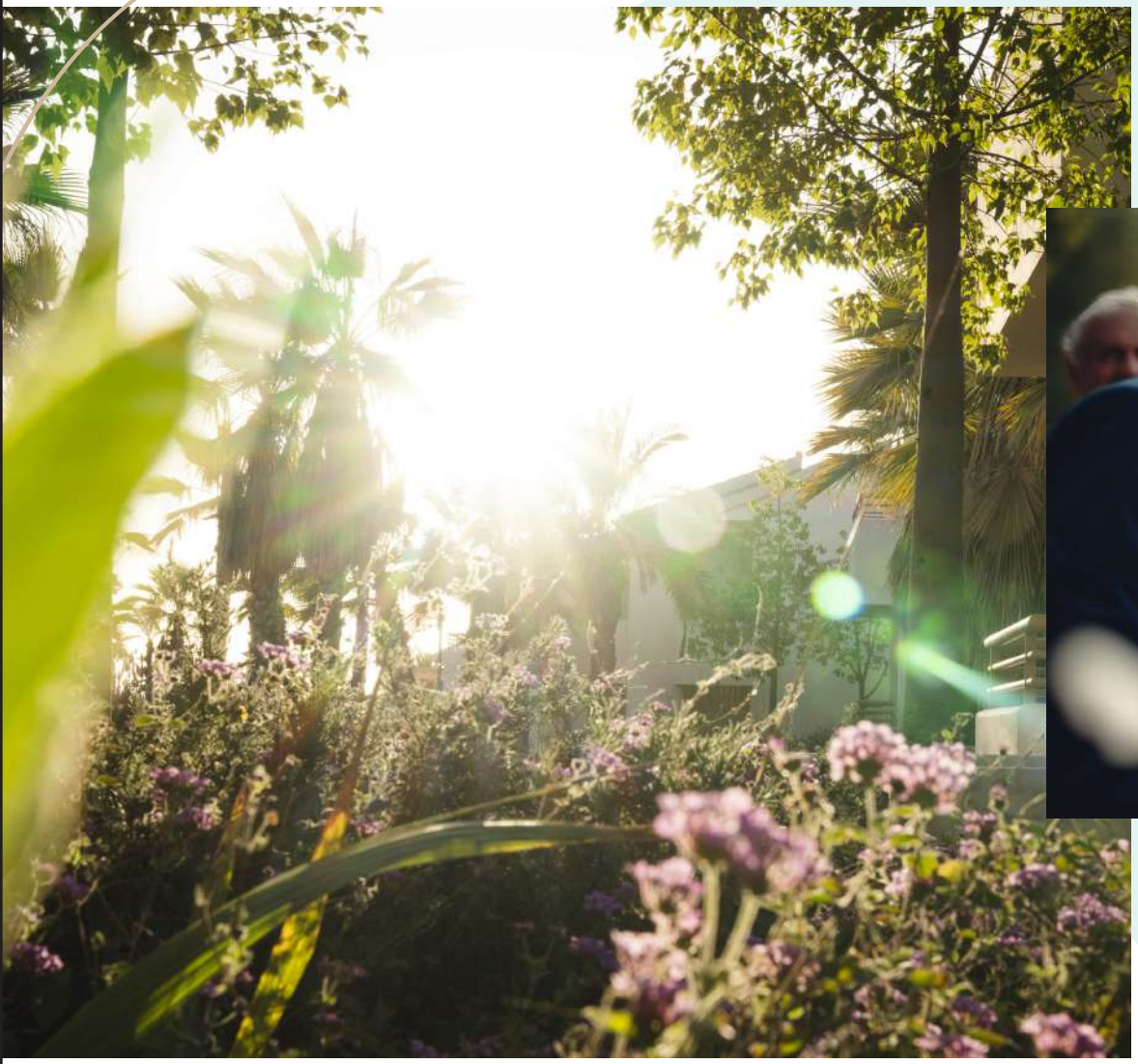
ona HOTELS & APARTMENTS



CATÁLOGO GENERAL · BODAS Y EVENTOS

ONA HACIENDA DEL ÁLAMO

Coleccionando momentos felices juntos

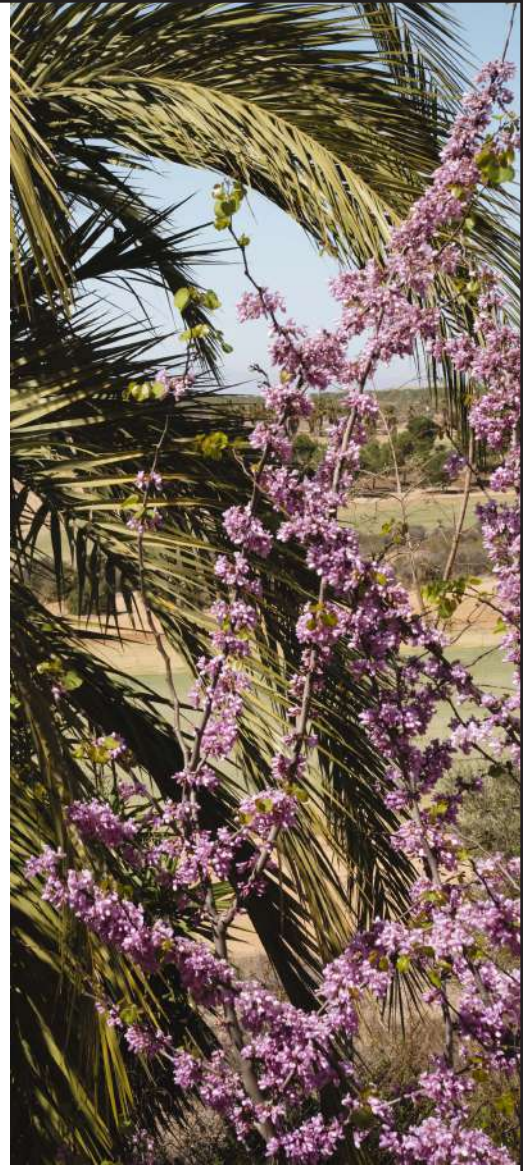
La Esencia

La esencia de **Ona Hoteles & Apartments** se funde con la cercanía, la naturalidad y la sencillez, propias del estilo mediterráneo.

Nuestra marca se compromete a honrar las tradiciones y orígenes del lugar. Cada minuciosidad se convierte en un componente esencial para hacer realidad vuestra gran promesa, proporcionando una experiencia auténtica y, sobre todo, deseando que **coleccionéis momentos felices junto a nosotros**.

Cada detalle que emprendemos, tiene como destinatarios a ti, tu familia y tus seres queridos.

Nuestra meta consiste en enriquecer cada instante especial en el que estemos presentes: celebraciones, vacaciones y mucho más.



Entorno Excepcional

ONA HACIENDA DEL ÁLAMO

Ubicado en la hermosa **región de Murcia**, España, ofrece un entorno sereno y pintoresco con amplios jardines, palmeras y arquitectura mediterránea, que brindan el escenario ideal para bodas románticas y memorables.

El hotel cuenta con una variedad de espacios interiores y exteriores que se adaptan a diferentes estilos de bodas. Desde terrazas al aire libre con vistas espectaculares hasta salones elegantes y modernos, este lugar tiene opciones para todos los gustos y tamaños de bodas.

