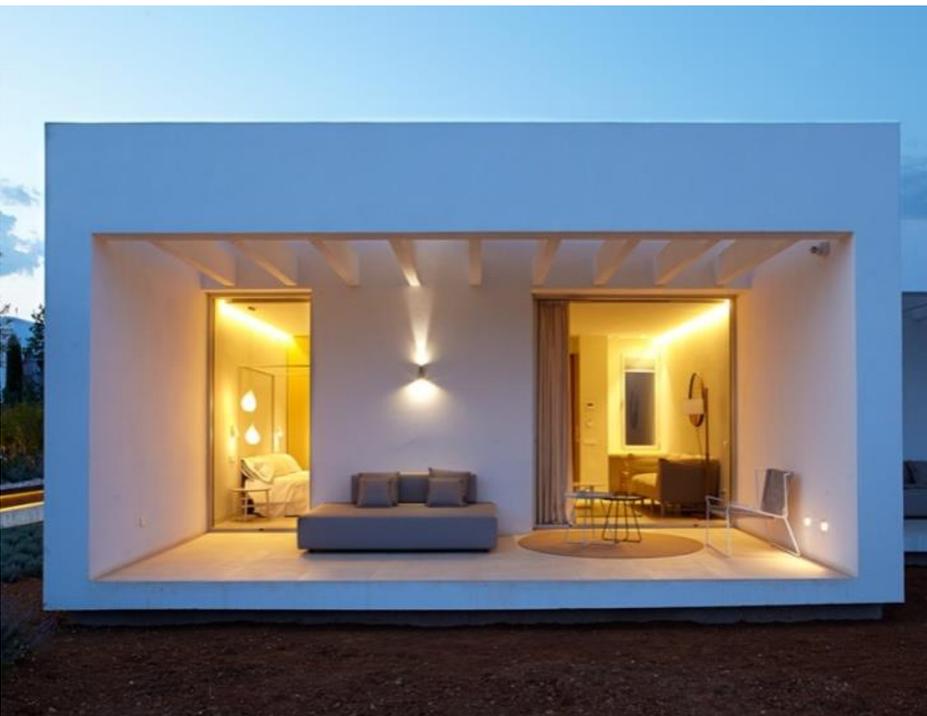


Celebre con estilo...



CA NA XICA
HOTEL & SPA IBIZA



Nuestros espacios

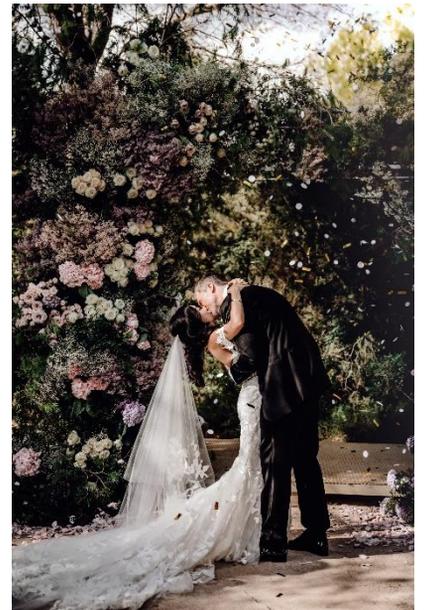
En Ca Na Xica siempre reservamos en exclusividad el espacio para la organización de su evento.

Disponemos de distintas zonas que harán de su evento, una celebración única...



La ceremonia en el bosque

El bosque de Ca Na Xica esconde esta maravillosa sorpresa, perfecta para una ceremonia preciosa, rodeada de naturaleza



La ceremonia en la piscina

La zona exterior está presidida por una fantástica piscina rodeada de un estiloso jardín y amplias vistas al campo.



