



INFINITUM

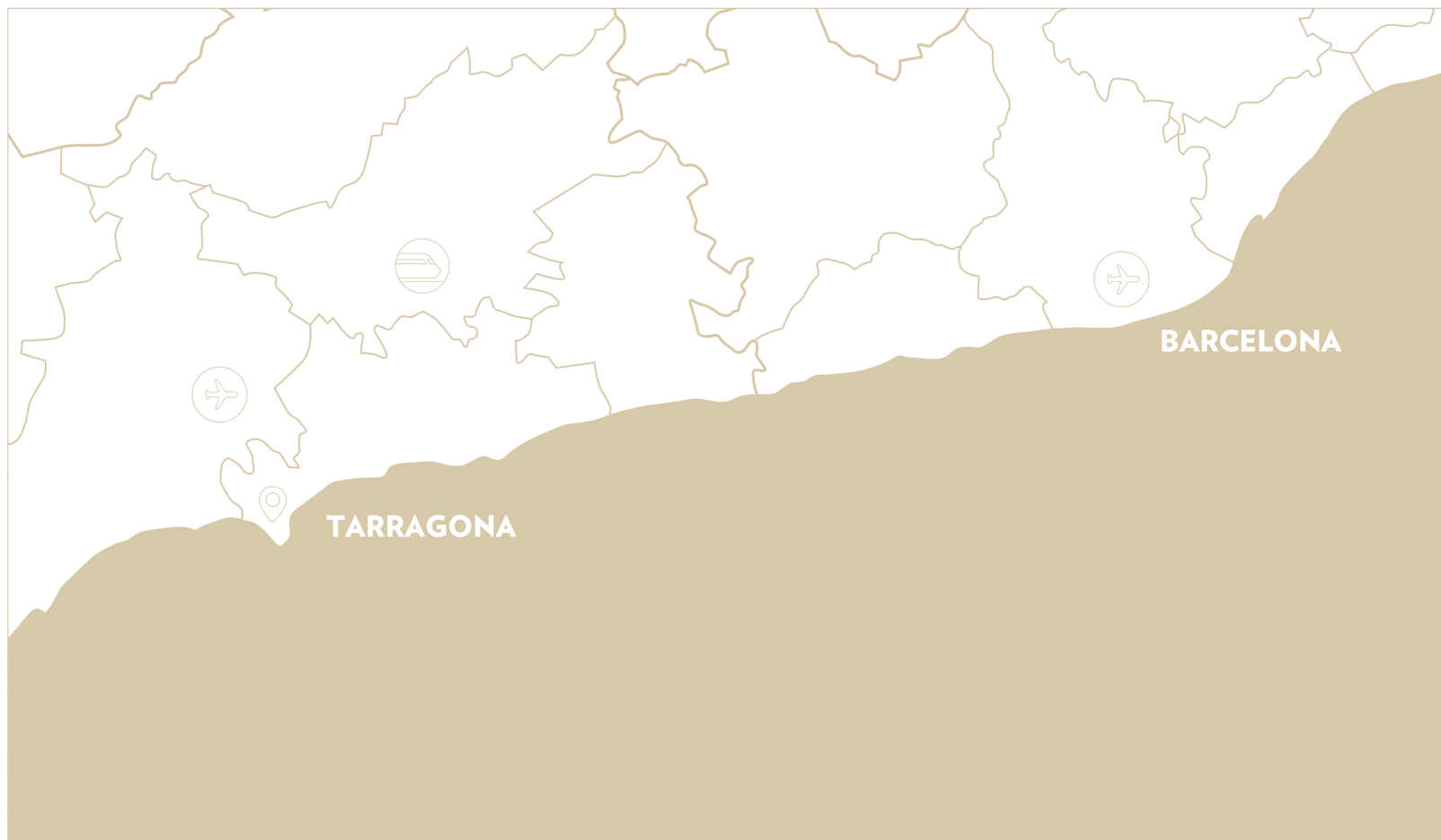
WELCOME TO EVERYTHING

Eventos 2022

Bienvenidos a INFINITUM, el mejor lugar para celebrar vuestro evento.