AEROPUERTOS

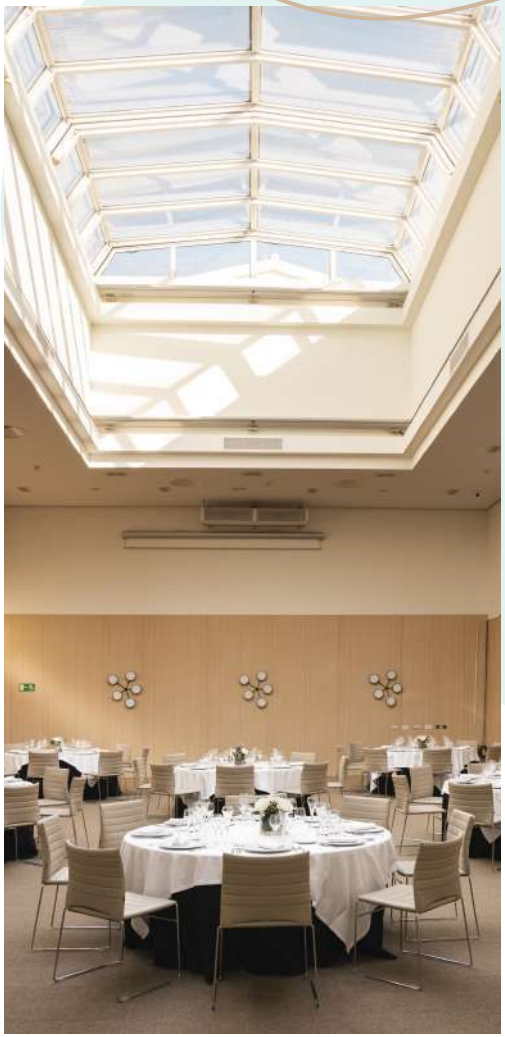
Dos aeropuertos:
El de **Murcia,** que está a **15 minutos** de distancia. Ofrece una opción rápida y cercana para los viajeros, o el de **Alicante,** que está a **1 hora y media** en coche y ofrece más opciones internacionales. Ambos tienen conexiones para llegar cómodamente a **Ona Hacienda del Álamo.**

TAXI

Taxi:
Para garantizar una estancia sin preocupaciones para tus invitados, ofrecemos un servicio de reserva anticipada de taxis. Esto permite programar los traslados con antelación, brindando la tranquilidad de tener transporte disponible cuando sea necesario.

CASCOS URBANOS

Localizaciones:
A solo un breve viaje en coche desde **Ona Hacienda del Álamo**, encontrarás el centro de Murcia a 40 minutos y Cartagena a 30 minutos. Nuestra ubicación privilegiada brindará a tus invitados la flexibilidad de explorar ambas ciudades con comodidad.



Salas de Eventos

INTERIORES

En nuestras instalaciones encontrarás 8 salas con tamaños que oscilan entre 20 y 550 m2, con una capacidad máxima de 650 personas. Además, ofrecemos servicios esenciales como catering, sistemas de audio y video avanzados, y la posibilidad de personalizar el espacio según tus necesidades.

