

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

FIESTAS DE CUMPLEAÑOS

Cualquier excusa es buena para organizar una fiesta de cumpleaños, y en Manuela te ayudamos con todos los detalles para organizarla.

No importa la edad, cualquier excusa es buena. Si no dispones de tiempo, no te preocupes, disfruta de un maravilloso día de playa, y a la vuelta podrás sorprenderle con una fiesta de cumpleaños que nunca olvidarás.

Quizás no será la mejor fiesta del siglo, pero te aseguramos que será la más exclusiva y especial, sin estrés y sin prisas.

Algunas cuestiones importantes a tener en cuenta que te recomendamos:

- **Horario:** mejor al atardecer a partir de las 18 horas, viernes y sábados, aunque dependerá de la climatología. Es importante tenerla en cuenta, sobre todo si hay levante.
- **Presupuesto:** debes tener en cuenta si quieres comida, bebida y alguna actuación especial (mago, payaso, etc.), y por supuesto la tarta de cumpleaños.
- **Decoración:** nosotros nos encargamos de todo. Solo debes tener en cuenta que, si quieres una temática especial, debes considerarlo en el presupuesto.
- **Música:** tenemos diferentes playlist para que las disfrutes, y por supuesto no faltará el tradicional “cumpleaños feliz”. También podemos ayudarte a contratar música en directo, solo tienes que elegir el tipo de música que quieras disfrutar.
- **Regalos:** si no sabes que regalar, también te ayudamos y nos encargamos de comprarlo. Solo tienes que decidir, cuánto te quieres gastar.
- **Ubicación:** aconsejamos realizar la fiesta en la terraza junto a la piscina. No más de 20 personas, para que los invitados se sientan cómodos y puedan disfrutar plácidamente.
- **Invitaciones:** nos encargamos de diseñar tu invitación digital para que puedas enviarla a los invitados.

Te organizamos dos tipos de fiestas, aunque depende de la edad del cumpleaños y del presupuesto: para niños y para adultos.

Ahora solo queda que contactes con nosotros, nos cuentes tus ideas y nos solicites presupuesto.



BARBACOAS

Manuela es un lugar perfecto para organizar tu Barbacoa. Es un tipo de reunión muy agradecida y una excusa perfecta para reunirte con tus amigos o familia.

Generalmente es económica, aunque dependerá de la calidad de los ingredientes y del número de personas que invites.

En Manuela contarás con una moderna barbacoa americana de gas, por lo que te podrás olvidar del carbón, muy acorde con nuestros valores sostenibles con el medio ambiente. Además, es muy útil, limpia y rápida.

Algunos detalles a tener en cuenta para organizar tu BBQ:

- Cuánta gente va a acudir, nos servirá para calcular la cantidad de comida y bebida que vamos a necesitar.
- Decidir cuáles van a ser los entrantes, mientras que vamos preparando la BBQ, es uno de los tiempos más preciados.
- Quién será la persona que se encargue de la BBQ, y disponer de los utensilios adecuados. No olvidéis nunca las pinzas que nos permitirá no quemarnos.
- Si hay niños debes tenerlo en cuenta a la hora de comprar la comida, desde hamburguesas a salchichas.
- Entrantes: quizás los alimentos que más tarden en cocinarse, por ejemplo, pancetas, pinchitos y chorizos. En un lado puedes ir asando las verduras, suelen tardar poco en hacerse. No olvides echarle un buen chorro de aceite, sal y pimienta.
- Pollo y Pavo: el filete de pollo es casi obligado en una BBQ, fundamentalmente porque le gusta a todo el mundo. Los muslitos de pollo o las alitas también son una alternativa. También aconsejamos las chuletas de pavo, y si están marinadas serán perfectas.
- Cerdo: muy típico en Cádiz. Desde los típicos filetitos, hasta el secreto, el lagarto y la presa. Depende del nivel de grasa que te guste.
- Ternera de Retinto: es la carne de la comarca de la janda, puedes hacer hamburguesas, chuletas o solomillos. Como es una carne roja, aconsejamos dejarla para el final.
- Salsas: es una de las partes más importantes de la BBQ. Podemos sorprender a nuestros comensales con salsas originales, clásicas o inventadas para la ocasión (barbacoa, chimichurri, mahonesa, mostaza, soja, miel y otras).

Si quieres nosotros te podemos ayudar, nos podemos encargar de todo, danos tus ideas y nosotros te damos presupuesto.



COMIDAS Y CENAS

Manuela Villa es un lugar muy especial para organizar tus comidas y cenas exclusivas, aunque dependerá del número de personas y del presupuesto con que cuentes.

Todo es posible, solo debemos ponernos a trabajar, define cuánto quieres gastar por persona, qué tipo de comida quieres y nosotros te damos diferentes opciones.

Nuestra recomendación es organizar una cena, será más exclusiva, la disfrutarás y el lugar lucirá más, aunque dependerá de la climatología. El lugar ideal es la terraza junto a la piscina. Si el tiempo no acompaña habrá que organizarla dentro. En este caso el número de comensales estará limitado a 10 personas. En el exterior, podemos organizarla hasta para 20 personas, aunque dependerá del tipo de cena, si es cocktail o en mesa.

Contamos con un catering de lujo, de las mejores empresas en Chiclana de la Frontera "Momento Andaluz"

Tenemos menús diseñados con presupuestos muy acordes con tus necesidades, pero nos adaptamos a tus gustos y expectativas.

Si no cuentas con mucho presupuesto, también lo podemos organizar, danos tus ideas y nosotros nos encargamos. Pídenos presupuesto, contacta con nosotros.

BODAS

¿Te vas a casar?, Manuela es el lugar ideal para pasar los días previos y organizar tu noche de boda.

Nos encargamos que sea una noche única y romántica para el recuerdo. Decoramos nuestra suite para la ocasión, además nos encargamos de organizar un estupendo desayuno para el día siguiente.

Disponemos de servicio especializado de peluquería y maquillaje. Antonia Rios, es una de las profesionales más demandadas de la zona. Pídenos presupuesto.

Si lo deseas, Manuela también puede servir para organizar una cena íntima para tus mejores amigos el día antes de tu boda, nuestra terraza será el lugar ideal. El catering Momento Andaluz te dará un presupuesto para la ocasión.

Además, Manuela es el lugar ideal para alojar a tus invitados. No dudes en consultar con nosotros, será algo diferente.

