

CANAXICA

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.



Empezamos la fiesta en nuestra 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.



Continuamos el aperitivo 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.



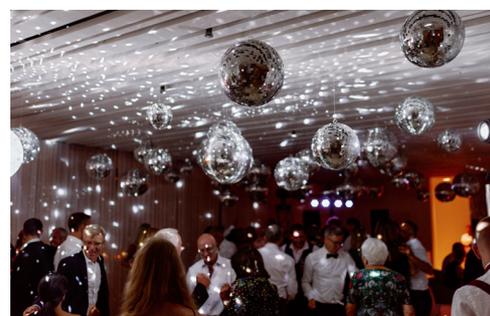
O en el patio de olivos...

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.



Precios y Reservas 2023

De NOVIEMBRE a MARZO	Flexibilidad de fechas, condiciones y tipologías de evento.
TEMPORADA BAJA Del 1 Marzo al 19 Abril Del 23 Octubre al 31 Octubre	Lunes a Miércoles 25.110€ Jueves a Domingo 31.050€
TEMPORADA MEDIA Del 20 Abril al 17 Mayo Del 5 Octubre al 22 Octubre	Lunes a Miércoles 32.770€ Jueves a Domingo 39.900€
TEMPORADA ALTA Del 18 Mayo al 7 Junio Del 25 Septiembre al 4 Octubre	Lunes a Miércoles 47.490€ Jueves a Domingo 50.640€
JULIO y AGOSTO	No hay posibilidad de realizar eventos.



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 una 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 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 la Reserva

- La capacidad para la organización de eventos es de entre 90 y 240 adultos si el servicio es en mesa.
- 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 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 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/apetitivo.
- 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.

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 600€ (10% IVA no incluido).

Coordinación completa del evento

En el caso de no tener wedding planner para su boda, esta opción es necesaria y obligatoria. Nuestro servicio, 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 3.000€ (10% IVA no incluido).

Celebre con gusto...



MENU 1

145€

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 texturas

IVA 10% No incluido

MENU 2

160€

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 Philadelphia 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 dé 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 jospers con cremoso de limón y tirabeques

Canelón de merluza con beurre Blanc de kimchi

Presa ibérica a la brasa con salsa cantonesa y puré asado de calabaza

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 avellanas

IVA 10% No incluido

MENU 3

185€

APERITIVOS (a elegir 10)

Churros bravos
Gazpacho de cereza
Berenjena frita con salmorejo
Puerros a la brasa con parmesano
Jamón ibérico de bellota con pan de coca y tomate
Tarta 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

ENTRANTES (a elegir uno)

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

PRINCIPALES (a elegir uno)

Rodaballo a la brasa con puré de limón, tomillo y espuma de ajo y azafrán
Lubina salvaje al josper 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 josper con patatas fritas en tres cocciones y pimientos de Padrón

POSTRES (a elegir uno)

Mató con higos de Ibiza y miel de yuzu
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

IVA 10% No incluido

**VEGETARIANO/
VEGANO**

ENTRANTES (a elegir uno)

En salada verde con tomate, chalotas y aguacate

Verduras de temporada braseadas al Jospier 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

MENU 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

RECENA

OPCIÓN 1 – 20€

Hot dog en pan briox con mayonesas caceras y cebolla frita

Brochetas de frutas

Churros con chocolate

OPCIÓN 2 – 25€

Trufas de queso con frutos secos.

Mini burger al estilo americano.

Ensalada de frutas con jarabe de vainilla.

Cookies caseras de chocolate

*Los menús y sus precios pueden verse ligeramente afectados por variaciones y/o modificaciones.

IVA 10% No incluido

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 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.



Drink Pack
SELECCIÓN
44€

Perplejo –
DO Rueda Verdejo
La bicicleta voladora –
DOC Rioja Tempranillo y Viura
Lachrymas Baccus –
DO Cava Brut Nature

Drink Pack
SELECCIÓN +
50€

Lagar de Cervera –
DO Rías Baixas Albarinho
La bicicleta voladora –
DOC Rioja Tempranillo y Viura
Lachrymas Baccus –
DO Cava Brut Nature

Drink Pack
INTERNACIONAL
62€

Menade –
DO Rueda Sauvignon blanc
Moulin de Gassac –
IGP Pays d'Oc Pinot Noir
Castell Roig –
Corpinnat Brut Reserva

Drink Pack
PREMIUM
76€

Petit Fumé Michel Redde –
Pouilly Fumé, Sancerre
Sauvignon
Áster - DO Ribera del Duero
Tinta del País
Castell Roig –
Corpinnat Brut Reserva

Drink Pack
SOMELIER
90€

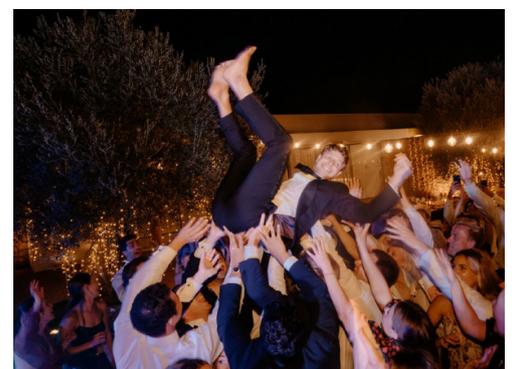
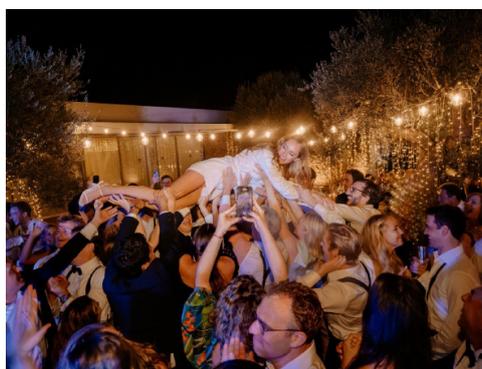
Petit Fumé Michel Redde –
Pouilly Fumé, Sancerre
Sauvignon
Áster - DO Ribera del Duero
Tinta del País
Canard-Duchêne -
Champagne Brut

IVA 10% No incluido

Barra Libre: Que empiece la fiesta!!

- Entendemos por barra libre el servicio desde el 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 40€ (20 € por hora y persona).
- Cada hora adicional tiene un coste de 18 € 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 adicional determinado.

IVA 10% No incluido



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 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 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 (coste extra).
- Equipos de música no incluidos.
- 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.

- **¿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 (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?**

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.



CANAXICA
HOTEL & SPA IBIZA

events@canaxica.com

+34 971334409

www.canaxica.com