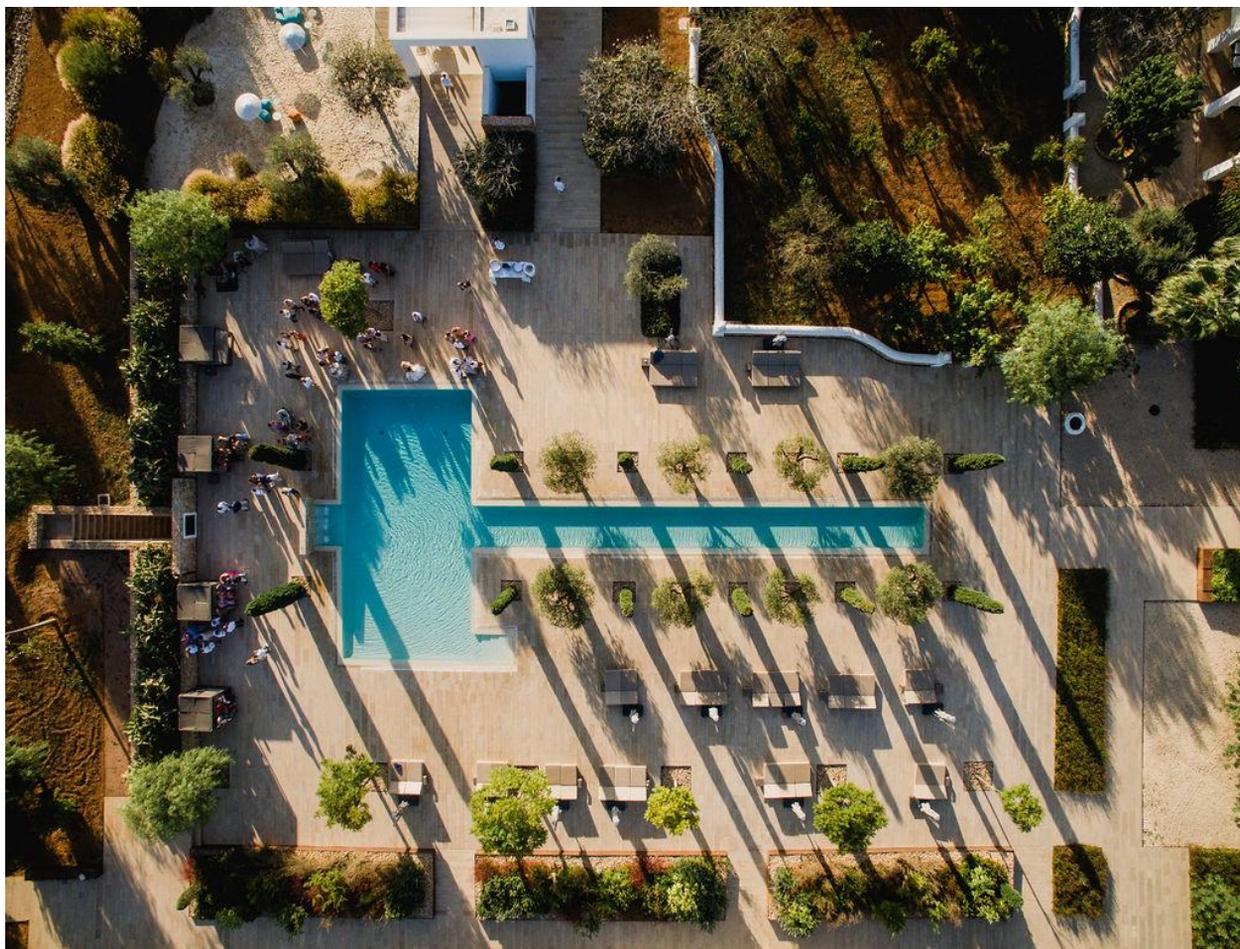
El cocktail en “la playa”

Nuestra playa hecha con arena de mármol molido, situada entre la piscina y el spa, hará las delicias de aquellos que busquen dar un toque divertido a su evento.



El cocktail en la piscina

La zona de la piscina dispone de amplios espacios para la organización de un cocktail, incluso diferenciando zonas entre ambos lados de la piscina, zonas de piedrecitas y “la playa”.



