

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

50€/p.p. IVA incl.
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

55€/p.p. IVA incl.
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

Clamores 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

57€/p.p. IVA incl.
2,5hs de servicio

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

MENÚ 4 COMPARTIR

(10 A 50 PAX.)

(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

60€/p.p. IVA incl.
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

30€/p.p. IVA incl.

PACK NO.2

Vino Blanco
Leiras, albariño,
D.O. Rias Baixas

Vino Tinto
Tarsus, D.O.
Ribera del Duero

Cerveza

Refrescos, agua

Coffee & Tea

35€/p.p. IVA incl.

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

**42€/p.p. IVA incl. 2hs de servicio
15€/p.p. cada hora extra**

*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.