

ROMANCE  
BY MELIÀ



BODAS, LUNAS DE MIEL, ESCAPADAS ROMÁNTICAS Y  
CELEBRACIONES

MELIÀ ATLANTERRA



## ÍNDICE

	Página
Bienvenidos a vuestra nueva vida.....	3
¿Por qué Meliá? Lo que os ofrecemos.....	4
Hemos pensado en todo, para que vosotros no lo tengáis que hacer:	
• Paquetes Pasión Completa .....	5
• Paquete Recepción Champagne Meliá .....	9
• Meliá a la Carta .....	11
• Celebraciones con Estilo: Chill Out, informal.....	15
• Desayuno del Día Siguiente .....	16
• Y además .....	17
El mejor regalo os lo damos nosotros: vuestra Luna de Miel ...	21





## Tu sueño, Tu boda, Nuestro Hotel

El hotel Meliá Atlanterra se encuentra situado junto al mar, a 4 Km. de Zahara de los Atunes, en una de las playas más paradisíacas del sur de España. Un rincón en donde es fácil sentirse bien caminando en sus finas y doradas arenas - disfrutando de espectaculares puestas de sol. **Celebrando tu boda** con Meliá, estás eligiendo un **lugar privilegiado** y un **estilo de vanguardia**.

Conscientes de la importancia de **tan especial ocasión**, nuestro equipo está dispuesto a adaptarse a cualquier petición vuestra, para asegurarse el **éxito total** de tan importante evento.

Nuestro Chef ha creado completas y variadas opciones gastronómicas, ¿o queréis **diseñar** vuestro propio menú?, sólo tenéis que decírnoslo.

A continuación podéis encontrar la información que os permitirá **convertir** vuestra boda en una **experiencia inolvidable**.



## ¿Por qué Meliá? Lo que os ofrecemos y nos diferencia

---

### Porque os queremos mimar

- Habitación Nupcial en la noche de bodas
- Atenciones románticas en la habitación
- Salida del hotel al día siguiente hasta las 16:00 hrs.
- Desayuno "Just Married" a cualquier hora
- 4 plazas de parking el día de la boda
- Menú degustación para 4 personas sin cargo



### Porque vuestros invitados son nuestros invitados

- Tarifas especiales de alojamiento para vuestros invitados
- Menús Vegetarianos y Celíacos disponibles bajo petición
- Menú especial para los más pequeños.
- Zona de discoteca disponible (con cargo).



### Porque nos gusta deleitaros

- Menús "Pasión Completa" (todo incluido) y Opciones totalmente personalizadas
- Centros decorativos de mesa
- Minutas personalizadas
- Opción a personalizar y tematizar vuestra boda



### ¡Porque os merecéis un gran regalo!

- Guía paso a paso "Cuenta Atrás" para que no olvidéis ningún detalle
- Para vuestro 1º Aniversario os regalamos una noche con atenciones en la habitación de Cava & fresas. (sujeto a disponibilidad).
- 10% de descuento en banquetes (A y B) celebrados de Domingo a Viernes
- Regalo Inolvidable – Fabulosa estancia en un hotel Sol Meliá (ver condiciones del programa)



Estos beneficios se aplican a todos los menús ofrecidos en este dossier para enlaces de mínimo 100 personas

## PASIÓN COMPLETA

Os lo ponemos fácil, todo lo que podéis desear incluido en un paquete de ensueño. Le presentamos nuestra exquisita selección culinaria marinada con los mejores vinos junto con todos los valores añadidos que Meliá le ofrece, para poder disfrutar de todos ellos a un precio único y cerrado por persona.

### APERITIVO

#### FRIOS

Tosta de Pisto con Verduras y Mahonesa de Ajos con Anchoa o Boquerón Marinado  
Rollito de Salmón Ahumado Relleno de Brandada de Bacalao y Jugo de Apio  
Pincho de Atún en Escabeche con Pimientos  
Tosta de Paté de Cabracho  
Queso Curado en Cascarón  
Chupito de Gazpacho ó Salmorejo con Crujiente de Jamón

#### CALIENTES

Adobito Gaditano  
Montadito de Secreto y Sal Maldon  
Brochetita de Rape con Bacon  
Croquetas de Boletus