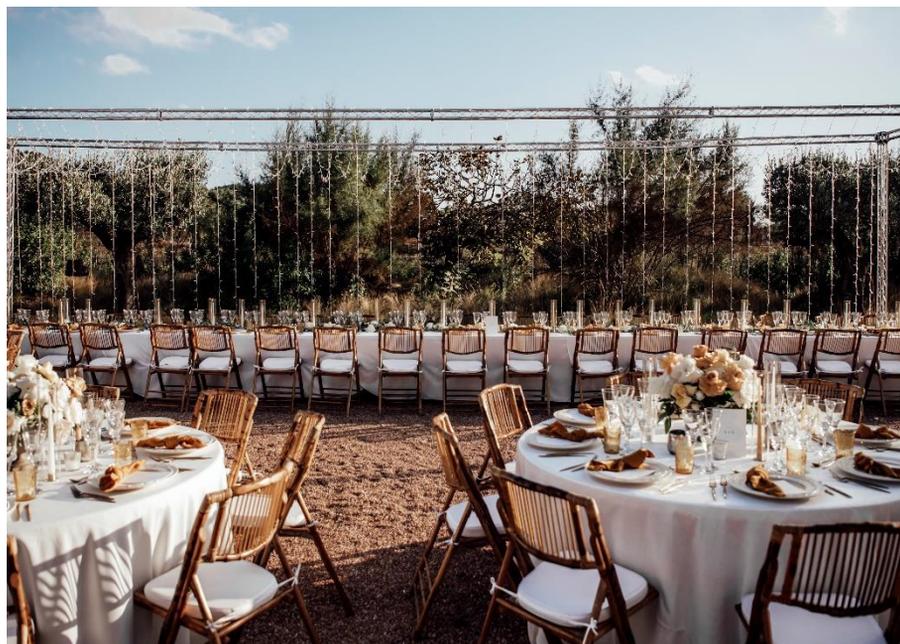
El convite en la terraza del restaurante

El restaurante de Ca Na Xica dispone de una terraza exterior con vistas a la casa principal que puede ser perfecto para su comida o cena si no son más de 80 invitados.



El convite en el patio

El patio es la zona perfecta para un evento al aire libre; es un espacio cuidadosamente ajardinado y preparado para la disposición de su convite.



Bailando en el restaurante

A partir de media noche el interior del restaurante se convierte en la zona de baile, con el DJ y la barra en su interior, para poder disfrutar del evento, la música y el baile hasta la madrugada.



Precios y Reservas

NOVIEMBRE –
MARZO

Flexibilidad de fechas, condiciones y tipologías de evento.

TEMP. BAJA
(01/04 - 22/04
15/10 - 31/10)

De lunes a miércoles

De jueves a domingo

19.545 €

24.840 €

TEMP. MEDIA
(22/04 - 03/06
27/09-14/10)

De lunes a miércoles

De jueves a domingo

25.350 €

31.560 €

JUNIO (03/06-
10/06)
SEPTIEMBRE
(20/09 – 27/09)

De lunes a miércoles

De jueves a domingo

34.710 €

40.050 €

Estas tarifas se refieren a la reserva de las 23 habitaciones para las 3 noches requeridas en uso doble, incluyendo el uso de nuestras instalaciones en exclusiva para el día del evento y el 10% de IVA. Esta tarifa no incluye la ecotasa.



Requisitos

USO ESPACIOS DEL HOTEL

Los distintos espacios del hotel están pensados para los siguientes usos:

- Zona de piscina: organización de una ceremonia, aperitivo o show. El banquete o barbacoa/comida del día después no se harían en este area. La piscina es de uso exclusivo para huéspedes del hotel, no invitados a eventos.
- Zona de bosque: organización de una ceremonia.
- “La playa”: para organizar una ceremonia o aperitivo.
- Restaurante (interior-exterior): banquete, comida-cena y música antes de 24h.
- Restaurant interior: zona de baile y música después de las 24h.

En temporada, si se requiere hacer un convite-banquete en una zona exterior de piscina, les ofrecemos nuestra villa, Can Vicent Rafal. Fuera de temporada (noviembre a marzo), bajo petición.

NOVIEMBRE - MARZO

- Si el evento se realiza en el restaurante, el precio del evento será el del convite y los extras que se decidan.
- Si el evento requiere del uso de otras zonas del hotel, además del restaurante, hay un fee de alquiler de instalaciones de 3.000 €.

TEMPORADA BAJA (01/04-23/04 y 15/10-31/10)

- Se requiere la reserva de, como mínimo, las 17 Suites Premier para la noche del evento y la anterior.
- Existe la posibilidad de garantizar la exclusividad del lugar mediante la reserva de todas las habitaciones durante la noche del evento y la anterior.