En INFINITUM contamos con años de experiencia en la organización de eventos, tanto de empresa como de particulares. Ofrecemos asesoramiento y servicio para todo tipo de ocasiones.





Infinitum es el resort de estilo de vida más nuevo de Europa que presenta instalaciones de golf de campeonato, gastronomía moderna, un club de playa contemporáneo con instalaciones inigualables y actividades culturales a medida. Mostrando su belleza natural, Infinitum plantea un ambiente de calma y tranquilidad, que tiene un impacto fundamental en el bienestar de sus huéspedes a través de su dedicación a la excelencia del cliente. Infinitum es diferente a cualquier otro resort de l sur de Europa.



A 15 minutos del aeropuerto de Reus



Conectado a trenes de alta velocidad



A 1 hora del aeropuerto de Barcelona



Excelentes conexiones con las principales ciudades españolas



A 10 minutos de la marina de Salou

INFINITUM

NUESTRA COCINA

OFRECEMOS UNA EXQUISITA SELECCIÓN DE PLATOS
ELABORADOS CON EL MEJOR PRODUCTO LOCAL
FUSIONADOS CON LOS SABORES MÁS VANGUARDISTAS.



INFINITUM

NUESTROS ESPACIOS

INFINITUM ES UN AUTÉNTICO PARAÍSO SITUADO EN PLENA COSTA DORADA. OFRECE VISTAS EXCEPCIONALES AL MEDITERRÁNEO Y CUENTA CON TRES CAMPOS DE GOLF Y UN EXCLUSIVO BEACH CLUB. EL AMBIENTE Y LOS PAISAJES SON ESPECTACULARES. DISPONEMOS DE VARIOS RESTAURANTES Y TERRAZAS DONDE LOS ASISTENTES PODRÁN DISFRUTAR DE NUESTRA GASTRONOMÍA Y DEL ENTORNO.