Sala Gran Hacienda:

- 650 de pie
- 450 sentados

Sala Galería + terraza:

- 110 de pie
- 70 sentados

TIPOS DE MONTAJE

COCKTAIL

TEATRO

ESCUELA

FORMA U

BANQUETE

Espacios de Eventos

EXTERIORES

Si buscas un entorno excepcional, nuestras instalaciones ofrecen dos espacios únicos. La terraza, con capacidad para 300 personas y la palapa cubierta para 80 personas, te permiten disfrutar de vistas panorámicas a la piscina, nuestros jardines y el campo de golf, añadiendo un toque especial a tu evento.

Terraza exterior:

- 300 de pie
- 150 sentados

Palapa:

- 80 de pie
- 40 sentados

TIPOS DE MONTAJE

COCKTAIL

BANQUETE

FORMA U

Los Detalles Sí Importan

SERVICIOS INCLUIDOS

- Decoración floral en las mesas del banquete
- Sillas Tiffany elección (según disponibilidad)
- Bajo plato de mimbre
- Cristalería para el agua de colores (según disponibilidad)
- Mantelería diferentes tipos a escoger
- Servilletas de tela

** A partir de 100 invitados*

Ventajas Especiales Bodas

SERVICIOS INCLUIDOS

- Habitación suite gratuita en la noche de bodas
- Menú degustación para 6 personas
- Cena especial para el 1º aniversario de boda
- Beneficios especiales con los proveedores recomendados
- Precios especiales en alojamiento para los invitados

Menús de Bodas

Catálogo

Ona Hacienda del Álamo te invita a explorar un catálogo de menús de bodas inspirados en la costa mediterránea y en productos locales frescos. Celebremos tu amor con autenticidad y sabor en cada plato.

Nuestros platos combinan sabores auténticos y cuidadosamente seleccionados con ingredientes frescos de tierra y mar, fusionando lo tradicional con un toque moderno. Queremos que disfruten de una experiencia culinaria memorable que perdure en sus corazones.

Tipos de menús · Bodas

MENÚS

Menú 1

Entrante

Vichyssoise fría con almendra, uvas y migas fritas

Primero

Bacalao gratinado con mayonesa de ajo y manzana sobre crema de pimientos asados a la brasa

Sorbete

Mojito

Segundo

Meloso de ternera al vino tinto de Ribera, puré cremoso de patata y verduritas de temporada

Postre

Tres chocolates

77
por persona
IVA incluido

servicio de bebidas no incluido

Menú 2

Entrante

Ensalada de salmón marinado con aguacate y mayonesa de eneldo y lima

Primero

Suprema de merluza con langostinos, salsa de coco y lima con un toque de picante

Sorbete

Mai Tai

Segundo

Carrillera de chato murciano a baja temperatura, chalotas confitadas al vino tinto y puré de tupinambo

Postre

Cúpula de chocolate y avellanas con helado de caramelo

83
por persona
IVA incluido

servicio de bebidas no incluido

Tipos de menús · Bodas

MENÚS

Menú 3

Entrante

Hojas tiernas con jamón de pato, queso de cabra, virutas de foie y vinagreta de pistacho

Primero

Lomo de corvina sobre crema de cebolla asada y callos de ternera

Sorbete

Limón al cava

Segundo

Lingote de cordero a baja temperatura, patata avellana, cremoso de boniato y portobello

Postre

Mousse de naranja y chocolate con caramelo tostado

89
por persona
IVA incluido

servicio de bebidas no incluido

Menú 4

Entrante

Crema de calabaza asada con naranja sanguina

Primero

Lomo de dorada al horno sobre chop suey de verduras y crema de tirabeques

Sorbete

Mandarina y Cointreau

Segundo

Solomillo de ternera con salsa Perigord, patata puente nuevo y corazón de alcachofas con foie

Postre

Semiesfera de fruta de pasión y mango

99
por persona
IVA incluido

servicio de bebidas no incluido

Tipos de menús · Bodas

MENÚS

Menú Infantil

Entrantes

Croquetas caseras de jamón

Jamón de bodega y queso semi curado

Mini paninis de jamón y queso

***

Plato principal (a elegir)

Paella de pollo y verduras

***

Espagueti con salsa de tomate

***

Pechugas de pollo empanadas con patatas fritas

***

Escalope de ternera con patatas fritas

***

Postres

Tarta de chocolate y galletas

o

Surtido de helados

***

Bebidas

Refrescos, agua mineral y zumos

36
por persona
IVA incluido

Menú 5

Entrantes

Salmorejo cordobés, tartar de salmón y huevo con sorbete de aceite de oliva

Lingote de foie con reducción de Pedro Ximénez, grosella y pan de higo

Primero

Lomo de lubina con risotto verde de plancton y cítrico

Sorbete

Gin fizz

Segundo

Secreto ibérico a las cinco pimientas, cremoso de patata trufado y verduritas torneadas

