendamos que hagan todos los pagos a través de una transferencia bancaria segura. Por favor, utilice el nombre completo y fecha de la boda como referencia en caso de hacer una transferencia.

Cambios: Sólo se admitirán cambios en la planificación de la boda seis semanas antes de la fecha escogida. Cualquier cambio en el número de invitados está limitado, según acuerdo en el momento de la reserva (dichos cambios pueden hacerse sólo hasta dos semanas antes del evento). Cualquier cambio después podrá tener cargos adicionales.

Proveedores de otros servicios: Aiyanna aconsejará y recomendará otros proveedores para todos aquellos servicios necesarios como DJs, músicos, artistas, fotógrafos, etc. Sin embargo, Aiyanna no será responsable de dichos servicios extra u otros elementos organizados por el cliente.





Con un compromiso firme en calidad y autenticidad, Aiyanna Ibiza ofrece un entorno sin paralelo para la celebración de un día memorable. Con el espíritu de recibir a todos con los brazos abiertos, el de proporcionar platos deliciosos con un toque especial y creativo; Aiyanna sintetiza no sólo el alma del norte de Ibiza sino los corazones de las parejas y de sus personas más queridas y allegadas.

Aiyanna está situada sobre Cala Nova, justo al norte de Santa Eulalia. Pasa San Carlos y sigue las señalizaciones hasta Cala Llenya y luego dirígete hacia Cala Nova. Encontrarás fácilmente las indicaciones que te conducirán hasta Aiyanna.

AIYANNA

WWW.AIYANNAIBIZA.COM

AVINGUDA CALA NOVA S/N. 07850 CALA NOVA, SAN CARLOS. ISLAS BALEARES. RESERVAS: WWW.AIYANNAIBIZA.COM

© 2018 Aiyanna Ibiza. Se reservan todos los derechos. Todos los precios del folleto excluyen el 10% de IVA.

Los ejemplos de menús y precios podrían estar sujetos a cambios.

Agradecimientos a Gypsy Westwood, Masha Kart, Tasya Menaker, Emma-Louise y Juan Sala por las imágenes.