FLAMMA EVENTS |



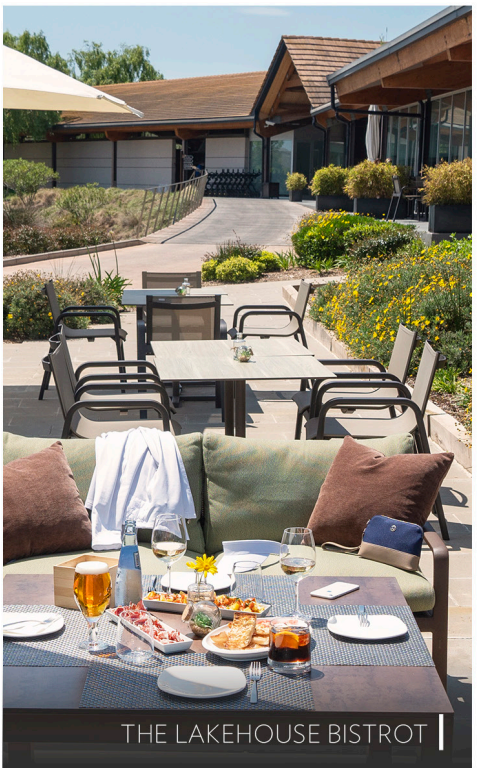
FLAMMA BEACH FOODHOUSE |



FLAMMA BEACH FOODHOUSE |

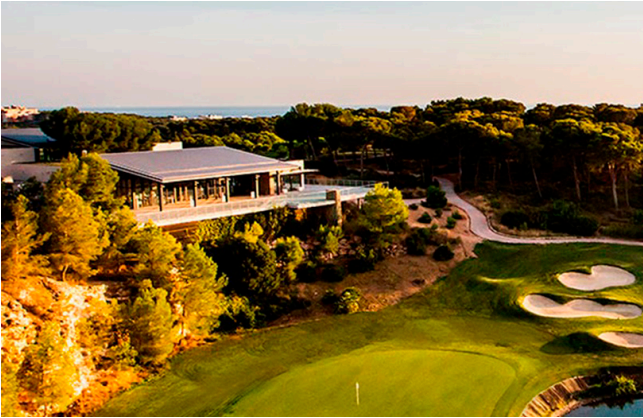


THE TERRACE AT HILLS |



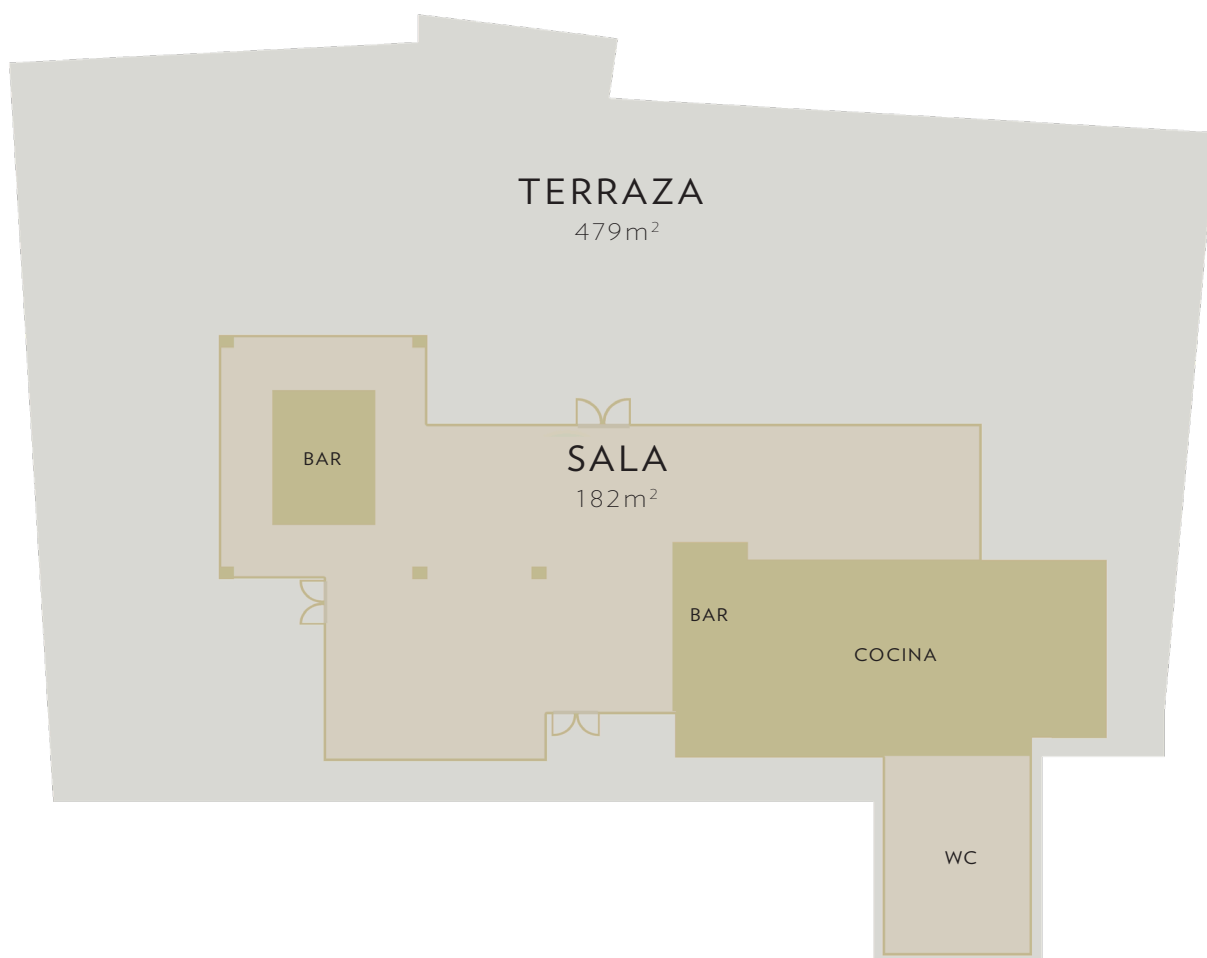
THE LAKEHOUSE BISTROT |

THE TERRACE™ *at Hills*



La terraza de este espacio situado en la Casa Club Hills se alza sobre una imponente cantera de piedra, prometiendo momentos inolvidables disfrutando de la gastronomía de INFINITUM rodados de naturaleza.