Postre

Lemon pie, cremoso de limón y merengue lambeado

115
por persona
IVA incluido

servicio de bebidas no incluido

Tipos de menús · Bodas

COCKTAIL

Cocktail 2023

Croquetas de jamón ibérico - 2,10

Croquetas de setas - 2,10

Chupito de salmorejo cordobés - 1,70

Chupito de Bloody Mary - 1,70

Chupito de ajo blanco - 1,70

Ferrero de foie - 2,70

Kojak de queso de cabra - 2,10

Mini marineras con anchoas - 1,70

Cucharita de pulpo a la gallega - 2,70

Mini brocheta de pollo teriyaki - 2,70

Melón con jamón ibérico - 2,10

Langostino frito con panko - 2,70

Mini burger de ternera con cebolla caramelizada y queso - 2,70

Pirulete de gamba con palomitas de maíz - 2,70

Gyoza de pollo al curry - 2,40

Queso brie con miel - 2,10

Crujiente de solomillo con queso azul - 2,10

Taco de salmón marinado con sésamo - 2,40

Tartar de salmón con mayonesa de eneldo y lima - 2,70

Tartar de atún con salsa kimchi - 2,70

Cuchara de caldero - 2,10

Coca de escalibada y bacalao - 2,40

Cazón en adobo - 2,40

Tosta de salmon ahumado y aguacate - 2,70

Berenjena con miel de caña - 2,10

Profiteroles rellenos de foie - 2,70

Caballitos con mayonesa de lima - 2,40

Tosta de escalibada y bacalao - 2.70

Tipos de menús · Bodas

ESTACIONES

Estaciones complementarias

Estación de arroces y paellas

- Marisco, pollo, verdura y caldero · 6,80 €/persona

Estación mexicana

- Burritos, tacos, quesadillas, nachos, guacamole y salsa roja · 7,00 €/persona

Estación de marineras

- Marineras, bicicletas, marineras con salmón y jamón · 7,00 €/persona

Estación de pulpo

- Pulpo cocido con patata cocida, aceite y pimentón de la Vera · 8,00 €/persona

Estaciones complementarias

Estación de jamón

- Jamón ibérico de recebo · 638 €
- Jamón ibérico de bellota · 850 €
- Jamón ibérico 5 Jotas · 950 €

Incluyen:
Cortador de jamón, estación de pan tostado, tomate, picos y regañás

Estación de quesos

- Queso parmesano · 600 €
- Quesos artesanos nacionales, focaccias, grissines y chutney de tomate · 7,70 €/persona

Estación de sushi

- Sushi y niguiris variados
- Tartar de salmón, ensalada de wakame, rollos de primavera y brocheta de pollo yakitori · 9,50€/persona

Tipos de menús · Bodas

ESTACIONES

Estaciones complementarias

Estación de burbujas

- Cava con gominolas · 7,00 €/persona
- Champagne con gominolas · 15,50 €/persona

Estación de mojitos

- Opción para cóctel y barra libre (1 hora) · 8,25 €/persona

Estaciones complementarias

Estación de ahumados

- Bonito, hueva, mojama, salmón y bacalao con pan tostado, picos, almendras y aceitunas · 9,50 €/persona

Estación vermut Mar Menor

- Diferentes vermuts de la zona acompañados de aceitunas, encurtidos, mejillones y almejas · 8,00 €/persona

Estación de quintos de cerveza

- Cubos de quintos muy fríos 2,40 €/unidad (mínimo de 200 unidades)

Tipos de menús · Bodas

RECENAS

Opción 1
Mini sándwiches mixtos
Mini chapatas de ibéricos
Empanada gallega
7,70 €/persona (mínimo 70 personas)

***

Opción 2
Mini sándwiches mixtos
Mini chapatas de ibéricos
Pan pizza variados
Mini hamburguesas con queso
10 €/persona (mínimo 70 personas)

***

Opción 3
Marineras
Mini chapatas de ibéricos
Sándwich Club de pollo y queso
Huevos fritos con patatas

13,50 €/persona (mínimo 70 personas)

***

Opción 4
Huevos fritos con patatas
Baguette de jamón ibérico con tomate Empanada de atún con tomate Burritos mexicanos Hot Dog especial
17,50 €/persona (mínimo 70 personas)

Churros y gofres de chocolate
7,50 €/persona
***

Surtido de pizzas
6,50 €/persona
***

Fuente de chocolate con variedad de frutas
8,50€/persona. Mínimo 70 personas
***

Crepes y gofres con variedad de chocolates
450 €. Mínimo 70 personas
***

Carritos de Palomitas y Algodón de azúcar
bajo disponibilidad
***

Carritos de Perritos calientes
bajo disponibilidad
***

Carritos de Helados
bajo disponibilidad

Tipos de menús · Bodas

BARRA LIBRE · BODEGA

Barra Libre

Selección Silver

White Label, Johnnie Walker, Red Label, Ballantines, Larios, Beefeater, Smirnoff, Absolut, Seagram's, Brugal Añejo, J&B, Cacique Añejo, Bacardí y Larios Rosé

21 €/persona. Duración 3h

***

Selección Golden

Tanqueray, Puerto de Indias, Smirnoff, Absolut, Ballantines, Bombay Saphire, Beefeater, Bacardi, White Label, Baileys, Jack Daniel, Red Label, Brugal Extra Viejo, Havanna 7 años, Chivas 12 años, Matusalen 7 años, Santa Teresa, Licores con alcohol y sin alcohol y cervezas nacionales

