grupo marport

BEACH CLUB

EL CHAVAL

MAGALUF

DOSSIER DE EVENTOS

EL CHAVAL - 2026

BEACH CLUB

ELCHAVAL

MAGALUF

Capacidad para 140 invitados sentados y hasta 150 de pie.

FINGER FOOD
(25 A 150PAX.)

7 PLATOS PARA ELEGIR:

Gazpacho clásico

***

Tartar de tomate y aguacate con vinagreta de lima y chile rojo

***

Samosas de verduras con sésamo tostado

***

Rollito de pato Pekín

***

Gyoza con salsa sriracha y sésamo

***

Mini hamburguesas de ternera con queso y bacon

***

Brochetas de pollo al estilo yakitori

***

Brioche de carrillada de ternera con mayonesa de piparra

***

Pan bao de cerdo desmenuzado

***

Brownie casero

***

Brocheta de frutas de temporada

2hsde servicio

La selección debe comunicarse con al menos 14 días de antelación.

MENÚ PAELLA
(25 A 100PAX.)

ENTRANTES PARA COMPARTIR:

Pan, dip y aceitunas

***

Ensaladilla rusa cacera con ventresca de atún

***

Croquetas caseras de jamón

***

Gyozas veganas de verduras

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Paella ciega El Chaval de pescado y marisco

o

Paella de verduras

POSTRE A ELEGIR:

Selección de mini tartas

o

Brocheta de frutas de temporada

2hs de servicio

*Debe comunicarse la elección con mínimo 14 días de antelación.

MENÚ A ELEGIR
(25 A 100PAX.)

ENTRANTE A ELEGIR ENTRE:

Pan, alioli & aceitunas

***

Ceviche de corvina con mango, leche de tigre y plátano crujiente

***

Ensalada de pollo y aguacate con vinagreta de miel y mostaza

***

Gyozas de verduras

***

Clamares a la andaluza

***

Almejas a la marinera

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

Lomos de lubina a la plancha con verduras salteadas

***

Brocheta de rape con arroz

***

Entrecot El Chaval con patatas del Chef y pimientos de Padrón

***

Picaña de ternera galleda a la parrilla con chimichurri, pimientos de Padrón y patatas fritas

***

Lasaña de verduras vegetariana

POSTRES:

Selección de mini tartas

2,5hs de servicio

* Debe comunicarse la elección con mínimo 14 días de antelación.
Máximo 2 platos en cada paso

MENÚ A COMPARTIR
(10 A 50PAX.)

(1 PLATO CADA 4 PERSONAS)

Pan, alioli y aceitunas

***

Ensalada de burrata sobre hojas verdes y mermelada de frutos rojos

***

Tartar de atún con mango y crujiente de wanton

***

Nuestras croquetas caseras de jamón

***

Gyozas de pollo y verduras

***

Calamares fritos con salsa tártara

***

Torreznos del Chef con salsa barbacoa y miel

***

Surtido de postres

o

Plato de frutas de temporada

2,5hs de servicio

*Debe comunicarse la elección con mínimo 14 días de antelación.

BEBIDAS

PACK NO.1

Vino Blanco
La Charla, verdejo,
D.O. Rueda
***
Vino Tinto
Azpilicueta, crianza, D.O.
Rioja Viura 100%

Cervezas
***
Refrescos, Agua
***
Café y Té

PACK NO.2

Vino Blanco
Leiras, albariño,
D.O. Rias Baixas
***
Vino Tinto
Tarsus, D.O.
Ribera del Duero

Cerveza
***
Refrescos, agua
***
Coffee & Tea

PACK NO.3 | OPEN BAR

Copa de bienvenida
(cava, cerveza, vermut o refresco)
***
Vino blanco rosado y tinto
***
Cerveza
***
Refrescos, agua
***
Café & té

Combinados estándar (ron, ginebra, vodka, whisky)
***
Mojito, Caipiriña & Aperol Spritz

*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.

CONDICIONES

CONDICIONES DE PAGO

En caso de confirmación del evento, los pagos deberán efectuarse en los siguientes términos:
- 50% del valor total del pedido a la confirmación de este.
- 50% del valor total del pedido una semana antes de la llegada.
- Si el día del evento se produce algún coste extra, este deberá pagarse el mismo día al finalizar el servicio.
- Una vez hecha la reserva, el 20% de esta, irá a fondo perdido.

CONDICIONES DE CANCELACIÓN

En caso de cancelación de todo el grupo de clientes o de puntos concretos del programa:
- En caso de cancelación efectuada entre 60 y 31 días antes de la llegada de los clientes se facturará, en concepto del derecho de cancelación, el 50% de las prestaciones del programa de reservados y, en su caso, los pagos a cuenta de las diferentes empresas que prestan el servicio.
- En caso de cancelaciones efectuadas entre 6 y 3 días antes de la llegada de los clientes se facturará, en concepto de derechos de cancelación, el 75% de las prestaciones reservadas.
- Cancelaciones de 7 días al 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.

CONDICIONES DE COMENSALES

Serán grupos de a partir de 25 comensales. En caso de reducción del número de asistentes en más de 5 personas entre 7 y 5 días antes, el día anterior o el mismo día del evento. Se facturará en concepto del derecho de cancelación, el 75% de las prestaciones reservadas.

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

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.