

THE LODGE

★★★★★

MALLORCA



BODAS | WEDDINGS



1

Aperitivo

Sal de Es Trenc, aceitunas y hierbas mediterráneas
Mantequilla de oveja ecológica ahumada y sobrasada
Galletas caseras Nerinas y pan de “llonguet”

1er Pase (a escoger)

Crema de maíz tostado, vieiras, velo de remolacha, moluscos y azafrán
Ensalada de llampuga ligeramente escabechada, tartar de tomate y mini verduras

2º Pase (a escoger)

Coca de Atún rojo Balfegó ahumado a la brasa, “trepó” de tomates cherrys y kale frita
Canelón de calabacín relleno de gamba roja, “crème fraîche”, eneldo y salsa de pimientos

Plato principal (a escoger)

Lubina salvaje a la brasa, aguacate, tirabeques, kumquats y vinagreta de Cabernet Sauvignon
Rodaballo brasa envuelto con flores de calabacín, azafrán, berenjena asada y “suquet de peix”
Magret de pato confitado, puré de apio, judías tiernas a la brasa y salsa limonera de la Tramuntana
Cordero lechal mallorquín cocinado a baja temperatura, trompetas de la muerte y patatas fritas de Sa Pobra

Postres

Limón de la Tramuntana y merengue carbonizado
“Gató” a la brasa con sobrasada y helado de albaricque
Melocotón, salsa de haba Tonka y chocolate blanco

Petits fours

Crespellets con toffee
Trufas de chocolate negro con cacahuets de Sa Pobra
Pasta de higos de nuestra finca

Bodega

Blanco: Finca Serena Blanco
Rosado: Finca Serena
Tinto: Son Caules
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura
Otros: Refrescos, cerveza y agua

220€
Precio por persona

1

Appetizer

*Es Trenc salt, olives and Mediterranean herbs
Smoked organic sheep's butter and sobrasada
Homemade Nerinas biscuits and "llonguet" bread*

1st Pass (to choose)

*Cream of roasted corn, scallops, beetroot slices, molluscs and saffron
Salad of lightly marinated mahi-mahi, tomato tartare and mini vegetables*

2nd Pass (to choose)

*Coca bread with grilled smoked Balfegó red tuna, "Trepó" salad of cherry tomatoes and fried kale
Courgette cannelloni stuffed with red prawns, crème fraîche, dill and pepper sauce*

Main (to choose)

*Grilled wild seabass, avocado, snow peas, kumquats and Cabernet Sauvignon vinaigrette
Grilled turbot covered with courgette flowers, saffron, roasted aubergine and "suquet de peix" (fish stew)
Duck magret confit, celery purée, grilled green beans and Tramuntana lemon sauce
Mallorcan suckling lamb cooked at a low temperature, black chanterelles and Sa Pobra chips*

Desserts

*Tramuntana lemon and charred meringue
Grilled "Gató" almond cake with sobrasada and apricot ice-cream
Peach, Tonka bean and white chocolate sauce*

Petits fours

*Thin Crespellet biscuits with toffee
Dark chocolate truffles with Sa Pobra peanuts
Homemade fig paste*

Wines

*White: Finca Serena Blanco
Rosé: Finca Serena
Red: Son Caules
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura
Other: Soft drinks, beer and water*

220€

Price per person

2

Aperitivo

Sal de Es Trenc, aceitunas y hierbas mediterráneas
Mantequilla de oveja ecológica ahumada y sobrasada
Galletas caseras Nerinas y pan de “llonguet”

1er Pase (a escoger)

Crema fría de hinojo a la brasa con “almendroc” acompañado y acompañado de verduritas tiernas
Langosta a la brasa con brotes tiernos de hinojo y naranjas de Sóller

2º Pase (a escoger)

Carpaccio de vieiras, “tumbet y tapenade” de aceitunas negras
Canelón de carrillera, salsa de mango ligeramente picante y pesto verde

1er plato principal (a escoger)

Rodaballo, azafrán, “tapenade” de aceitunas negras, judías tiernas a la brasa, sofrito y salsa “demiglace” de pescado
Dentol a la brasa, berenjena ahumada, gratén de pera y salsa de cítricos

2º plato principal (a escoger)

Solomillo selección premium a la brasa, crema de apio, bimi frito y gratén de patata
“Porcella” confitada, manzana asada, kumquats y licor mallorquín Suau

Pre-postres

Bombón de limón y menta
Bombón de rosas y chocolate blanco

Postres

Ganache de chocolate 70% con aceite de Finca Serena y sal de Es Trenc
Mil hojas de vainilla ahumada y haba Tonka
Melocotón asado, salsa de pimienta de Jamaica y chocolate blanco

