

Bienvenido a un lugar donde cada detalle **cuenta**, cada bocado **emociona** y cada momento **se vuelve inolvidable**.

Eventos de alto nivel que adquieren un nuevo significado cuando se celebran en un espacio con 2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol.



LA EXPERIENCIA DE LO ÚNICO

En Cabaña Buenavista ofrecemos algo que va más allá de un evento: Una experiencia sensorial total, personalizada y rodeada de excelencia.



Disponibilidad en exclusiva de un restaurante Michelin



Un **menú** creado por el chef **Pablo González** especialmente para la ocasión



Entorno natural, sofisticado y sereno



Servicio de alto nivel y **atención** al detalle

Cada evento se convierte en una pieza única. Tan exclusiva como sus invitados.



OPCIONES



PRESENTACIÓN/REUNIÓN (opcional)

En el salón de Cabaña Buenavista

Montaje tipo teatro

Equipamiento técnico opcional:

Pantalla y proyector, microfonía y técnico

Pantalla LED, microfonía y técnico Agua y café



COCKTAIL

En la terraza de Cabaña Buenavista

Montaje tipo cóctel

Música ambiente

Menaje y mantelería de Finca Buenavista



COMIDA

En el salón de Cabaña Buenavista

Montaje con mantelería y menaje

Música ambiente





MENÚ 2 ESTRELLAS MICHELIN PERSONALIZADO

Un menú creado por el chef Pablo González especialmente para la ocasión

*Precio a consultar.



PABLO GONZÁLEZ

Pablo González es alma, técnica y emoción. Con 2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol, ha elevado la cocina murciana al más alto nivel.



Su cocina es memoria e innovación, raíz y riesgo, respeto y vanguardia. **Cada evento que lleva su firma es único, irrepetible y lleno de intención.**