27 €/persona. Duración 3h

***

Precio de compra por botellas

Aperitivos y licores · **50€**

Marcas estándar · **85 €**

Marcas Golden · **105 €**

Refrescos y servicio · **Incluidos**

Marcas especiales · **Consultar precio**

Red Bull · **7,50 €/unidad**

***

Consultar condiciones de Servicio a partir de la tercera hora de barra libre

Nuestra Bodega

Bodega Básica

Marqués de Vizhoja Blanco 2022 · *D.O. Galicia*
Ari Goitia Tinto Roble · *D.O. Ribera del Duero*
Blau de Mar Brut · *D.O. Cava*
Agua Mineral
Refrescos
Cervezas
Cafés e Infusiones
12,00€ por persona
10% IVA incluido

Bodega Vinos Bronze

Viña Pomal Blanco 2021 · *D.O. Rioja*
Laya Almansa Tinto 2021 · *D.O. Almansa*
Blau de Mar Brut · *D.O. Cava*
Agua Mineral
Refrescos
Cervezas
Cafés e Infusiones
18,00€ por persona
10% IVA incluido

Bodega Vinos Región

Honoro Vera Blanco · *D.O. Jumilla*
Juan Gil Tinto 2021 · *D.O. Jumilla*
Blau de Mar Brut · *D.O. Cava*
Agua Mineral
Refrescos
Cervezas
Cafés e Infusiones
24,00€ por persona
10% IVA incluido

Bodega Vinos Silver

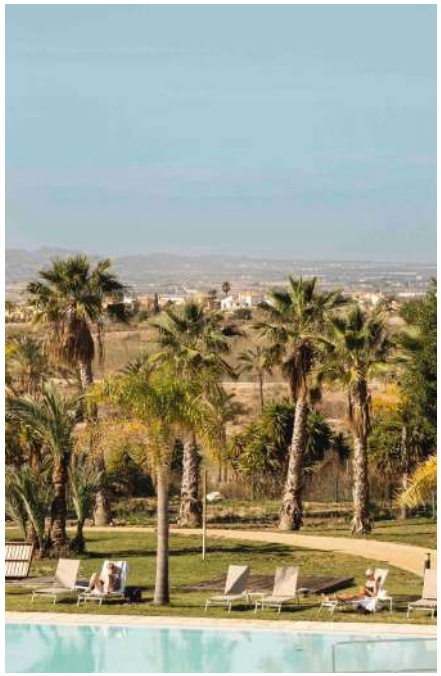
Bicicletas y Peces Blanco Chardonnay 2021 · *D.O. Somontano*
Bozeto Tinto 2020 · *D.O. Rioja*
Blau de Mar Brut · *D.O. Cava*
Agua Mineral
Refrescos
Cervezas
Cafés e Infusiones
27,00€ por persona
10% IVA incluido

Bodega Vinos Gold

Marqués de Riscal Blanco · *D.O. Rueda*
Trus Roble Tinto 2021 · *D.O. Ribera del Duero*
Cava Anna de Codorniu · *D.O. Catalunya*
Agua Mineral
Refrescos
Cervezas
Cafés e Infusiones
35,00€ por persona
10% IVA incluido

Suplementos

Suplemento para incluir CHAMPAGNE MOET & CHANDON en todos los paquetes excepto el GOLD:
7,50€ por persona
10% IVA incluido

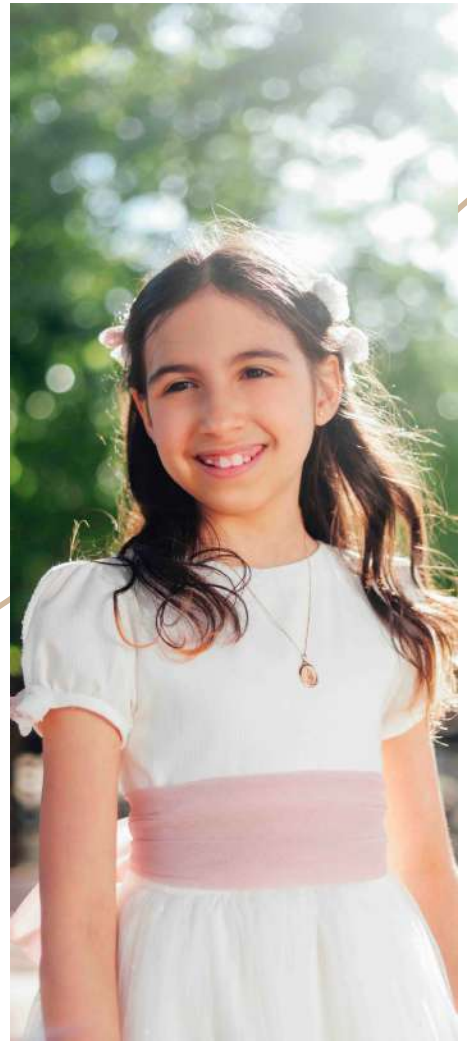


Condiciones Generales Bodas

Para asegurar la fecha de tu celebración, requerimos un depósito de **1.200€** al momento de la contratación, que incluye la firma del contrato.