⌘⌘⌘⌘ Max
Banquete - 80 pax
Cóctel - 150 pax



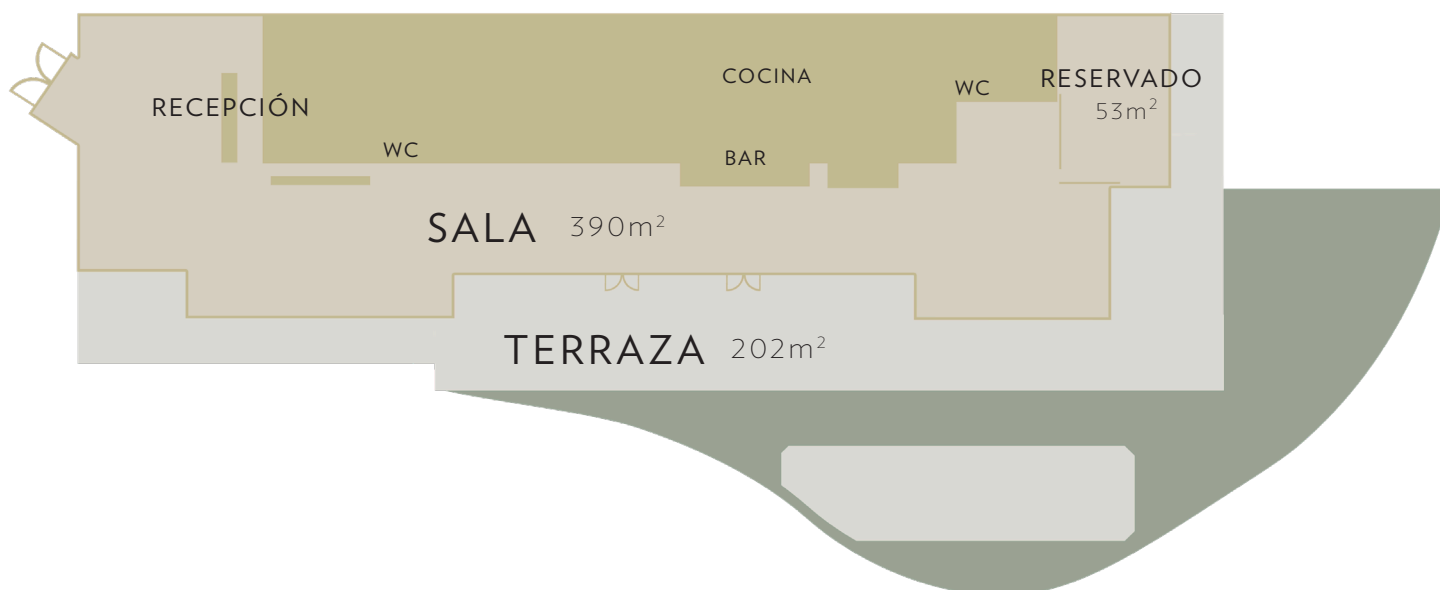
THE LAKEHOUSE

B I S T R O T



Descubre en la Casa Club Lakes nuestra terraza panorámica con vistas a la Sequia Major, un espacio natural protegido. Un espacio modulable, perfecto para grandes eventos o encuentros corporativos más reducidos.

