

Celebraciones Inolvidables



Condiciones & Servicios

2016/2017

Condiciones generales

- Cierre de sala en Bodas por la noche: 04:00h.
- Cierre de sala en Bodas a mediodía: 23:30h (a definir).

Condiciones de Pago

- 1.200 € como reserva para bloquear el salón en la fecha indicada. Esta cantidad no es reembolsable si la reserva es cancelada con menos de 4 meses de antelación.
- Esta cantidad (1200€) será descontada de la factura final.
- El hotel no está obligado a reservar el salón en la fecha solicitada, hasta no recibir el pago de la reserva.
- Confirmación de comensales 10 días antes del Banquete.
- Pago del banquete 72 horas antes del evento.

Servicios incluidos en el menú

- Copa de licor después del café; Cognac, Licor de manzana, Licor de plátano, Licor de melocotón, Baileys y Triple seco.
- Tarta nupcial.
- Menú personalizado.
- Degustación del menú elegido para un max.4 personas.
- Bodas inferiores a 75 personas – degustación Incluida para 2 personas.
- Suite Nupcial para los novios (una noche con Desayuno).
- Ayuda personaliza en la organización del evento.
- Precio Especial para el alojamiento de los invitados



Cóctel de Bienvenida

2016/2017

Selección Aperitivos Fríos

Ibérico al Corte en Costrón de Tomate
Lascas de Pato con Manzana Caramelizada
Espadín de Piña del Hierro con Langostino
Crujiente de Plátano con Guacamole
Cucharita de Salpicón de Pulpo
Queso Canario en Confitura de Tomate al Pesto

Selección Aperitivos Calientes

Mini Croquetas Caseras de Marisco y Piquillos
Cucharita de Risotto de Setas Silvestres
Queso Ahumado Frito con Jugo de Arándanos
Pincho de Langostinos en Buñuelo de Cilantro y Soja
Yemas de Espárragos Trigueros en Tempura
Espadín de Chipirones y Pimientos

Aperitivos Calientes en Vivo

Brocheta de Cochino Canario con Mojo
Pulpo Parrilla sobre Espuma de Patata y Cilantro

Nuestra Bodega

Precio 12€/persona

+ 7% IGIC



Menú Infantil

(2 a 12 años)

En la mesa al centro

Jamón serrano curado y queso semicurado

Croquetas caseras

Pizza jamón york y queso

Segundos a elegir (individual)

Cordón Bleu de pollo relleno de jamón y queso con patatas

Hamburguesa Semiramis con patatas

Lasaña de carne con patatas

Helado y golosinas

Agua Mineral

Refrescos

Precio 25€/persona

IGIC incluido



Menú Semiramis

Langostinos Asados en Lecho de Brotes Tiernos,
Aderezo de Modena, Miel y Piñones

Sorbete de Mango & Mandarina

Solomillo de Cochino Canario Relleno de Queso
Ragout de Setas Silvestres y Manzana Caramelizada

Cre moso de Chocolate Negro con
Granizado de Fruta de La Pasión y Crema Helada de Vainilla

Tarta Nupcial a elección

Bodega

Vino Blanco
Vino Tinto
Cava

Precio 42€/persona
IGIC incluido



Menú Jacaranda

Queso de Cabra en Ensalada de Brotes Tiernos,
con Manzana fresca, Nueces y Lascas de Jamón

Cherne Asado al Aroma de Albahaca Fresca
y Chanfaina de Verduritas de Temporada

Sorbete Mojito de Manzana.

Magret de Pato Glaseado al Cacao
Con Arroz aromático de Frutos Secos y Coco

Cremoso de Chocolate Negro con
Granizado de Fruta de La Pasión y Crema Helada de Vainilla

Tarta Nupcial a elección

Bodega

Vino Blanco
Vino Tinto
Cava

Precio 49€/persona

IGIC incluido



Menú Oasis

Brick Crujiente de Marisco
En Sopa de Boletus

Lomo de Bacalao Confitado
Con Arroz Meloso de Verduritas al Parmesano.

Sorbete de Caipirinha con Frambuesas

Secreto de Cochino con Queso de Cabra al Pedro Ximenez
Yemas de Trigueros Parrillados y Papitas Negras

Cremoso de Chocolate Negro con
Granizado de Fruta de La Pasión y Crema Helada de Vainilla

Tarta Nupcial a elección

Bodega

Vino Blanco
Vino Tinto
Cava

Precio 49€/persona

IGIC incluido



Menú Mojácar

Ensalada Templada de Chipirones, Tocino Ahumado Crujiente
y Aderezado de Mostaza & Miel

Vieiras Asadas al Aroma de Trufa, Crema de Almendras,
Lecho de Judías Tiernas y Chip de Ibérico

Sorbete de Piña Colada.

Medallón de Solomillo de Ternera al Oporto y Foie
Acompañado con un Guiso de Trigo y Setas Silvestres

Cremoso de Chocolate Negro con
Granizado de Fruta de La Pasión y Crema Helada de Vainilla

Tarta Nupcial a elección

Bodega

Vino Blanco
Vino Tinto
Cava

Precio 57€/persona

IGIC incluido



Menú Teide

Timbal de Patata y Pulpo Parrilla
al Aceite de Oliva Virgen y Pimentón de la Vera

Lomo de Medregal Asado, Cebolla Confitada,
Papas Negras y Emulsión de Guisantes.

Sorbete de Fresas al Champagne

Cordero cocinado a Baja Temperatura
Acompañada de Ensalada de Brotes Tiernos

Cremoso de Chocolate Negro con
Granizado de Fruta de La Pasión y Crema Helada de Vainilla

Tarta Nupcial a elección

Bodega

Vino Blanco
Vino Tinto
Cava

Precio 68€/persona

IGIC incluido



Servicios Extra

2016/2017

Barra Libre

Opción 1: Por Horas

1ª hora: 6,50€ / Persona

2ª hora: 6,00€ / Persona

3ª hora: 5,00€ / Persona

Opción 2: Consumiciones

4,20€ / bebidas con alcohol

2,60€ / bebidas sin alcohol

La barra libre incluye las siguientes bebidas:

- Cerveza con / sin alcohol.
- Refrescos.
- Ginebra (Gordons y Beefeater).
- Vodka (Absolut).
- Martini.
- Ron (Bacardi y Cacique).
- Whisky (Ballantines y JB).

Otros Servicios

- Disc Jockey.
- Decoración floral.
- Mantelería variada.
- Autobus para invitados
- Organización de ceremonias civiles.
- Fuentes de chocolate.
- Coches clásicos.