PAGOS

Para garantizar **la reserva del evento**, se requiere **un pago del 80%** del total **30 días antes** de la fecha programada. **El 20% restante**, después de deducir la seña, se abonará en la recepción del hotel al momento de **realizar el check-out**, el día siguiente al evento. **La confirmación** y asignación **de mesas** se llevarán a cabo **10 días antes del evento**, y en ese momento no será posible reducir el número de comensales en la factura. Una vez que hayas elegido el menú, te proporcionaremos toda la información relacionada con los alérgenos e intolerancias alimentarias del mismo.



Mi Primera Comunión

En **Ona Hacienda del Álamo**, creamos experiencias de comunión inolvidables con inspiración mediterránea y productos locales excepcionales. Nuestro catálogo de comuniones ofrece una variedad de opciones gastronómicas, desde menús completos hasta alternativas más relajadas. Personaliza tu celebración y ajusta el presupuesto según tus necesidades. ¡Celebremos juntos este día especial!

Tipos de menús · Comuniones

MENÚS

Menú 1

Platos al centro de la mesa

Ensalada de mango y aguacate con vinagreta de fresas

Pulpo a la gallega

Carpaccio de salmón y cítricos con encurtidos

***

Sorbete de mandarina y Cointreau

***

Carrillera de Chato murciano a baja temperatura, chalotas confitadas al vino tinto y puré de tupinambo

***

Milhojas de hojaldre con crema de naranja y jengibre

Bebida no incluida

49

IVA incluido

Menú 2

Platos al centro de la mesa

Ensalada de salmón marinado con aguacate y mayonesa de eneldo y lima

Tabla de jamón ibérico y parmesano con frutos secos y grissinis

Pimientos del piquillo rellenos de marisco y crema de gambas

***

Sorbete de limón al cava

***

Jarrete de cordero con especias morunas

y cous-cous de verduras

***

Cúpula de chocolate y avellanas con helado de caramelo

Bebida no incluida

55

IVA incluido

Tipos de menús · Comuniones

MENÚS

Menú 3

Platos al centro de la mesa

Ensalada murciana con huevo de codorniz y ventresca de atún

Rueda de embutidos ibéricos con pan de pueblo y tomate rallado

Gamba roja a la sal

***

Sorbete de mojito

***

Chuletas de cordero con patatas panaderas al ajo cabañil

***

Tres chocolates

Bebida no incluida

58

IVA incluido

Menú 4

Platos individuales

Hojas tiernas con jamón de pato, queso de cabra, virutas de foie y vinagreta de pistacho

***

Lomo de corvina al horno con bisquet de gamba roja

***

Sorbete de Gin Fizz

***

Secreto ibérico a las cinco pimientas con verduritas torneadas

***

Mousse de naranja y chocolate con caramelo tostado

Bebida no incluida

74

IVA incluido

Tipos de menús · Comuniones

MENÚS

Menú 5

Platos individuales

Salmorejo cordobés, tartar de jamón y huevo con sorbete de aceite de oliva

***

Lomo de lubina sobre rissotto verde de plancton y cítricos

***

Sorbete de frutos rojos y Campari

***

Solomillo de ternera con salsa Perigord, patata puente nuevo y corazón de alcachofa con foie

***

Semi esfera de fruta de la pasión y mango

Bebida no incluida

79

IVA incluido

Menú Infantil

Aperitivos al centro de la mesa

Aceitunas rellenas · Patatas chips · Croquetas de jamón · Calamares a la romana

***

Segundos a elegir previamente

Espaguettis con tomate y queso

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

Escalope de ternera con patatas fritas

Lomo de cerdo con patatas fritas

Bastoncitos de merluza con patatas fritas

Pizza de jamón y queso

***

Postre

Helados de chocolate y fresa con galleta crujiente

***

Tarta de Comunión

Tarta de la abuela

***

Bebidas

Refrescos, agua mineral y zumos

35

IVA incluido

Tipos de menús · Comuniones

COCTEL · ESTACIONES

Coctel de Bienvenida

Cóctel de bebida

Vino blanco, vino tinto, agua, cervezas y refrescos

8/persona

***

Opción de aperitivos

Croquetas de jamón ibérico 2,10
Croquetas de setas 2,10
Chupito de salmorejo cordobés 1,70
Chupito de Bloody Mary 1,70
Chupito de ajoblanco 2,10
Ferrero de foie 2,70
Kojak de queso de cabra 2,10
Mini marineras con anchoa 1,70
Cucharita de pulpo a la gallega 2,70
Minibrocheta de pollo teriyaki 2,70
Melón con jamón ibérico 2,10
Langostino frito en panko 2,70
Miniburger de ternera con cebolla caramelizada y queso 2,70
Piruleta de gamba con palomitas de maíz 2,40
Gyoza de pollo al curry 2,40
Queso Brie frito con miel 2,10
Crujiente de solomillo con queso azul 2,10
Taco de salmón marinado con sésamo 2,40
Tartar de salmón con mayonesa de eneldo y lima 2,70
Tartar de atún con salsa kimchi 2,70
Cucharita de caldero 2,10
Coca de escalibada y bacalao 2,40
Cazón en adobo 2,40
Tosta de salmón ahumado y aguacate 2,70
Berenjena con miel de caña 2,10
Profiteroles rellenos de foie 2,70
Caballitos con mayonesa de lima 2,40
Tosta de escalibada con bacalao 2,70
Ceviche de pescado y gamba 2,70