TEMPORADA BAJA Y MEDIA

- Se requiere la reserva de todas las habitaciones durante la noche antes, la del evento y la noche de después de éste.
- El día del evento, todas las instalaciones del hotel serán de uso y disfrute en exclusiva, pero no el resto de los días a no ser que haya algún evento organizado.
- Existe la posibilidad de reservar las instalaciones del hotel para la noche anterior y posterior al evento en exclusiva, bajo consulta.
- Las noches adicionales que se requieran se cobrarían aparte.
- El menú será elaborado por el restaurante del propio hotel.

TEMPORADA ALTA

- En julio, agosto y septiembre no solemos reservar el espacio para eventos.
- Si están interesados en llevar a cabo un evento en esos meses, es necesario reservar todas las habitaciones del hotel durante 7 noches, bajo petición.



CONDICIONES DE RESERVA

- La capacidad para la organización de eventos es de entre 75 y 240 adultos si el servicio es en mesa.
- En eventos de más de 200 invitados es obligatorio contratar una carpa para cubrir el patio de olivos donde se realiza la cena.
- En Ca Na Xica nos encargamos directamente de dar el servicio de catering y cualquier comida y bebida, por lo que no trabajamos con caterings externos.
- En caso de querer utilizar caterings externos, estamos encantados de ofrecer nuestra villa, Can Vicent Rafal villa, donde son más que bienvenidos.
- En Ca Na Xica nos encargamos de proveer carpa y equipo de música (coste aparte).
- La hora de cierre de evento oficial es a las 2 am. Es posible ampliar hasta las 4 am máximo con un coste extra de 1.000 €/hora (no posible en eventos de más de 200 invitados).
- Bloquear el hotel sin celebrar el evento principal en éste, será sólo posible bajo petición y con un posible requerimiento distinto de estancia mínima o gasto mínimo.
- No se permite servir comida y bebida en la zona de piscina, exceptuando el cocktail de bienvenida/aperitivo.
- Una reserva se considera como confirmada desde el momento en que se recibe el 50% de depósito sobre el total presupuestado (incluyendo comida y bebida, decoración y cualquier detalle acordado por ambas partes), efectuado mediante transferencia bancaria o tarjeta de crédito.
- Una reserva confirmada implica la aceptación de las políticas, términos y condiciones de Ca Na Xica.
- El restante 50% se abonará mediante transferencia bancaria como máximo 4 semanas antes del inicio de la estancia.
- En el check in, se realizará un cargo o preautorización de 6.000 € en una tarjeta de crédito, con concepto "Extras hotel", para los extras que puedan consumir las habitaciones y posibles daños el día del evento. Se puede realizar también mediante transferencia bancaria.
- Los días fuera del evento, si algún huésped deseara ampliar su estancia, no sería posible alojar a menores de 15 años.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

- Si un evento se cancela 90 días o más después de haber sido confirmado, no existe la posibilidad de devolver el depósito.
- Si una reserva se confirma a 6 meses o menos del día del check in, no existe la posibilidad de devolver el depósito.
- Si una reserva se cancela a 4 semanas o menos del check in, no existe la posibilidad de devolver el pago total.
- Fuera de estos plazos, el depósito se devolverá íntegro.



Celebre con gusto...



CA NA XICA
HOTEL & SPA IBIZA



MENÚ 1 - 135 €

APERITIVOS (a escoger 10)

Gazpacho a elegir: tomate o sandia

Chupito de melón con menta y lima

Croquetas de jamón ibérico

Guacamole con nachos

Tortilla de patatas con mayonesa de pimiento

Hummus y sus crudités

Guiozas de verduras o de pollo con salsa ponzu y sésamo

Mini Vol au Vent de gulas salteadas y guindilla

Mejillones en vinagreta o con guacamole

Brocheta de pollo crujiente y mayonesa de wasabi

Brocheta de verduras con salsa romescu

Nuestras alitas de pollo con mayonesa de soja

Chips de yuca y boniato

Rollito vietnamita y salsa agridulce picante

Mini quiche de verduras

Brocheta de mini mozzarella, tomate semi-seco y aceite albahaca

Tostada de salmón marinado con salsa tártara y hueva de tobiko

Pan de remolacha tostado con queso de cabra gratinado y tomate semi-seco

ENTRANTES (a elegir uno)