ᄇᄇᄇᄇ Max
Banquete - 80 pax
Cóctel - 150 pax



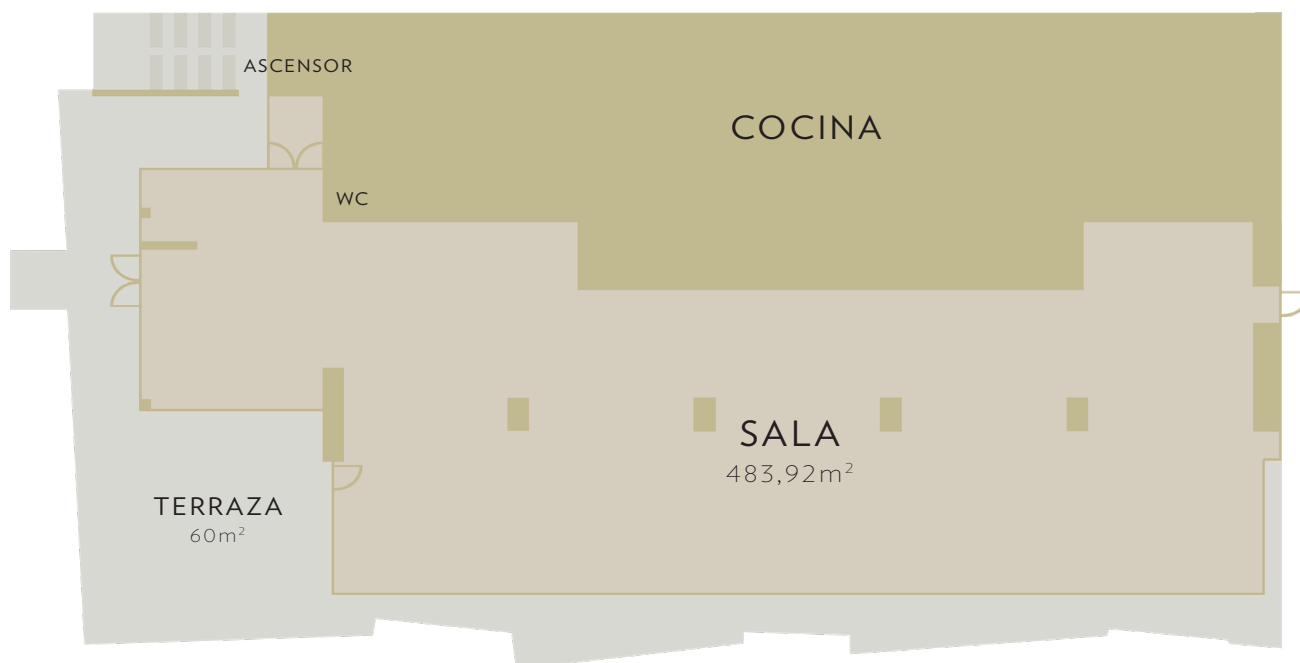
FLAMMA

EVENTS



El espacio más exclusivo de INFINITUM con una espectacular terraza acristalada con vistas al Mediterráneo. Una sala totalmente equipada con capacidad para hasta 270 comensales.

