



CANA XICA

HOTEL & SPA IBIZA



EL HOTEL

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.



Empecemos con el aperitivo en la piscina

La zona de la piscina dispone de amplios espacios, 2.000m², para la organización del aperitivo tras la ceremonia. Disfrute de cualquiera de las zonas junto a nuestra “playa”.



El convite en el patio de olivos

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.



Acabamos la fiesta bailando dentro del restaurante

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.



Fiesta Pre o Post boda en la terraza de Salvia

Nuestro restaurante Salvia tiene una terraza exterior con vistas a la casa principal que puede ser el espacio ideal para una cena de bienvenida o un brunch el día antes o después del evento.



Tarifas y Reservas

TEMPORADA BAJA Del 1 de Abril al 22 de Abril Del 21 de Octubre al 2 de Noviembre	Lunes a Miércoles Jueves a Domingo	26.505€ 32.685€
TEMPORADA MEDIA Del 22 de Abril al 13 de Mayo Del 8 de Octubre al 21 de Octubre	Lunes a Miércoles Jueves a Domingo	42.210€ 49.680€
TEMPORADA ALTA Del 13 de Mayo al 7 de Junio Del 23 de Septiembre al 8 de Octubre	Lunes a Miércoles Jueves a Domingo	53.280€ 56.340€



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

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 la ceremonia.
- “La playa”: para organizar una ceremonia o aperitivo.
- Restaurante (interior-exterior): banquete, comida-cena.
- Restaurante interior: zona de baile.

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.

TEMPORADA BAJA, MEDIA Y ALTA

- 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.

TEMPORADA PREMIUM (del 8 de junio al 25 de 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 la Reserva

- La capacidad para la organización de eventos es de entre 90 y 240 adultos si el servicio es en mesa. La propiedad está abierta a celebrar eventos más pequeños, sujetos a condiciones especiales.
- En eventos de más de 170 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, donde son más que bienvenidos.
- En Ca Na Xica nos encargamos de proveer carpa (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 y el montaje obligatorio de una carpa.
- 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, coordinación 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 durante la estancia. 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.

Coordinación básica del evento

La celebración de un día tan especial requiere de mucha atención y cariño, por esta razón nuestra colaboración básica incluye:

- Reunión/videoconferencia inicial para conocernos y saber qué quieren, cuales son sus gustos, etc.
- Contacto permanente para visitas, solicitud de información y consultas de cualquier índole.
- Negociación del menú, pack de bebidas y contrato.
- Prueba de menú con nuestro asesoramiento.
- Coordinación con los proveedores de flores, música, decoración, etc. con anterioridad y el día del evento.
- Elaboración del seating Table Plan, indicando comentarios y comensales con alergias y restricciones.
- Recepción de los invitados el día del evento.
- Supervisión del evento.
- Supervisión de los otros eventos celebrados el día anterior y posterior a la boda.
- Coste extra de 1.000€ (10% IVA no incluido)

Coordinación completa el día del evento

En el caso de no tener wedding planner para su boda, esta opción es necesaria y obligatoria. Nosotros podemos ofrecerle este servicio extra que, además de la coordinación básica, incluye:

- Planning y horario del evento.
- Asistente extra durante el día del evento (8-10 horas).
- Reuniones previas con el asistente extra y los proveedores de música, flores, etc.
- Supervisión total el día del evento.
- Coordinación de la ceremonia, discursos, música y peticiones especiales de los novios.
- Vigilancia del cumplimiento del timing.
- Coste extra de 3.800€ (10% IVA no incluido).

Celebre con gusto...



MENU 1

165€

APERITIVOS (a elegir 10)

Gazpacho de cereza
Croquetas de jamón ibérico
Patatas bravas
Brochetas de pollo a la brasa con teriyaki
Puerros a la brasa con parmesano
Mini ensalada cesar
Tortilla de patatas con mayonesa de kimchi
Trufas de queso de Cabra con mermelada de kumquat
Finger de queso cheddar con mermelada de tomate
Tosta de salmón ahumado con yogur y aguacate
Tartar de remolacha con Philadelphia de hierbas
Berenjena escalibada con sobrasada ibicenca
Guiozas de verduras con sésamo y Soja
Roll de verduras y queso de Cabra

STARTERS (a elegir uno)

Ensalada verde con pollo payes, vinagreta de mostaza dulce, pera y queso Idiazabal.
Tomate en texturas con stracciatella.
Ensalada de queso de Cabra con frutos secos de la isla y cherry marinados

PRINCIPALES (a elegir uno)