Ensalada de Quinoa con frutos secos, verduras escaldadas y vinagreta de agave

Ensalada verde con langostinos al grill y aguacate con su vinagreta

Burrata con trilogía de tomates, tapenade de kalamata y encurtidos

PRINCIPALES (a elegir uno)

Merluza de pincho sobre patata panadera al romero

Solomillo de cerdo ibérico al carbón con cremoso de boniato trufado

Taco ternera con puré de patata y verdura estofada con kinchi y soja

POSTRES(a elegir uno)

Milhojas de crema pastelera con frutos rojos y fresas

Tarta de zanahoria y aceite de oliva con helado de yogurt



MENÚ 2 - 150 €

APERITIVOS (a escoger 10)

Langostinos en tempura o Kataifi

Croquetas de jamón o marisco

Guiozas de marisco sobre salsa americana y ponzu

Steak tartar de Black Angus

Saquitos crujientes de pato y culis de frutos rojos

Tostadas de pasas con foie, orejones y mermelada de arándanos

Tartar de atún con aguacate, jengibre encurtido y pipas

Bombón de tres quesos con semillas de wasabi

Brocheta de pulpo a la parrilla y aceite de carbón

Pescadito frito marinado en cítricos

Mini conos rellenos con cangrejo y mejillón

Ceviche de pescado y gamba con ají amarillo y leche de coco

Brocheta de lomo bajo con pimientos de padrón y demi-glasé

Vasito de guacamole y langostino asado con chips de plátano

Champiñones crujientes rellenos de espinaca y bacon

Mini wraps de crema de queso, pepino encurtido y pollo marinado al

ENTRANTES (a escoger uno)

Ensalada de vieiras templada, crujiente de jamón y emulsión de cítricos

Ensalada de pollo a la brasa al curry, remolacha y mango

Tartar de salmón con mango, fresa, aguacate y kinchi

Pulpo a la brasa con puré de patata rústico y su ajada

PRINCIPALES (a escoger uno)

Corvina grill con salsa Meuniere, patato ibicenco y cherries confitados

Bacalao baja temperatura sobre tirabeques y trigueros salteados con salsa teriyaki y chips de patata violeta

Costillar de cordero asado en su salsa y patatas al horno

Taco de cochinitillo con chutney de manzana, chalota glaseada y salsa de vino

POSTRES (a escoger uno)

Tarta de queso al horno y sorbete de frutos rojos

Tarta tatin con manzana y helado

Coulant de pistacho y chocolate blanco con helado de leche merengada



MENÚ 3 - 170 €

APERITIVOS (a escoger 10)

- Gazpacho de tomate o sandia
- Langostinos en tempura o Kataifi
- Croquetas de jamón ibérico o marisco
- Bombones de foie, láminas de almendras tostada y crema balsámica
- Saquitos crujientes de pato y culis de frutos rojos
- Steak tartar clásico de Black Angus
- Tostada con pimientos asados y laminas de bacalao confitado
- Coca de verduras y aceitunas negras con sardina ahumada
- Tartar de salmón con aguacate y fresas
- Tartar de atún con aguacate, jengibre encurtido y pipas
- Bombón de tres quesos con semillas de wasabi
- Brochetas de pulpo parrilla y aceite de carbón
- Pescadito frito marinado en cítricos
- Mini “vol au vent” de cangrejo gratinado
- Brocheta de lomo bajo con pimientos de padrón y demi-glasé
- Brocheta de langostino grill y piña
- Salpicón de cigalas y langostinos con huevas de salmón
- Mini corneto de guacamole con gamba
- Mini corneto de salmón y queso feta
- Huevos de codorniz rellenos con crema de sobrasada

ENTRANTES (a escoger uno)

- Bogavante templado en su veloute y mini ensalada de hojas tiernas
- Canelones de carabineros en salsa de erizos y mantequilla de salvia
- Carpaccio de langostinos y vieiras, encurtidos aderezado con vinagreta japonesa
- Steak tartar de Wayu a nuestra manera con huevas de tobiko

PRINCIPALES (a escoger uno)

- Lomo de rodaballo con salsa de albariño y cous cous tibio de verduras
- Lubina salvaje al horno con ñoquis de bonito frito
- Taco de Black Angus con salteado de setas y patata graten
- Solomillo ternera nacional con patatas asadas al tomillo y salsa de pimienta