👤 Max
Banquete - 220 pax
Cóctel - 280 pax



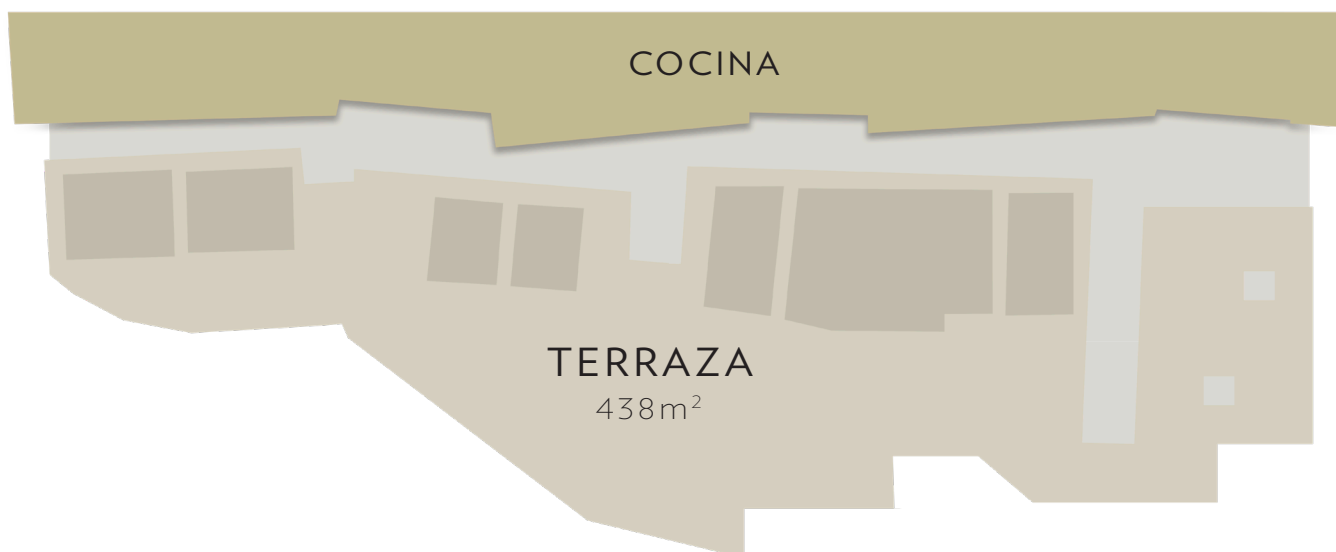
FLAMMA

—
BEACH FOODHOUSE



Una amplia terraza con tarima de madera, rodeada de la vegetación exuberante de un bosque mediterráneo a orillas del mar. Con diversos rincones adyacentes, permite personalizar cada evento para conseguir una velada perfecta.

⌘⌘⌘⌘ Max
Cóctel + Servicio en mesa - 220 pax
Cóctel - 300 pax



CÓCTEL



CÓCTEL A

APERITIVO FRÍO

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal
Ravioli de gamba roja, coco, jengibre y lemon grass
Foie micuit, manzana y romero
Tatakya de atún rojo, tomate y perlas de soja
Coca de sardina lacada con escalibada
Simulando un tartar (vegetal)

APERITIVO CALIENTE

Samosa de bogavante y ceps
Pulpo braseado con calabaza y allioli suave
Croqueta de centollo
Zamburiñas con cítricos y humo
Gyozas de carrillera y vainilla

POSTRES

Copas digestivas frozen

Bodega de la casa, refrescos, aguas y cervezas

55,00€

Los precios no contienen IVA

INFINITUM

CÓCTEL B

APERITIVO FRÍO

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal
Ravioli de gamba roja, coco, jengibre y lemon grass
Foie micuit, manzana y romero
Tataky de atún rojo, tomate y perlas de soja
Coca de sardina lacada con escalibada
Simulando un tartar (vegetal)
Carpaccio de bacalao ahumado y caviaroli

APERITIVO CALIENTE

Samosa de bogavante y ceps
Pulpo braseado con calabaza y allioli suave
Croqueta de centollo
Zamburiñas con cítricos y humo
Gyozas de carrillera y vainilla
Corte madurado ternera 21 días con aceite de carbón

POSTRES

Copas digestivas frozen
Surtido de macarones y petis fours
Brocheta de fresa y chocolate

Bodega de la casa, refrescos, aguas y cervezas

75,00€

Los precios no contienen IVA

SERVICIO EN MESA



APERITIVO FRÍO

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal
Foie micuit, manzana y romero
Tataký de atún rojo, tomate y perlas de soja
Coca de sardina lacada con escalibada
Simulando un tartar (vegetal)

35,00€

APERITIVO FRÍO Y CALIENTE

APERITIVO FRÍO

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal
Foie micuit, manzana y romero
Tataký de atún rojo, tomate y perlas de soja
Coca de sardina lacada con escalibada
Simulando un tartar (vegetal)

APERITIVO CALIENTE

Pulpo braseado con calabaza y allioli suave
Croqueta de centollo
Zamburiñas con cítricos y humo

45,00€

MENÚ INFINITUM

ENTRANTES

Ensalada tibia de cigalas con texturas de verduras
Tiradito de atún Balfegó, aceite de gamba roja, recula selvática y cebolla de Figueras
Ensalada de salmón, microvegetales, citronella, cúrcuma y mantequilla ahumada

PRINCIPALES DE PESCADO

Lubina ligeramente ahumada con celerí emulsionado esparrago y caviaroli
Merluza de palangre con costra de romescu, crema fina de patatas y esencia de gambas rojas
Medallón de rape con rissoto de almejas

PRINCIPALES DE CARNE

Solomillo de ternera premium con parmentier, espárragos verdes y ajos ahumados
Terrina de cordero rellena de setas, cocinada a baja temperatura en su jugo y escamas de patata

PRE-POSTRES

Piña caramelizada con amareto y helado de vainilla de madagascar
Mil hojas de chocolate con granizado de cava
¿Quién fue antes? (trampantojo de huevo)

