EL DÍA MÁS ESPECIAL
DE TU VIDA

CÓCTELES·MENÚS

OTROS SERVICIOS Y VENTAJAS

C/. Dr. Celestino González Padrón, 3 - Urbanización La Paz

38400 Puerto de la Cruz. Santa Cruz de Tenerife

Tel.: +34 922 382 988 • móvil: +34 606 918 267

E-mail: banquetes@hotelgaroe.com

Edición 2026/2027

HOTEL Garoé

Cóctel

APERITIVOS FRÍOS

Crujiente galleta con queso philadelphia, salmón ahumado y perlas de yuzu.
Pan de pueblo, anchoa, tomate, crema de papa y aceite de cilantro.
Bocadito de foie grass con mermelada de higos y queso roquefort.
Mini tosta de guayabas, queso blanco y nueces caramelizadas.
Cucharita de tartar de serrano, tomate, ajo blanco y agave.
Vasito de coliflor y pulpo a la gallega.
Vasito de maracuyá, queso de cabra y tierra de pan pueblo.
Vasito de vino espumoso, crema de foie, manzana caramelizada y almendra tostada.
Vasito de frutos del bosque, crema de yogur griego, semillas silvestres y sirope de arce.
Mini voulevant de cangrejo y langostinos con caviar negro.

APERITIVOS CALIENTES

Tortilla española con cebolla y perejil.
Calamar sahariano a la romana.
Mini croqueta de jamón.
Churros de merluza con alioli y limón.
Brochetas de pollo al curry y salsa satay.
Yakitori de ternera con salsa de ostras y hoisin.
Samosa de pollo al curry con agridulce.
Brocheta de pavo Kentucky y salsa barbacoa.

Bebidas en el Coctel

Vino Blanco y Tinto
Cocktail Tropical
Refrescos y Cerveza

A elegir 4 aperitivos fríos y 4 aperitivos calientes

Precio: 18€ por persona (+2,85€ por aperitivo extra)

Edición 2026/2027

HOTEL Garoé

Menú

Menú GAROÉ

Suave crema de berros con setas de nuestros montes y Crujiente de queso blanco.

Lomo de bacalao sobre encebollado isleño, quenefa de escachón de batata y teja de gofio.

Sorbete de frambuesa y gelatina de papaya al Grand Marnier.

Solomillo de cerdo al queso y Oporto con champiñones rellenos y papas confitadas.

Tarta Nupcial acompañada de helado de vainilla.

BODEGA

Viña Zanata blanco D.O. Ycoden Daute Isora

Viña Norte tinto D.O. Tacoronte Acentejo

Cava

Precio: 74€ por persona

Edición 2026/2027

HOTEL Garoé

Menú

Menú SAN AMARO

Crema de calabaza especiada con fina nube de coco palmero.

Suprema de cherne en cuna de pisto aromatizado con jerez y teja de amapola.

Sorbete de mango reposado sobre nuestra especial crema de fruta de la pasión.

Solomillo de buey al aroma de Cabernet Sauvignon con ravioli de foie de pato salteado a la crema de albahaca.

Tarta Nupcial acompañada de helado de vainilla.

BODEGA

Viña Zanata blanco D.O. Ycoden Daute Isora

Pergamino crianza tinto D.O. Rioja

Cava

Precio: 89€ por persona

Edición 2026/2027

HOTEL Garoé

Menú

Menú TEIDE

Capricho de langostinos y salmón ahumado con ensalada de temporada y suave salsa de mostaza de Dijón.

Lomo de lubina con mejillones y langostinos a la Mare Nostrum.

Sorbete de mango rociado con Frangélico.

Solomillo de Buey relleno de cebolla confitada a la mostaza y reducción de oporto.

Tarta Nupcial acompañada de helado de vainilla

BODEGA

Viña Zanata blanco D.O. Ycoden Daute Isoía

Marqués de Cáceres tinto D.O. Rioja

Cava

Precio: 94€ por persona

Edición 2026/2027

HOTEL Garoé

Menú

Menú EL RINCÓN

Carpaccio de Tomate Canario con Confit de Pato, Queso Blanco y Aguacate al aroma de Tomillo Limonero.

Lomo de Salmón reposado en verduras escabechadas y algas marinas con zumo de apio y puerros.

Sorbete de limón al aroma
del Licor 43

Secreto Ibérico con salsa de frutos rojos, croquetas de almendras y zanahorias glaseadas a las finas hierbas.

Tarta Nupcial acompañada de helado de vainilla.

BODEGA

Viña Zanata blanco D.O. Ycoden Daute Isora
Protos Roble tinto D.O. Ribera del Duero

Cava

Precio: 104€ por persona

Edición 2026/2027

HOTEL Garoé

Menú

Menú INFANTIL

Sopa de pollo ó Pizza de jamón y queso.

Escalope a la Milanesa con trío
de Pastas y papas fritas.
ó
Pechuga de pollo rellena de jamón y queso con trío
de Pastas y papas fritas.

Tarta Nupcial acompañada de helado de vainilla.

BEBIDAS
Agua mineral y refrescos

Precio: 29€ por persona

Edición 2026/2027

HOTEL Garoé

CONDICIONES

Servicios mínimos a contratar: Cóctel y Banquete

Cortesía del Hotel para un mínimo de 85 personas

Menú impreso y personalizado en papel. Mantelería de gala y funda de silla.
3 plazas de parking privado. Degustación gratuita del menú para los novios.
25% descuento acompañantes, máximo 4 personas.
Precios especiales para el alojamiento de invitados, según disponibilidad.
Noche de bodas con atenciones especiales, desayuno en el restaurante principal del hotel.
Centros decorativos básicos en mesa presidencial y mesas de invitados. Sitting plan.

Servicios con coste adicional

Ceremonia en los jardines, con decoración floral, montaje de sillas con funda.
dj. Con ambientación de Ceremonia, Coctel y Banquete.

Menús y bebidas

Existe la posibilidad de confeccionar su menú personalizado con otra combinación de primeros o segundos platos, bebidas, platos vegetarianos o celiacos. Se presupuestará el nuevo menú.
La elección de vinos diferentes a los ofertados, conllevará una variación en el precio.

Barra libre

Se facturará lo que se consuma a precios habituales del hotel con un consumo mínimo de 500€ para garantizar el consumo y la permanencia en la sala.

Confirmación de invitados:

Con el fin de garantizarle un mejor servicio, rogamos que el protocolo de invitados sea entregado 14 días antes de la celebración como fecha límite.

Condiciones de pago:

Para la reserva de la Sala será necesario realizar un depósito de 800€, cantidad que no será reembolsada en caso de cancelación y que será descontada del pago final del evento.
Pago del 100% del total 14 días antes del evento. Los extras que se generen durante el evento deberán ser abonados al final del mismo o a la salida del hotel.

Horarios:

Las bodas que conlleven un retraso de llegada al hotel de más de una hora se le cargará el importe de 150€ por hora en concepto de penalización. Todas las bodas que incluyan cenas con baile, tendrán como hora límite de finalización las 3:30 de la madrugada, siempre que vaya acompañada del servicio de bar.
Para las bodas con celebración de almuerzo, se establece como hora límite las 22:00 horas.

Edición 2026/2027

C/. Dr. Celestino González Padrón, 3 - Urbanización La Paz
38400 Puerto de la Cruz. Santa Cruz de Tenerife
Tel.: +34 922 382 988 • móvil: +34 606 918 267
E-mail: banquetes@hotelgaroe.com

HOTEL Garoé