POSTRES (a escoger uno)

- Cuarteto de chocolate y trufa picante
- Tarta de limón fría con merengue al horno y gelatina de limonada
- Tiramisu a la italiana con helado de café



MENÚ INFANTIL - 35 €

ENTRANTES (a escoger uno)

Croquetas de jamón

Pizza margarita

Mini hamburguesas

PRINCIPALES (a escoger uno)

Macarrones boloñesa o napolitana

Milanesa de pollo o ternera con patata paja

Palitos de merluza rebozada y patata

POSTRES (a escoger uno)

Helados de vainilla y chocolate

Tarta de chocolate

RECENA - 15 €

PLATOS FRÍOS Y CALIENTES

Pulgas de jamón con tomate o de lomo y queso

Burritos de salmón y rúcula o de jamón york y queso

Mini hamburguesas o mini perritos

Brochetas de frutas

Trufas de chocolate



Celebre brindando...



CA NA XICA
HOTEL & SPA IBIZA

PACK DE BEBIDAS DE GALA

Les presentamos nuestros packs de bebidas de gala para eventos. En ellos, se sugieren opciones distintas para su evento. Las bebidas propuestas se servirán desde el principio del aperitivo hasta el final del banquete. En cada pack de bebidas se incluyen todas las bebidas durante el aperitivo y la cena (aguas, refrescos, cerveza y café). Estos packs no incluyen ni la barra libre ni bebidas antes de la ceremonia.



SELECCIÓN

Rendez-vous 2017 - Pays d'oc

Sauvignon Blanc

Les Argelieres 2017 - Pays d'oc

Pinot Noir

Lachrymas Baccus - Cava

Brut Nature

40€

TRADICIÓN

El Bufón – D.O. Rueda

Verdejo

Viña Alberdi Crianza - D.O.C La Rioja

Tempranillo

Julia Bernet Ingenius -Cava

Brut Nature

46€

IBIZA

Ereso Can Rich – V. T. Ibiza

Malvasia

Hippy Ca 2013 – V. T. Ibiza

Monastrell, syrah and merlot

Cava Julie Berne Ingenius

Brut Nature

60 €

PREMIUM

Marjan Simcic – Slovenia

Pinot Grigio

Viña Alberdi Crianza - D.O.C La Rioja

Tempranillo

Duval Leroy - Champagne

Brut

90€



CA NA XICA

Los Pedregales – D.O. Bierzo
Godello

Clos Lojen – D.O. Manchuela
Bobal

Duval Leroy - Champagne
Brut
90€

SOMELIER

uis Moreau Chablis
1er cru Vaullignot

Roca del Crit - D.O. Empordá
Garnacha tinta and cariñena
Duval Leroy - Champagne

Brut
105€

OPCIONES PARA AÑADIR AL COCKTEL

Bebidas sin alcohol: aguas aromatizadas y limonada
6€

Una opción de sangria (de vino tinto o de blanco o de cava) con una estación de
aguas aromatizadas y limonada

15€

Dos opciones de sangria (de vino tinto o de blanco o de cava) con una estación
de aguas aromatizadas y limonada

18€

Tres opciones de sangria (de vino tinto o de blanco o de cava) con una estación
de aguas aromatizadas y limonada

20€



AÑADIMOS CHAMPAGNE ?

Se puede realizar una modificación de cava por copa de champagne, Ruinart, con un suplemento de:

Ruinart Brut:

Sólo en aperitivo.....	25 € /pax
Sólo en postre.....	25 €/pax
En aperitivo y en postre.....	48 €/pax

Ruinart Rosé:

Sólo en aperitivo.....	29 € /pax
Sólo en postre.....	29 €/pax
En aperitivo y en postre.....	58 €/pax

BARRA LIBRE

- Entendemos por barra libre el servicio desde el bar de combinados. Si desea incluir vinos existe un suplemento que dependerá de los vinos seleccionados.
- La barra libre debe de ser de un mínimo de 2 horas, con un precio de 36 € (18 € por hora y persona).
- Cada hora adicional tiene un coste de 15 € por hora y persona.
- Si desea añadir algún cocktail tendría un suplemento mínimo que dependerá del cocktail escogido de 15€ por hora y por persona.
- Disponemos de variedades superpremium a añadir a la barra libre, según petición, a un coste por botella determinado.