### MENÚ

Ensalada de Bogavante Americano con Bouquet  
de Ensaladas, Vinagreta de Aguacate y Módena de Cavernet

\*\*\*\*

Medallones de Solomillo Ibérico en Salsa de Boletus y Setas Salteadas

\*\*\*\*

Sorbete de Cítricos

\*\*\*\*

Mouse de Caramelo de Café Dacuisse de Almendra y Crujiente de Crepe

### BODEGA

Blanco de la Tierra  
Tinto de Rioja Crianza  
Agua Mineral y Café  
Cava

# ROMANCE

BY MELIÁ

Además de la selección de menú, "Pasión Completa" incluye

Barra Libre 2 Horas

Recena de pastelitos y montaditos variados fríos y calientes

Centros decorativos en las Mesas

Habitación nupcial para los novios el día del evento

4 Plazas de Parking gratuitas

Prueba de menú para 4 personas

Minutas, Sitting, Sala, Fundas en las sillas.

Mínimo 100 personas.

Precio aparte: DJ y horas extras de Barra Libre.

PVP 119,00€ por persona iva incluido

## PASIÓN COMPLETA DELUXE

Nuestra selección de menús más exclusiva junto con los valores añadidos que ofrece Meliá reunido en un único paquete que convertirá vuestra celebración en un evento sin igual a un precio único por persona.

### APERITIVO

#### FRIOS

Pinchitos de Queso de Cabra con Pistachos  
Pilón de Pulpo a la Gallega  
Chupito de Piña Colada  
Rollitos de Salmón Marinado al Eneldo  
Selección de Sushis  
Chupa Chups de Queso y Caramelo

#### CALIENTES

Croquetas de Carabineros  
Montaditos de Solomillo de Ibérico con Pesto  
Crostinis de Tomate y Mozzarella  
Tempura de Langostinos

### MENÚ

Ensalada de Langostinos de Sanlúcar con Lechugas de Temporada,  
Vinagreta de Aguacates, Queso Fresco y Albahaca

\*\*\*\*

Gazpacho de Cerezas con Queso de Cabra

\*\*\*\*

Solomillo de Buey al Grill con Pastel de Batatas y Membrillos,  
Reducción de Vino Lambrusco

\*\*\*\*

Sorbete Refrescante de Hierbabuena y Limón

\*\*\*\*

Coulán de Chocolate Templado con Crema de Bourbon Noble y Helado de Vainilla

### BODEGA

Blanco de la Tierra  
Tinto de Rioja Crianza  
Agua Mineral y Café  
Cava

# ROMANCE

BY MELIÁ

Además de la selección de menú "Pasión Deluxe Completa" incluye

Barra Libre 2 Horas  
Recena de pastelitos y montaditos variados fríos y calientes  
Centros decorativos en las Mesas  
Habitación nupcial para los novios el día del evento  
4 Plazas de Parking gratuitas  
Prueba de menú para 4 personas  
Minutas, Sitting, Sala, Fundas en las sillas  
Mínimo 100 personas

Precio aparte: DJ y horas extras de Barra Libre

PVP 126,00€ por persona iva incluido



## RECEPCIÓN CHAMPAGNE MELIÁ

La celebración de vuestra boda más original y desenfadada, una recepción-buffet para que vuestros invitados puedan disfrutar como nunca de poder conversar con todos los familiares y amigos en un entorno donde los distintos sabores y la creatividad gastronómica se despliegan ante la vista de todos creando un ambiente incomparable.

### MINI ENSALADAS CREACIÓN DEL CHEF

Ensaladas Frescas de la Huerta con Queso De Cabra  
Mix De Espinacas, Hoja de Roble y Lollo Rosa con Pomelo, Pasas Y Piñones  
Bacalao con Naranja y Ajo Tostado,  
Ensalada Caprese

### SOPITAS VARIADAS

Chupito de Salmorejo  
Chupito de Crema de Calabaza Aromatizada con Ginebra y Reducción de Naranja  
Gazpacho de Sandía

### SELECCIÓN DE FRIOS

Tosta de Bonito con Cebolla Caramelizada y Parmesano  
Vasito de Mousse de Foie con Mermelada de Manzana y Pasas  
Tartar de Lubina con Mousse de Queso Aguacate y Tomate Confitado  
Minibrocheta de Jamón Ibérico con Melón  
Tataki de Atún Rojo con Teriyaki  
Salmón Ahumado con Toques de Eneldo

