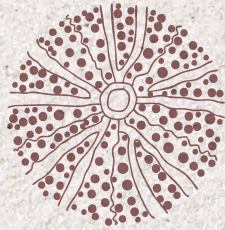


# DOSSIER GRUPOS



## AMÈ

GASTROBEACH  
CALA-MILLOR CLUB





AME, del nombre de la Punta de n'Amer, una pequeña península entre Cala Millor y Sa Coma, un lugar donde la historia, la naturaleza y el Mediterráneo se encuentran. Dunas, pinares y acantilados conforman un paisaje que inspira tranquilidad y equilibrio, mientras el Castell de sa Punta de n'Amer nos recuerda el valor de nuestras raíces. De ahí nuestro nombre, en la búsqueda de capturar esa armonía entre tradición y modernidad, entre tierra y mar, para que su visita tenga todo lo que necesita para convertirse en un momento único.

Somos un Gastrobeach club ubicado en primera línea del paseo de Cala Millor. Desde primera hora de la mañana y hasta la noche, ofrecemos un espacio único con un servicio personal y exclusivo a la altura del cliente más exigente. Un oasis en el levante de Mallorca, donde la gastronomía más moderna se adereza con toques tradicionales y la mejor materia prima local.

En AME podrás disfrutar del mar, los cócteles y las diferentes terrazas así como de las mejores vistas al Mediterráneo.



## Finger Food

(de 20-200 pax)

Gazpacho clásico

\*\*\*

Selección de Anssia Sushi Rolls y nigiris

\*\*\*

Mini tartaletas de tartar de gambas

\*\*\*

Croquetas de boletus o jamón ibérico

\*\*\*

Gyozas de pato o Gyozas veganas

\*\*\*

Calamar a la andaluza con mayonesa  
de lima

\*\*\*

Fruta de temporada

o

Selección de mini tartas

43€ p.p.

IVA incl. / 2 hs de servicio





## Menú para compartir (10-60 pax)

\*1 plato para compartir  
entre 4 personas

Gazpacho clásico (Individual)

\*\*\*

Ensalada de burrata, tomate rosa y pesto

\*\*\*

Tartar de salmón con polvo  
de tomate, burrata y grissini

\*\*\*

Gyozas de pato con pincelada de curry

\*\*\*

Rigatoni con boloñesa y cremoso  
de stracciatella

\*\*\*

Mejillones al estilo Thai

\*\*\*

Selección de mini tartas

55€ p.p

IVA incl. / 2,5 hs de servicio





## Menú de 3 o 4 platos (25-150 pax)

### ENTRANTES

Gazpacho clásico o de melón

o

Ensalada de burrata y tomate rosa

o

Tartar de salmón

o

Crema de patata y puerros

o

Mejillones al estilo Thai

### PRINCIPALES

Anssia Sushi roll de boniato y aguacate

o

Filete de bacalao confitado, patató mallorquín y ensalada templada

o

Entrecot con salsa Oporto, patató y pimientos de padrón

o

Solomillo de cerdo ibérico con puré de boniato y cebolla frita

o

Hamburguesa vegana de alubias y boniato al curry con patatas fritas

o

Rigattoni con boloñesa y cremoso de straciatella

### POSTRES

Nuestra tarta de manzana con helado de vainilla

o

Crème brûlée de dulce de leche

o

Sorbete de mandarina de Soller

**Menú 3 platos 45€ p.p.**

IVA incl. / 2 hs de servicio

**Menú 4 platos: 55€ p.p**

IVA incl. / 2,5 hs de servicio





## Ame Paella Show - Cooking

(solo para grupos exclusivos  
o semi-exclusivos)

(30-150 pax)

### APERITIVO

Gazpacho clásico

o

Crema de calabaza asada  
con semillas tostadas

\*\*\*

Gambas en pasta brick con salsa sweet chili

\*\*\*

Croquetas de boletus

### PAELLA A ELEGIR 2 ENTRE

Paella de marisco (sepia, gamba,  
mejillones, patas de cangrejo)

o

Paella Montaña (pluma ibérica,  
alcachofas, setas)

o

Paella Valenciana (pollo, conejo, garrafó)

o

Paella Mixta (sepia, gamba,  
costilla de cerdo, pollo)

o

Paella Señoret

(sepia, gambas, pulpo, mejillones; ciega)

o

Paella Vegetariana (judía, alcachofa,  
pimiento rojo, girgola, shimeji)

### POSTRES

Frutas de temporada

\*\*\*

Selección de mini tartas

90€ p.p.

IVA incl. / 2,5 hs de servicio







BEBIDAS  
Y VINOS



## Welcome Drink

30 min. de servicio

D.O. Cava Freixenet,  
Blanc de blancs Brut Nature  
Agua, refrescos y cervezas

10€ p.p. IVA incl.