***

Precios por persona

Estaciones Complementarias

Estación de jamón

- Jamón ibérico de recebo **638**
- Jamón ibérico de bellota **850**
- Platos de jamón con queso curado **27/plato**
- Miniaturas de almendras fritas **9**

Incluyen:
Cortador de jamón, estación de pan tostado, tomate y picos **(mínimo 100 unidades)**

Estación de quesos

- Quesos artesanos nacionales, focaccias, grissini y Chutney de tomate - **8/persona (mínimo 50 pax)**

Estación de sushi

- Sushi y niguiris variados
- Tartar de salmón, ensalada de wakame, rollos de primavera y brocheta de pollo yakitori - **9,50/persona (mínimo 50 pax)**

Tipos de menús · Comuniones

MERIENDAS · RECENAS

Meriendas

Chocolate con churros o bollos **5,50/pax**

***

Surtido de pizzas **6,50/pax**

***

Mini brioche de jamón y queso **5,50/pax**

***

Fuente de chocolate con variedad de frutas de estación
495,00/la estación

***

Estación de Donuts **7,00/pax**

***

Hamburguesa con queso **6,50/pax**

***

Cono de patatas fritas **4,50/pax**

***

Tortitas americanas con Nocilla **5,50/pax**

***

Croissant de mantequilla con jamón y queso **6,50/pax**

***

Crepe relleno de chocolate y Nocilla **6,50/pax**

***

Gofre con helado de vainilla y salsa de chocolate **6,50/pax**

***

Mesas dulces - Consulta nuestras opciones disponibles

Recenas / Cenas Frías

Opción 1

Marineras

Mini sándwiches mixtos

Tostas de paletilla ibérica

Pan pizza variados

Empanada gallega

14 /persona

***

Opción 2

Brochetas de pollo

Brocheta de secreto ibérico

Brochetas criollas

Brochetas de cerdo a la francesa

21 /persona

***

Opción 3

Huevos fritos con patatas

Baguette de jamón ibérico

Sándwich de pollo y queso

Empanada de atún con tomate

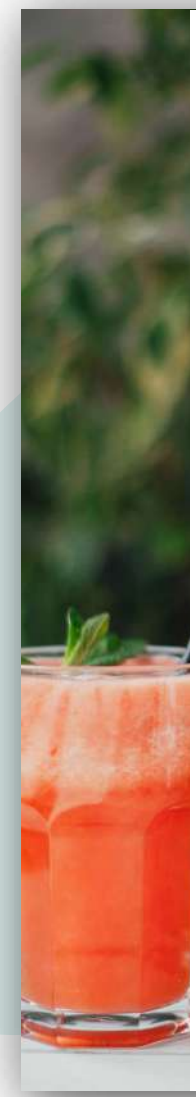
Hot Dog especial

Burritos mexicanos

25 /persona

Tipos de menús · Comuniones

BARRA LIBRE · BODEGA



Barra Libre

Combinados y licores estándar 8,00

***

Combinados y licores especiales 10,50

***

Cerveza (cañas) 2,75

***

Cerveza (tercios) 4,00

***

Refrescos y zumos 3,30

***

Agua mineral 2,50

***

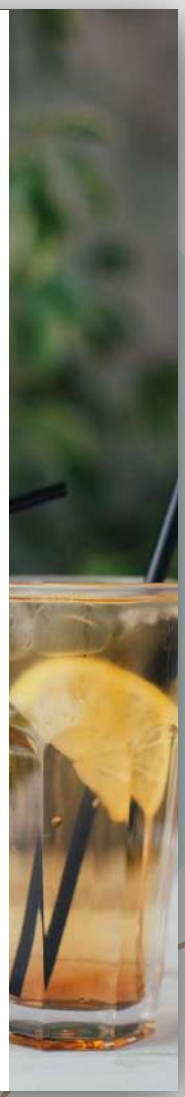
Consultar Barra libre por botellas si quisieran esta opción