### SELECCIÓN DE CALIENTES

Hojaldre de Queso Brie Relleno de Chutney de Mango  
Brocheta de Rape y Langostinos con Crema de Bogavante  
Puntas de Solomillo en Salsa de Oporto  
Caramelitos de Gambas con Pasta Filo y Cebollino  
Cazuelitas de Arroz Negro con Ali-Oli

### DE POSTRE

Lasaña Tropical con Coulis de Fruta de la Pasión  
Batidos Naturales y Sorbetes Caseros

### BODEGA

Agua Mineral  
Vino blanco y Tinto Crianza  
Refrescos y Cervezas  
Cava y Café

# ROMANCE

BY MELIÁ

Además de la selección de menú la "Recepción Champagne Meliá", incluye

Centros decorativos en las Mesas  
Habitación nupcial para los novios el día del evento  
4 Plazas de Parking gratuitas  
Prueba de menú para 4 personas  
Minutas, Sitting, Sala, Fundas en las sillas

Precio aparte: DJ y horas extras de Barra Libre.

Mínimo 100 personas

PVP 70,00€ por persona iva incluido

## MELIÁ A LA CARTA

Si lo que preferís es crear y personalizar vuestro propio menú está es la opción que os permitirá elegir una selección de platos variados en base a los vuestros gustos personales. Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.



### Cóctel de Bienvenida

#### APERITIVOS FRIOS

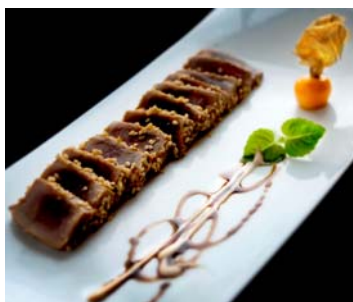
Tosta de foie-gras con manzana caramelizada	2,50 €
Capricho de pato y crema de piñones	2,20 €
Pilón de Pulpo a la gallega	2,20 €
Taquitos de atún ahumado con mermelada de tomate	2,50 €
Piruleta de Langostinos con Piña	2,20 €
Chupa-chups de queso caramelizado	1,95 €
Asadillo de pimentada con escamas de bacalao confitado	2,50€
Brocheta de caprese con anchoas, cherry y olivada	1,95 €
Pirámide de salmón rellena de mascarpone y nueces	2,50 €
Bocaditos de Queso Blanco con Boquerones en Vinagre	2,20 €
Tosta de Pisto con Verduras y Mahonesa de Ajos con Anchoa Marinada	2,50 €
Queso de Cabra con Membrillo Confitado	1,95 €
Rollito de Salmón Ahumado Relleno de Brandada de Bacalao y Jugo de Apio	2,20 €
Mini Volauvent de Mousse de Queso de Cabra con Pasas y Jamón de Pato	2,50 €
Tosta de Pa amb Tomaquet y Jamón Ibérico	2,50 €
Pincho de Atún en Escabeche con Pimientos	2,50 €
Tosta de Paté de Cabracho	1,95 €
Queso Curado en Cascarón	2,50 €
Tartaleta de Espuma de Cabrales	1,95 €
Chupito de Gazpacho ó Salmorejo con Crujiente de Jamón	1,95 €

# ROMANCE

BY MELIÁ

## APERITIVOS CALIENTES

Tortillita de Camarones al Aroma de Algas	1,95 €
Croquetitas de Jamón Ibérico y Puerros	1,95 €
Adobito Gaditano	2,50 €
Brochetita de Solomillo Ibérico	2,20 €
Morcilla Caramelizada con Puré de Manzana	2,20 €
Bocaditos de Pularda con Miel y Nueces	2,20 €
Bastoncitos de Berenjenas con Miel de Caña	2,20 €
Buñuelos de Espárragos	2,20 €
Montadito de Secreto y Sal Maldon	2,50 €
Brochetita de Rape con Bacon	2,50 €
Chupito de Chistorra con Queso	2,20 €
Queso Frito con Arándanos	2,20 €
Croquetas de Boletus	2,50 €
Langostinos en tempura con salsa teriyaky	2,50 €
Empanada de escalibada y anchoas	2,00 €
Brochetitas de pollo satay	2,20 €
Esfera de verduras con tempura	1,95 €
Vol au vent de morcilla con crema de cebolla caramelizada	1,95 €
Cola de rape y trigueros ensartados con salsa tártara	2,20 €
Tallarines de chocos a la andaluza	1,95 €
Mini brocheta de magret de pato con mango chutney	2,50 €