POSTRES

Fresas con nata
Red velvet
Massini
Selva negra

Bodega de la casa, refrescos, aguas y cervezas

60,00€

Los precios no contienen IVA

MENÚ FLAMMA

Exclusivo en el espacio Flamma

ENTRANTES

- Ensalada tibia de cigalas con texturas de verduras
- Tiradito de atún Balfegó, aceite de gamba roja, recula selvática y cebolla de Figueras
- Ensalada de salmón, microvegetales, citronella, cúrcuma y mantequilla ahumada
- Foie poelé con huevo a baja temperatura y manzana en diferentes cocciones
- Tartar de carabinero, cítricos, mango y coral de basílico (con emulsión de ajo asado) para confundir el mango

PRINCIPALES DE PESCADO

- Lubina ligeramente ahumada con celerí emulsionado esparrago y caviaroli
- Merluza de palangre con costra de romescu, crema fina de patatas y esencia de gambas rojas
- Medallón de rape con rissoto de almejas
- Corvina salvaje, tratada como un suquet con langostinos y mejillones en tempura
- Rodaballo de playa con albahaca fresca y crudites de tomate y encurtidos

PRINCIPALES DE CARNE

- Solomillo de ternera premium con parmentier, espárragos verdes y ajos ahumados
- Terrina de cordero rellena de setas, cocinada a baja temperatura en su jugo y escamas de patata
- Pluma ibérica de bellota con ceps, verduras de raíz y crema de foie micuit
- Timbal de pato confitado, manzana y patatas violeta con y lacado de salsa thai

PRE-POSTRES

- Piña caramelizada con amareto y helado de vainilla de madagascar
- Mil hojas de chocolate con granizado de cava
- ¿Quién fue antes? (trampantojo de huevo)

POSTRES

- Fresas con nata
- Red velvet
- Massini
- Selva negra

Bodega de la casa, refrescos, aguas y cervezas

75,00€

Los precios no contienen IVA

BARBACOA



MENÚ BARBACOA

Exclusivo en el espacio Flamma

BBQ SHOW COOKING

Picaña brasileña con panes y chimichurri
Hamburguesas de carne madurada al gusto
Variedad posible veganos

SHOW JOSPER® DE CORTES IBÉRICOS, AHUMADOS Y PESCADOS

Chorizo criollo
Presa ahumada
Merluza
Gambas

PAN Y GUARNICIONES

Pan payes tostado
Petaca patatas fritas
Mazorcas maíz

CORNER DE ENSALADAS Y FRÍOS

Ensalada mediterranea
Ensalada de pasta fresca con pesto
Mini wraps de pollo braseado

POSTRES PASADOS

Mini pasteleria
Conos de helados
Brocheta fruta

Bodega de la casa, refrescos, aguas y cervezas

90,00€

Los precios no contienen IVA

COFEE BREAK



INFINITUM

COFFE BREAK

ESTACIÓN DE ZUMO DE NARANJA, CAFÉS E INFUSIONES

5,00€

OPCIONAL:

Variedad de Boller a dulce

4,00€

Variedad de minibocadillos

5,00€

Brochetas de fruta

3,00€

Yoghur con toppings

4,50€

Tostadas con variedad de mermeladas

4,00€

SALA

Alquiler de sala por 2 horas

100,00€

Los precios no contienen IVA

EXTRAS



INFINITUM

CORNERS

CORNER DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Incluye una pieza de 7,5 Kg y cortador profesional. Recomendado para 100 personas.

500,00 €

CORNER JAMÓN IBÉRICO 5J SANCHEZ ROMERO CARVAJAL

Incluye una pieza de 8 Kg y cortador profesional. Recomendado para 100 personas.

650,00 €

CORNER PASADO DE OTRAS DON OSTRA

Alquiler de sala por 2 horas

100,00 €

Los precios no contienen IVA

INFINITUM

MUCHO MÁS

DJ PROFESIONAL

Incluye sonorización de la sala y 2 horas de sesión de DJ.