Merluza a la plancha con patatas panaderas y tomillo
Pluma ibérica a la brasa con cremoso de boniato y coco
Lomo bajo de ternera con puré de patatas noisette y pimientos del padrón

POSTRES (a elegir uno)

Brownies de chocolate blanco y fresa con espuma de yogur
Chocolate en textura

MENU 2

180€

APERITIVOS (a elegir 10)

Croquetas de jamón ibérico
Puerros a la brasa con parmesano
Gazpacho de cereza
Patatas bravas
Brioix de steak tartar con mayonesa de mostaza
Brioix de salmón ahumado con aguacate y yogur salado
Tartar de atún con salsa miso, sésamo y aguacate
Tartar de remolacha con queso cremoso de hierbas
Finger de queso cheddar con mermelada de tomate
Guiozas de verduras con sésamo y Soja
Mini ensalada cesar
Brochetas de langostinos a la brasa con teriyaki y sésamo
Boniato a la brasa con mantequilla de miso y rucula
Biquini de carrillera con barbacoa japonesa
Wrap de verduras y espinaca con mayonesa de curry
Wrap de Rosbif, rucula y mostaza dulce

ENTRANTES (a elegir uno)

Carpaccio de tomate con queso de Cabra de Ibiza y hierbas
Tataki de salmón con humus, yogur salado y judías chinas
Sashimi de atún con salsa miso y aguacate
Carpaccio de ternera con parmesano, rucula y mostaza

PRINCIPALES (a elegir uno)

Lubina salvaje al jospir con cremoso de limón y tirabeques
Canelón de merluza con beurre Blanc de kimchi
Solomillo de rubia gallega a la parrilla con graten de patata y cebolleta

POSTRE (a elegir uno)

Cheesecake de fresa
Chocolate en texturas
Tarta de plátano y tofe con avellana

10% IVA No incluido // Las tarifas y los menús pueden sufrir ligeros cambios

APERITIVOS (a elegir 10)

Churros bravos
Gazpacho de cereza
Berenjena frita con salmorejo
Puerros a la brasa con parmesano
Jamon ibérico de bellota con pan de coca y tomate
Tartar de vieiras con lima y aguacate
Sashimi de atún con salsa miso y sésamo tostado
Croquetas melosas de jamón ibérico
Steak tartar con mayonesa de mostaza y caviar de aceite de oliva
Brocheta de gamba roja de Ibiza a la parrilla
Coca de foie micuit con cebolla caramelizada
Bombón de queso de Cabra y mermelada de tomate casera
Tataki de salmón con yogur salado
Baos caseros de cerdo ibérico con salsa teriyaki y barbacoa japonesa
Brioix de Rosbif de presa ibérica con mayonesa de curry
Calamares a la andaluza con mayonesa de kimchi
Tartar de remolacha con aguacate y Philadelphia de hierbas
Carpaccio de solomillo con chalota, parmesano y rucula
Brandada de bacalao con ajo blanco de coco y polvo de aceituna negra
Brochetas de pulpo de formentera y patata ibicenca con pimentón ahumado

MENU 3
205€

ENTRANTES (a elegir uno)

Tandoori de coliflor a la parrilla con mayonesa de curry y puré de boniato
Carpaccio de calabacín con cremoso de queso de Cabra, tomate confitado y pistacho
Carpaccio de atún con salsa miso, aguacate y sésamo
Pulcito de Formentera con cremoso de patata y pimentón De la Vera
Ensalada de bogavante con hinojo, cebolla y vinagreta de naranja

PRINCIPALES (a elegir uno)

Rodaballo a la brasa con puré de limón, tomillo y espuma de ajo y azafrán
Lubina salvaje al jasper con cremoso de boniato, coco y zanahorias tricolor
Magret de pato a la brasa con puré trufado de castaña y salsa teriyaki
Presa ibérica a baja temperatura con escalibada y setas de temporada
Entrecot dry age al jasper con patatas fritas en tres cocciones y pimientos de Padrón

POSTRES (a elegir uno)

Pastel de chocolate negro con Tierra de chocolate y tofe
Brownies de chocolate blanco y fresa con espuma de yogur
Sopa de lichi con frutos rojos

10% IVA No incluido // Las tarifas y los menús pueden sufrir ligeros cambios

VEGETARIANO /
VEGANO

ENTRANTES (a elegir uno)

Ensalada verde con tomate, chalotas y aguacate

Verduras de temporada braseadas al Jospé con tapenade

PLATO PRINCIPAL (a elegir uno)

Seitan a la plancha con salsa teriyaki, verduras y puré de guisantes

Tandori de Coliflor con mousse de boniato y coco

POSTRES (a elegir uno)

Tarta de almendras

Ibicenca Sorbete de Yuzu

MENÚ INFANTIL
45€

ENTRANTES (a elegir uno)

Croquetas de jamón

Finger de queso cheddar con mermelada de tomate.