## Para Comenzar

Crema templada de calabaza al azafrán con carabinero y aceite de brandy	17,00 €
Crema de suave de langosta guarnecida	12,50 €
Gazpacho de langosta con tomatito cherry relleno de puré de manzana	13,50 €
Ensalada mediterránea de langosta escabechada, langostinos y bacalao marinado con culis de albaricoque y salsa de ciboulet	19,30 €
Ensalada de Langostinos de Sanlúcar con Lechugas de Temporada, Vinagreta de Aguacates, Queso Fresco y Albahaca	12,50 €
Ensalada tibia de vieiras, verduritas baby y setas	13,50 €
Ensalada de mi-cuit y jamón de pato con acetato balsámico de Módena	21,50 €
Ensalada de Queso de Cabra, Vinagreta Balsámica y Piñones	11,20 €
Ensalada de Bogavante Americano con Bouquet de Lechugas de Temporada y Vinagreta de Aguacate y Módena de Cavernet	13,00 €
Carpaccio de Atún Rojo al Aceite de Oliva, con Rúcula y Queso Parmesano	15,00 €
Gran Surtido de Mariscos de la Bahía con Bouquet de Ensalada (1/2 Bogavante, Langostinos y Gambas)	24,50 €
Gratinado de Vieiras y Langostinos con Ensalada con Veloute de Carabineros	17,00 €
Terrina de Foie de Oca sobre Bouquet de Ensalada Fresca	18,00 €
Milhojas de Bacalao Ahumado sobre Tomate y Rúcula y Tapenade	17,50 €
Rollitos de Berenjena Rellenos de Changurro y Crema de Ortigas	19,00 €



## De la Tierra y el Cielo

---

Solomillo de Cerdo Ibérico en Salsa de Miel y Mostaza con Patatas Parisinas	16,50 €
Confit de Pato con Peras Caramelizadas al Crujiente de Queso Azul	19,50 €
Chuletón de Ternera Blanca al Aceite de Balsámico y Salteado de Arroz	18,00 €
Solomillo de Añejo sobre Pastel de Cebollas, Patatas y Champiñones con Salsa de Pimienta Rosa Fresca	20,50 €
Solomillo de Buey al Grill con Pastel de Batatas y Membrillos, Reducción de Vino Lambrusco	21,50 €
Espiral de Carne de Retinto y Espárragos Trigueros con Queso de Cabra y Chalotas Confitadas al Caramelo de Oporto	18,00 €
Cordero confitado a baja temperatura con pasas, piñones y cremoso de patatas trufado	19,00€
Carrillera de ibérico con aroma de amontillado con pastel de patatas y puré de zanahorias	16,50 €
Solomillo de buey relleno de foie y boletus edulis al vino de Góngora y puré de calabaza	20,90 €

IVA incluido





## Del Mar

---

Lomo de Urta del Estrecho sobre Pastel de Verduritas y Salsa de Vino de la Tierra	19,50 €
Lomo de Lubina al Azafrán con Verduritas de Temporada	18,00 €
Supremas de Corvina al Horno con Langostinos Tigre y Espárragos en Tempura sobre Espejo de Piquillos y Pan de Cebolla	18,00 €
Ventresca de Atún Confitado con Crema de Coliflor Trufada (Solo en temporadas de Almadraba)	21,00 €
Rollitos de lenguado y langostinos, salsa de pimientos del piquillo y pistachos	20,50 €
Taco de lubina con cama de hojas de espinacas pasas y matices de tartufo blanco	19,50 €
Lomo de rodaballo con verduras crujientes a la plancha, tomate confitado y pistilos de azafrán y pimienta rosa	20,00 €
Lomo de bacalao confitado sobre boletus asados y crema de trufas	18,50 €
Merluza rellena de langostinos y vieiras con encebollado de quisquillas	19,00 €
Suprema de rodaballo con calabaza escalibada al cardamomo	20,00 €