1.400,00 €

MENÚ INFANTIL

Nuggets, patatas fritas, pasta con boloñesa, croquetas
Helado y refrescos

45,00 €

Los precios no contienen IVA

INCLUIDO EN EL PRECIO

Atención personalizada, un responsable de la casa, que habréis conocido antes, estará pendiente de todos los detalles y de seguir el guión establecido con vosotros.

Los centros de mesa (de la casa) en el salón y en el aperitivo, sittings y minutas.

Personalización de montajes de sala, aperitivos y espacios.

Exclusividad del espacio.

Cocina de producto y servicio profesional

Presentación de los platos para 2 personas (acompañantes 55€)

Barra de bebidas completa durante el aperitivo y servicio en mesa (cava, vinos, cerveza, refrescos y agua)

Café e infusiones

Petite fours (servicio en mesa, acompañamiento con el café)

Menús hechos a medida, teniendo en cuenta alergias, vegetarianos, etc.

CONDICIONES GENERALES

La oferta tiene una vigencia de 2 meses.

No hay limitación horaria siempre que se acompañe de horas de baile y barra libre.

Las personas que falten para llegar a los mínimos serán facturadas al 50% del importe establecido.

El espacio y la fecha quedará confirmada previo pago de 1.500,00€ en concepto de reserva, mediante transferencia bancaria.

En caso de cancelación no será devuelta la paga y señal. Se podrá reservar para futuros eventos.

El importe total del evento quedará abonado 5 días antes de la fecha del mismo.

A efectos de facturación el número de invitados quedará cerrado 10 días antes del evento.

A todos los precios de esta carta hay que sumarle el IVA correspondiente.

Transferencias INFINITUM, Código IBAN: ES89 2100 8740 5802 0042 1107. Hacer constar en la transferencia el nombre de la empresa o persona, incluyendo el número de localizador indicado en el presupuesto.

El cliente enviará copia de los justificantes de pago al email eventos@infinituliving.com.

En el espacio INFINITUM, la empresa contratante o persona física, se hace responsable de la seguridad de sus invitados.

ESPACIOS Y POSIBILIDADES

Posibilidad de personalizar el espacio.

El servicio exterior debe finalizar a las 23.00h por motivos acústicos (música ambiente).

No es posible contratar música en directo / DJ en el exterior a cualquier hora.

El montaje del comedor se realizará en mesas redondas de mínimo 8 y máximo 12 comensales.

En caso de lluvia, si no hubiera capacidad en los porches, se utilizará la parte del salón. INFINITUM se reserva el derecho de determinar la ubicación de todos los espacios contratados.

INFINITUM enviará a la persona de contacto o persona responsable la ubicación de los diferentes espacios por mensaje al teléfono móvil.

QUIEN TRABAJA Y COLABORA EN EL EVENTO

Para preservar la seguridad alimentaria, INFINITUM no recepciona, ni sirve ningún alimento o bebida ajeno a la casa. Según normativa vigente.

Es imprescindible el consentimiento de INFINITUM, para la participación en el evento de empresas externas.

En caso de necesitar algún tipo de montaje por parte del cliente, dispone de 2 horas previas al horario del espacio.

En caso de necesitar algún tipo de montaje por parte del cliente, siempre con reserva previa y consentimiento por parte de INFINITUM, el cliente abonaría la cantidad de 2000€/día.

En el caso de necesitar algún montaje o sistema eléctrico se tendría que incluir en el presupuesto 1 persona de mantenimiento de INFINITUM, el coste es de 30€/hora. Servicio mínimo 4 horas.

EL ESPACIO INFINITUM

10 días antes del evento necesitamos saber los nombres de los invitados y la distribución de las mesas.

No está permitido el lanzamiento de confeti, productos sintéticos, máquina de humo o cañones de pétalos, la normativa municipal prohíbe expresamente la utilización de fuegos artificiales, bengalas y petardos.

Todos los daños y desperfectos ocasionados serán facturados a la empresa organizadora.

Las piscinas de INFINITUM no disponen de servicio de socorristas durante los eventos, por lo que el baño no está permitido. La seguridad de los invitados es responsabilidad del cliente. Los niños y personas mayores deberán estar siempre bajo supervisión por parte del cliente.