Roll de pollo a la brasa con mayonesas

PLATO PRINCIPAL (a elegir uno)

Pasta boloñesa o salsa de tomate con parmesano

Alitas de pollo con patatas

Burger a la parrilla con queso cheddar y salsa barbacoa

POSTRES (a elegir uno)

Helados de vainilla y chocolate

Brownie de chocolate

10% IVA No incluido // Las tarifas y los menús pueden sufrir ligeros cambios

RECENA

OPCION 1 – 27€

Hot dog en pan briox con mayonesas caceras y cebolla frita

Brochetas de frutas

Churros con chocolate

OPCION 2 – 35€

Trufas de queso con frutos secos.

Mini burger al estilo americano.

Ensalada de frutas con jarabe de vainilla.

Cookies caseras de chocolate

Celebre brindando!

Con nuestros packs de bebidas

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 aguas, refrescos, cerveza, vino y café durante el aperitivo y la cena. Estos packs no incluyen ni otras bebidas ni la barra libre ni bebidas antes de la ceremonia. Debido a los cambios en las añadas y de los proveedores, sólo podremos confirmar los vinos exactos a partir de abril de cada año.



Drink Pack
SELECCIÓN
52€

Ostatu – DOC Rioja
Viura & Malvasía
La bicicleta voladora –
DOC Rioja Tempranillo y Viura
Lacrimas Baccus –
DO Cava Brut Nature

Drink Pack
SELECCIÓN +
60€

Perplejo – DO Rías Baixas
Albarinho
La bicicleta voladora –
DOC Rioja Tempranillo y Viura
Lacrimas Baccus –
DO Cava Brut Nature

Drink Pack
INTERNACIONAL
70€

Petit Bourgeois – Val de Loire
Sauvignon blanc
Les Argelieres – IGP Pays d'Oc
Pinot Noir
Lacrimas Baccus –
DO Cava Brut Nature

Drink Pack
PREMIUM
94€

Quintaluna – Rueda
Verdejo
Les Argelieres – IGP Pays d'Oc
Pinot Noir
Roger Goulart – Corpinat
Brut Reserva

Drink Pack
SOMELIER
130€

Finca Calvestra – DO El Terrazo
Merseguera
Ultreia - DO Bierzo
Mencia
Canard-Duchêne -
Champagne Brut

10% IVA No incluido // Las tarifas y los menús pueden sufrir ligeros cambios

Barra Libre: Que empiece la fiesta!!

- Entendemos por barra libre el servicio del bar de combinados y nuestro pack de vinos básico. Si desea incluir vinos diferentes a los que disponemos en nuestros menus, 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 46€ (23 € por hora y persona).
- Cada hora adicional tiene un coste de 22 € por hora y persona.
- Si desea añadir algún cocktail tendría un suplemento mínimo que dependerá del cocktail escogido desde 15€ por hora y por persona.
- Disponemos de variedades superpremium a añadir a la barra libre, según petición, a un coste adicional determinado.

IVA 10% No incluido



A tener en cuenta...

¿Qué está incluido en el precio?

- Montaje de nuestras mesas, sillas y menaje necesario para el evento, para un máximo de 230 personas.
- Si el menaje no es del hotel, se cobrará un extra si la empresa que lo provee no lo monta.
- Exclusividad el día del evento para usar todas las zonas del hotel de acuerdo a los usos estipulados

¿Qué más deberíamos 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.
- Recomendamos que se pre-reserve una carpa, para eventos de más de 80 personas. Esta medida es necesaria en eventos a partir de 170 invitados, y para eventos que finalicen más tarde de las 2:00.
- La cena o cocktail el día antes o la barbacoa del día después, son opciones fantásticas para redondear su celebración.



PREGUNTAS FRECUENTES

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

La capacidad es desde 90 a 240 huéspedes. La propiedad está abierta a celebrar eventos más pequeños, sujetos a condiciones especiales.

- ¿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 en las zonas exteriores hasta las once (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 (www.canrafal.com).

- ¿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?

Tenemos nuestro proveedor de carpas de confianza, será un placer proporcionarle un presupuesto.

- ¿Podemos contratar un organizador de eventos externos?

Si, además es necesario tener un organizador en día del evento. Será un placer darle nuestras recomendaciones si lo desean.

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

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



CANAXICA

HOTEL & SPA IBIZA

events@canaxica.com

www.canaxica.com