Petits fours

Crespellets con toffee
Trufas de chocolate negro con cacahuets de Sa Pobla
Pasta de higos de nuestra finca

Bodega

Blanco: Finca Serena Blanco
Rosado: Finca Serena
Tinto: Son Caules
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura
Otros: Refrescos, cerveza y agua

250€

Precio por persona

2

Appetizer

*Es Trenc salt, olives and Mediterranean herbs
Smoked organic sheep's butter and sobrasada
Homemade Nerinas biscuits and "llonguet" bread*

1st Pass (to choose)

*Chilled grilled fennel soup with "almendroc" (goat cheese and garlic dressing) and tender vegetables
Grilled lobster with tender fennel sprouts and Sóller oranges*

2nd Pass (to choose)

*Scallop carpaccio, vegetable and black olive "rumbet and tapenade"
Pork cheek cannelloni, slightly spicy mango sauce and green pesto*

1st Main (to choose)

*Turbot, saffron, black olive tapenade, grilled green beans, sofrito and fish demi-glace sauce
Grilled dentex fish, smoked aubergine, pear gratin and citrus sauce*

2nd Main (to choose)

*Grilled premium sirloin steak, celery cream, fried broccolini and potato gratin
Suckling pig confit, baked apple, kumquats and Suau Mallorcan liqueur*

Pre-desserts

*Lemon and mint bonbon
Rose and white chocolate bonbo*

Desserts

*70% chocolate ganache with Finca Serena olive oil and Es Trenc salt
Smoked vanilla and Tonka bean mille-feuille
Roasted peach with allspice and white chocolate sauce*

Petits fours

*Thin Crespellet biscuits with toffee
Dark chocolate truffles with Sa Pobla peanuts
Homemade fig paste*

Wines

*White: Finca Serena White
Rosé: Finca Serena
Red: Son Caules
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura
Other: Soft drinks, beer and water*

250€

Price per person

Servicio de boda | Wedding service:

Los precios anteriormente descritos se refieren a bodas con un mínimo de 50 personas
Prices are valid for weddings with at least 50 people.

Las bodas con un número de invitados inferior se deberán cotizar según número comensales.
For smaller weddings, we will quote the menu for fewer guests.

BARRA LIBRE (hora extra) | OPEN BAR (extra hour):

Barra libre 20 €/pax

Open bar

Horas de Barra libre Premium 28 €/pax

Premium open bar

Barra libre coctelería (destilados premium) 32 €/pax

Cocktails Open Bar:

En ningún caso se podrá ampliar más de 1 hora el día de la celebración.

The event won't be extended more than one hour

RESOPÓN / AFTER-DINNER SNACKS: Consultar | [Contact us](#)

DISC JOCKEY: (canon de la S.G.A.E. incluido | *S.G.A.E. fees included*) Consultar | [Contact us](#)

CONTENIDO DE CEREMONIA CIVIL:
CONTENT OF CIVIL CEREMONY: Consultar | [Contact us](#)

Posibilidad de realizar Ceremonias Civiles con y sin Contenido Legal.
Protocolo personalizado.

*It is possible to hold Civil Ceremonies with or without Legal Content.
Personalised content*

FOTOGRAFIA Y VIDEO: Consultar | [Contact us](#)

Complementos para eventos | Event extras:

Chocolate con Churros | *Hot chocolate and churros* Consultar | [Contact us](#)

Candy Bar (Estación de golosinas) | *Candy bar (sweets station)* Consultar | [Contact us](#)

Hora Loca | *Crazy hour* Consultar | [Contact us](#)

(Sombreros de colores, gafas, bigotes, collares, pelucas etc.)
(party hats, glasses, moustaches, necklaces, wigs, etc.)

Guardería y Babysitter | *Childcare* Consultar | [Contact us](#)

Refuerzos durante el cocktail | Extras for cocktail party

Barra de Champagne Perrier-Joüet Brut | *Champagne Perrier-Joüet Brut* Consultar | [Contact us](#)

Jamón Ibérico D.O. con cortador | *D.O. Iberian ham with cutter* Consultar | [Contact us](#)

Estación de quesos con D.O. | *D.O. cheese station* Consultar | [Contact us](#)

Estación de embutidos artesanos | *Artisan cured meat station* Consultar | [Contact us](#)

Todos los precios incluidos en esta información aparecen sin IVA, que se cobrará sobre el total de la factura.
All prices in this information are without VAT, which will be added to the invoice subtotal.




THE LODGE



MALLORCA

The Lodge Mallorca
Salida 37 Autopista MA13 a Alcudia. Vía de servicio a Pollensa Km 1, 07420 Sa Pobla (Mallorca)
info@thelodgemallorca.com
+34 971 900 108

 [thelodgemallorca](https://www.instagram.com/thelodgemallorca)
thelodgemallorca.com