IVA incluido





## Un Final Dulce y Feliz

---

Sorbetes variados de frutas	3,15 €
Pastel de Queso y Frutos Rojos con Helado y Sabayón de Moscatel	5,20 €
Pastel de Chocolate Negro con Manzana Asada al Caramelo y Crema de Azafrán y Helado de Menta	5,70 €
Tarta Nupcial de San Marcos sobre Natillas y Helado de Canela	5,20 €
Pastel Charlotte de Frambuesas Genovesas y su Sorbete	5,85 €
Mouse de Caramelo de Café Dacuisse de Almendra y Crujiente de Crepe	5,85 €
Tarta de Cerezas y Frutos del Bosque con Crema Chantilly a la Vanilla	5,20 €
Coulán de Chocolate Templado con Crema de Bourbon Noble y Helado de Vainilla	5,85 €
Bizcocho Templado de Dos Chocolates con Helado de Vainilla y Coulis de Frutos Rojos.	5,85 €
Mouse de Almendra Blanca Marcona y Albaricoque con Helado de Vainilla	
Copa de helados variados con nueces, nata y barquillo	5,85 €
Cúpula de chocolate blanco con corazón de fresa y menta	5,30 €
Pirámide de turrón con crujiente de chocolate	5,20 €
Mini cúpula de chocolate canela y naranja	5,80 €
Mini bavarois de café con chocolate	5,20 €
Cesta de frutas o fruta preparada	5,85 €

IVA incluido



## De La Bodega

---

Vino Blanco  
Vino Tinto  
Brindis de Cava  
Agua Mineral (Nacional e internacional – consultar)  
Café e infusiones

Mínimo Por pax 14 €

IVA incluido

## CELEBRACIÓN CHILL OUT

La boda más chic en el ambiente más exclusivo. Decoramos nuestros jardines y espacios para sorprender a vuestros invitados con un ambiente de ensueño. Rincones gourmet y bodegas fabulosas para deleite de todos. Una celebración para disfrutar de la compañía de vuestros familiares y amigos en un entorno mágico.

### BRISA MARINA

Ensalada de Gambas y Papaya  
Tomates Rellenos de Crema de Ahumados  
Milhojas de Salmón con Alcaparras  
Taco de Atún con mermelada de tomate  
Tartare de lubina con cítricos  
Chupa-chups de langostinos

### SELECCIÓN DE IBERICOS

Jamón ibérico de recebo  
Tabla de embutidos ibéricos  
Tostas de pan con aceite de oliva virgen y tomate natural

### EL SABOR DE LEVANTE

Dúo de arroces, a banda y magro con verduras

### EL CHEF RECOMIENDA

Presa ibérica parrilla salsa chumichurri  
Salmón parrilla salsa de ceps al vermouth rojo  
Verduritas en tempura  
Sushi

### DE LA TIERRA

Mini Croissant con Crema de Ibéricos y Semillas de Sésamo  
Pizarras de Quesos  
(brie, manchego curado, cabra, azul)  
Pizarras de Ahumados  
( anchoas, salmón, pez espada, atún)  
Boquerones en Vinagre Sobre Lecho de Tomate Rallado

### LO MÁS DULCE

Surtido de mini repostería  
Surtido de sorbete  
Macedonia de frutas perfumada  
Tarta nupcial corte en sala

### BODEGA

Agua mineral con y sin gas  
Vinos blanco y tinto crianza  
Refrescos y Cervezas  
Cava y Café

(MINIMO 80 PAX) P.V.P. 135,00€ IVA INCLUIDO



## GRAN DESAYUNO FAMILIAR

Tras una gran celebración, llega un gran día. Éste desayuno será un momento muy entrañable en un ambiente familiar y distendido en el que podréis compartir los momentos más mágicos de vuestro gran día.