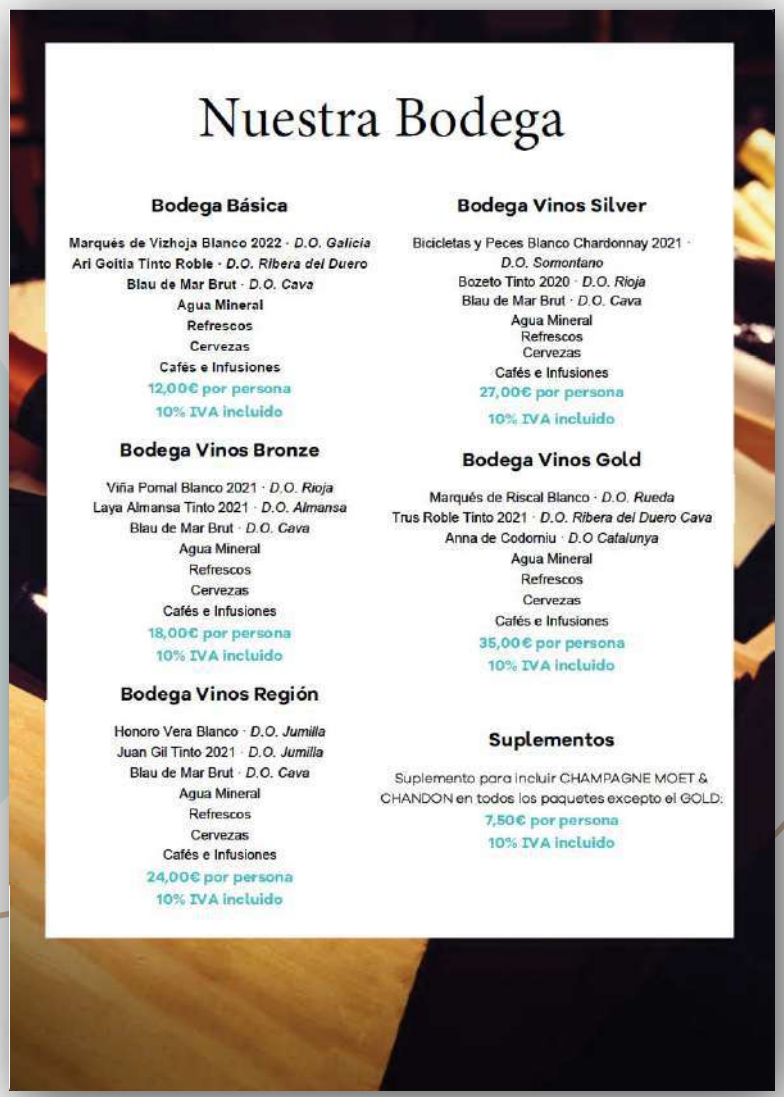
Nuestro horario de finalización es a las 20:00 h. Si desean quedarse más tiempo, la hora extra de barra libre es de 300 € + iva (el precio de la hora extra no incluye los consumos de copas).

Máximo hasta las 23:00 h.

Animación

Preguntar precio y disponibilidad (el hotel trabaja solo con su animación).





Nuestra Bodega

Bodega Básica

Marqués de Vizhoja Blanco 2022 · *D.O. Galicia*
Ari Goitia Tinto Roble · *D.O. Ribera del Duero*
Blau de Mar Brut · *D.O. Cava*
Agua Mineral
Refrescos
Cervezas
Cafés e Infusiones
12,00€ por persona
10% IVA incluido

Bodega Vinos Bronze

Viña Pomal Blanco 2021 · *D.O. Rioja*
Laya Almansa Tinto 2021 · *D.O. Almansa*
Blau de Mar Brut · *D.O. Cava*
Agua Mineral
Refrescos
Cervezas
Cafés e Infusiones
18,00€ por persona
10% IVA incluido

Bodega Vinos Región

Honoro Vera Blanco · *D.O. Jumilla*
Juan Gil Tinto 2021 · *D.O. Jumilla*
Blau de Mar Brut · *D.O. Cava*
Agua Mineral
Refrescos
Cervezas
Cafés e Infusiones
24,00€ por persona
10% IVA incluido

Bodega Vinos Silver

Bicicletas y Peces Blanco Chardonnay 2021 · *D.O. Somontano*
Bozeto Tinto 2020 · *D.O. Rioja*
Blau de Mar Brut · *D.O. Cava*
Agua Mineral
Refrescos
Cervezas
Cafés e Infusiones
27,00€ por persona
10% IVA incluido

Bodega Vinos Gold

Marqués de Riscal Blanco · *D.O. Rueda*
Trus Roble Tinto 2021 · *D.O. Ribera del Duero Cava*
Anna de Codorniu · *D.O Catalunya*
Agua Mineral
Refrescos
Cervezas
Cafés e Infusiones
35,00€ por persona
10% IVA incluido

Suplementos

Suplemento para incluir CHAMPAGNE MOET & CHANDON en todos los paquetes excepto el GOLD:
7,50€ por persona
10% IVA incluido

Condiciones Generales Comuniones

Para asegurar la fecha de tu celebración, requerimos un depósito de **500,00€** al momento de la contratación, que incluye la firma del contrato.

Para garantizar **la reserva del evento**, se requiere **un pago del 70%** del total **30 días antes** de la fecha programada. **El 30% restante**, descontando la seña abonada 7 días antes del evento. **La confirmación** y asignación **de mesas** se llevarán a cabo **7 días antes del evento**, y en ese momento no será posible reducir el número de comensales en la factura. Una vez que hayas elegido el menú, te proporcionaremos toda la información relacionada con los alérgenos e intolerancias alimentarias del mismo.

ona

HOTELS & APARTMENTS

@onahotels #OnaHotels

onahotels.com

CONTACTO

Tel: (+34) 968 041 840 / 689 469 209

paola.mendez@onahotels.com

DIRECCIÓN

C/ Ceiba, s/n, 30700 Torre Pacheco (Murcia)