## Paquete 1

### Vino Blanco

Vino de la tierra de Rueda,  
Vega Reina , Verdejo, Bodegas Vega de la Reina

### Vino Rosado

Vino de la tierra de Languedoc-Rosellón,  
Grisblanc , Bodegas Pays d'Oc

### Vino Tinto

Vino de la tierra de Rioja Alavesa  
Muriel, Rioja, Bodegas Muriel  
Ribera del Duero

Agua, refrescos , cervezas

Café & Te

25€ p.p. Hora extra 15€ p.p. IVA incl.

## Paquete 2

### Vino Blanco

Vi de la Terra de Mallorca, Luis Ferrer,  
Blanco, Bodegas José L. Ferrer

### Vino Rosado

Vi de la Terra de Mallorca, Km 1,  
Rosado, Bodegas Tianna Negre

### Vino Tinto

Vi de la Terra de Mallorca, Km 1,  
Tinto ecológico, Bodegas Tianna Negre  
Agua, refrescos, cervezas

Café & Te

30€ p.p. Hora extra 15€ p.p. IVA incl.

## Paquete 3

### Vino Blanco

Vi de la Terra de Mallorca ,Can Axartell,  
Bodega Can Axartell

### Vino Rosado

Vi de la Terra de Mallorca ,Can Axartell,  
Bodega Can Axartell

### Vino Tinto

Vi de la Terra de Mallorca,12 Volts,  
Bodega 4 Kilos

Agua, refrescos y cervezas

Café & Te

35€ p.p. IVA incl. Hora extra 15€ p.p.

## Paquete 4 Barra libre

Mínimo 2 horas de servicio

Paquete 1 + combinados marca estándar  
+ cócteles

(Mojito clásico, Mojito de fruta de la pasión,  
Caipiríña, Sangría Rita de vino blanco o de vino  
tinto, Tinto de Verano, Canonita Spritz y Hugo)

40€ p.p. Hora extra 15€ p.p.\*

Paquete 2 + combinados marcas estándar  
+ cócteles

45€ p.p. Hora extra 15€ p.p.\*

Paquete 3 + combinados marcas estándar  
+ cócteles

50€ p.p. Hora extra 15€ p.p.\*

\*IVA incluido. Cada paquete de bebidas  
incluye 1 botella de vino cada 2 personas.  
Los paquetes de bebidas son válidos durante  
el mismo tiempo que la comida seleccionada.

La oferta de vinos puede variar  
durante la temporada debido al stock  
de bodegas.





TÉRMINOS Y  
CONDICIONES



En caso de confirmación del evento, los pagos deberán efectuarse en los siguientes términos:

- 60% del valor total del pedido a la confirmación de este.
- El pago del importe restante (40%), hasta llegar a su totalidad, por todas las prestaciones confirmadas se efectuará en un plazo de 20 días antes del mismo.

Si el día del evento se produce algún coste extra, este deberá pagarse el mismo día al finalizar el servicio.

Cancelación de todo el grupo de clientes o de puntos concretos del programa:

Una vez hecha la reserva, el 20% de esta, ir a fondo perdido.

En caso de cancelación de todo el evento, efectuada entre 60 y 31 días antes de la llegada de los clientes se facturará, en concepto de derechos de cancelación, el 50% de las prestaciones del programa reservados y, en su caso, los pagos a cuenta de las diferentes empresas que prestan el servicio.

En caso de cancelación efectuada entre 30 y 8 días antes de la llegada de los clientes se facturará, en concepto de derechos de cancelación el 65% de las prestaciones reservadas y, en su caso, los pagos a cuenta que se hayan realizado, y que generalmente ascienden al 65%.

Cancelaciones de 7 días al mismo día del evento se cobrarán al 100%.

En caso de reducción del número de asistentes entre 14 días antes y el día anterior del evento se facturará, en concepto de derechos de cancelación, el 75% de las prestaciones reservadas. Cancelaciones o no-shows el mismo día del evento, se cobrarán al 100%.

El retraso del grupo, sin aviso con un mínimo de 48 horas de antelación, no supondrá un cambio en la hora de finalizar el servicio.

Las pruebas del menú son para dos personas y son gratuitas si se confirma el evento. Se procede al pago en el restaurante y una vez confirmado el evento se descuenta de la factura final. Las pruebas requieren reserva previa y estarán sujetas a disponibilidad.

Todos nuestros presupuestos contemplan la decoración y mobiliario del restaurante. Si usted desea otro mobiliario o decoración, el coste del alquiler, quitar parte o la totalidad de este, irá a cargo suyo.