Café expreso, infusiones

Leche normal y semi-desnatada  
Leche de soja, cereales  
Yogures naturales y de sabores  
Mantequilla y mermeladas variadas

### FIAMBRES VARIADOS

Jamón ibérico,  
Chorizo, salchichón y lomo ibéricos,  
Salmón y bacalao ahumado  
Tabla de quesos variados nacionales y de importación

### CALIENTES

Salchichas rojas al Jerez  
Verduritas al vapor  
Bacón a la plancha

### HUEVOS PREPARADOS AL GUSTO

Tortilla (a su gusto con atún, tomate, queso, jamón)  
Huevos fritos, revueltos y poche

### BUFFET DE PAN

Blanco, integral, chapata, de pasas  
Molde, molde integral y baguette

### RINCÓN FRUTAL

Brochetas de fruta con chocolate  
Trío de fruta natural cortada  
Zumos de naranja natural al momento  
Zumos de piña, melocotón y tomate

### RINCÓN DULCE

Tortitas con sirope de fresa, chocolate, caramelo  
Cruasanes, Suizos, Rejas de crema y chocolate, muffins  
Caña de chocolate y crema, churros

### BODEGA

Vino tinto crianza y Cava  
Agua mineral con y sin gas

### PRECIO:

Mínimo 30 personas  
Niños menores de 12 años 50% descuento

**P.V.P. 25.00€ IVA INCLUIDO**

## Celebraciones con otro Estilo

En Meliá queremos ser vuestra opción sea cual sea el tipo de celebración que imagináis: bodas informales y desenfadadas, aniversarios de boda, bodas en la playa, bodas gay, todas ellas totalmente personalizadas para vosotros y los vuestros.

Traemos la magia para sorprender a vuestros invitados y para crear un mundo de sensaciones y sabores, de luz y sonidos que marcarán el inicio de vuestra nueva aventura como pareja.



En Meliá os regalamos la sala o espacio en la que se celebre la Ceremonia, además os proponemos las siguientes opciones:

- |                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| 1. Juez con megafonía      | Consultar.           |
| 2. Sólo Megafonía          | desde 350€ + 18% IVA |
| 3. Montaje de la ceremonia | Consultar.           |
| 4. Fundas en silla         | 3€ por persona       |



## Y además... hacedlo extra especial

---

- Vuestro Estilo, Vuestra Boda

Sorprended a vuestros invitados eligiendo un tema para vuestra boda, ya sean los colores, el aroma de la sala o lo que vosotros queráis: Luces, Música, Fire Dancers, Shows, Mariachis, Tablao Flamenco etc.

- Aromaterapia para la sala y para vuestros invitados
- Para los amantes del vino: Grupos de Bodegas
  1. Bodega Rioja
  2. Bodega Penedés
  3. Bodega Ribera del Duero
- Para los más Sibaritas: Show cooking durante el cócktail
  1. Barra de Sushi con chef
  2. Cortador de Jamón
  3. Venencia de Vino
  4. Rincón de Arroces

Cualquier otra sugerencia es bien recibida y nos pondremos en marcha con ella para facilitaros vuestro día

- Centros Florales personalizados



# ROMANCE

BY MELIÁ

- Para los más dulces

1. Pasteles Individuales o tematizados



- Para los que quieren FIESTA: Late night Kits

1. Zapatillas para las señoras
2. Recena con fruta y Mini-sándwich fríos y calientes
3. Fuente de chocolate & Frutas
4. Barra de Dulces sueños

- Discoteca y Barra Libre:

1. Blue Label y Black Label on request

- Baby Room (Station) / Canguro

1. Salón para niños con cuidadora/nanny
2. Canguro en las habitaciones

## Servicios Adicionales

---

### Fotografía / Video

Información del servicio disponible en el propio hotel

### DJ

3 horas: 600 € + IVA

Hora extra: 120 € + IVA

### Música en vivo

A partir de 1200 €

### Transporte

Coches antiguos, caballos, autobuses etc.

## Regalo Inolvidable ¡Una fabulosa estancia!

Como agradecimiento por habernos elegido en este día tan importante, queremos regalaros otro recuerdo inolvidable. En función de vuestra facturación estaremos encantados de ofrecer os hasta 12 noches gratuitas (alojamiento y desayuno) en cualquier hotel de Sol Meliá en el mundo.