IVA 10% No incluido (en la estancia, sí que está incluido).



CANAXICA
HOTEL & SPA IBIZA

Tel: +34 971 33 44 09

Mail eventos: events@canaxica.com

Web: www.canaxica.com

A tener en cuenta...

Qué está incluido en el precio?

- Montaje de mesas, sillas y menaje necesario para el evento.
- Exclusividad el día del evento para usar todas las zonas del hotel de acuerdo a los usos estipulados.

Qué más hay que tener en cuenta?

- Si se realiza un evento en el bosque, los bancos y el arco están incluidos, pero la decoración y flores tiene un coste extra que variará dependiendo de la decoración que se escoja.
- Posibilidad de decoración floral y de evento ad-hoc con coste extra.
- Una alfombra en el camino hacia el bosque es una fantástica opción (desde 800€ IVA no incluido).
- Coste de cada equipo de sonido necesario, 250 € IVA no incluido (Pionner 2000, tiene un recargo extra).
- Recomendamos que se pre-reserve una carpa, para eventos de más de 80 personas. Esta medida es necesaria en eventos a partir de 200 invitados.
- La cena o cocktail el día antes o la barbacoa del día después, son opciones fantásticas para redondear su celebración.



Preguntas frecuentes

Se puede hacer un evento en cualquier época del año?

Sí, Ca Na Xica abre todo el año para la organización de eventos. Para visitas, se requiere cita previa.

Cual es el mínimo y máximo de personas para hacer un evento en Ca Na Xica?

La capacidad es desde 75 a 240 huéspedes.

A qué hora puede acabar el evento?

El horario de cierre de Ca Na Xica es a las 02:00h. Si requieren alargar esa hora, podríamos alargar el evento hasta las 04:00h con un coste extra de 1.000 € por hora (no para eventos a partir de 200 invitados).

Hay alguna restricción de sonido?

Podemos poner música legalmente en las zonas exteriores hasta la medianoche (música en directo hasta las 22h). En la zona interior, con las ventanas cerradas, hasta la hora arriba mencionada.

Podemos utilizar fuegos artificiales o espectáculos de fuego?

No se permite, dado nuestro respeto por el medio ambiente y las posibles consecuencias que pueda acarrear en éste. Ibiza es una isla muy sensible en este apartado.

Se puede celebrar la ceremonia en Ca Na Xica?

Sí, se puede. Las ceremonias sólo son legales si se trata de dos personas residentes y nacionales y las gestionan a través del Ayuntamiento. El resto de ceremonias, no tienen carácter legal.

Podemos utilizar confeti/arroz?

No, sugerimos el uso de pétalos de flores.

Cuándo se considera una reserva como confirmada?

Una reserva se considera como confirmada, y, por tanto, se bloquea la fecha, una vez se ha recibido el 50% del presupuesto del evento.

Consideran el uso de catering externo?

Utilizamos siempre nuestro propio catering en Ca Na Xica. Si les interesa realizar un evento con otro catering ponemos a su disposición otro lugar que tenemos: Can Vicent Rafal.

Podemos traer nuestra propia bebida?

No aceptamos bebidas externas. Sin embargo podemos buscar cualquier requisito que pueda tener de alguna bebida en particular.

Si necesitamos carpa, podemos contratarla directamente?

No, Ca Na Xica tiene su proveedor de confianza y compañía de montaje. Estaremos encantados de prepararles un presupuesto.

Podemos contratar un equipo de música? Y organizadores de eventos externos?

Ca Na Xica gestiona directamente la contratación de equipo de música y mesa de DJ. Los organizadores externos son siempre bienvenidos.

Proporcionan un servicio de fotógrafo/vídeo/oficiante/flores?

No, aunque estaremos encantados de sugerirle proveedores de nuestra confianza.



GASTRO EXPERIENCE

CA NA XICA
HOTEL & SPA - RESTAURANT

Hotel bookings
+34 971 33 44 09
info@canaxica.com

Restaurant bookings
+34 629 67 67 81
info@canaxica.com

Dirección
Ctra. Sant Miquel, Km. 10
Sant Miquel

Online
 Ca Na Xica Ibiza
www.canaxica.com