Facturación Euros	Sol Hoteles	Tryp hoteles	Melia hoteles	Gran Meliá, Paradisus & Boutique Hoteles
4.000 – 6.000	5	4	3	2
6.001 – 9.000	7	6	5	3
9.001 – 18.000	10	8	7	5
Mas de 18.000	12	10	9	7



- Sujeto a disponibilidad
- A disfrutar dentro del periodo de los 6 meses posteriores al banquete
- El importe de facturación del banquete no incluye IVA
- Reserva se efectuara exclusivamente a través del Hotel Meliá Lebreros
- Todas las condiciones de reserva y contratación disponibles bajo petición
- Disponibilidad limitada para esta oferta, con fechas cerradas según detalle:

Hotel	Fechas cerradas
Vacacional	Navidad, Fin de año, Semana Santa, Agosto
Sevilla	Semana Santa, Feria de Abril
Nieve	Navidad, Fin de año, Semana Santa

De acuerdo con lo dispuesto en el Art. 5 de la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos y el Art. 12 del RD 1720/2007 mediante su firma consiente expresamente que los datos facilitados en el presente formulario sean recogidos y tratados en un fichero titularidad de SOL MELIA S.A., con domicilio en la Calle Gremio Toneleros nº 24, Palma de Mallorca 07009, España.

La finalidad de dicho tratamiento es gestionar la elaboración del presupuesto y reserva de una sala de convenciones o comedor para banquete y prestarle un óptimo servicio como cliente y, en el caso de que lo desee, hacerle llegar información comercial, por medio de Correo electrónico, Canal Móvil, Telemarketing o Mailing, de los productos y servicios de Sol Meliá y de las empresas del Grupo, así como de productos y servicios de terceros relacionados con los sectores de actividad de ocio, turismo, restauración y venta y promoción del aprovechamiento por turnos de inmuebles. En caso de no estar de acuerdo con el envío de información comercial indicado, por favor, manifiéstelo a continuación:

No acepto recibir información comercial en los términos anteriormente enunciados.

De igual modo, consiente expresamente que los datos facilitados y los que puedan ser recabados a lo largo de la prestación del servicio, sean cedidos a los distintos propietarios de los Hoteles de la cadena Sol Meliá, así como al resto de Sociedades del Grupo Sol, Meliá y a terceras empresas de los sectores de actividad de ocio, turismo, restauración y venta y promoción del aprovechamiento por turnos de inmuebles, dentro y fuera de España, para el envío de comunicaciones comerciales de sus productos y servicios.

Le informamos que, en cualquier momento, podrá ejercer los derechos reconocidos en la Ley y, en particular, los de acceso, rectificación, cancelación y oposición, dirigiéndose por escrito a la Dirección de Group Marketing en la dirección postal arriba indicada o bien por medio de un correo electrónico a la dirección [lopd@solmelia.com](mailto:lopd@solmelia.com) identificándose convenientemente (Ref. Protección de Datos).

**Firmado:**

---



# ROMANCE

BY MELIÁ

## CONDICIONES GENERALES FORMALIZACION DE RESERVA

Por parte de los contrayentes, se facilitará: Fotocopia de los D.N.I  
Por parte del Hotel Meliá Atlanterra: Contrato de servicio

## FORMA DE PAGO

1.500,00 € al formalizar la reserva de fecha.

Un segundo depósito del 35% del total estimado tres meses antes de la celebración del evento.

El hotel recibirá el 50% del total estimado 1 mes antes de la celebración del evento  
RESTO, cinco días antes la celebración del evento.

## LISTADO DE MESAS Y ASISTENTES

Se facilitará un archivo informático, con la lista de asistentes 10 días antes del evento.

Dicha cantidad de invitados será tomada como mínimo para formalizar la factura definitiva.

## POLÍTICA DE CANCELACIONES

Hasta 12 meses antes de la fecha de la boda podrá cancelarse sin penalización, con reembolso del depósito.

De 12 a 3 meses, el hotel no reembolsaría el depósito entregado

Entre 3 meses y la fecha de la boda, además del depósito, el hotel facturará el 25% del total de servicios contratados de restauración, entendiéndose estos, como el resultado de multiplicar el número de comensales contratados por el precio contratado por persona

## DATOS BANCARIOS

SOL MELIA, S.A. CIF . A-78304516

BBVA (Banco Bilbao Vizcaya Argentaria)

Nº de Cuenta: -----