

EVENTOS



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

Coctel



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 tоста 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)

Menú



Menú 1

Crema de calabaza especiada con fina nube de coco palmero.

Sorbete de piña sobre gelatina de mandarina.

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

Postre.

BODEGA

Viña Zanata blanco D.O. Ycoden Daute Isora

Viña Norte tinto D.O. Tacoronte Acentejo

Cava

Precio: 52€ por persona

Menú



Menú 2

Ensalada de puerros con queso, naranja y salsa vinagreta de champiñones.

Sorbete de limón al aroma de licor 43.

Solomillo de buey a la Broch sobre ragout de setas silvestres y salsa Marchad du Vent.

Postre.

BODEGA

Viña Zanata blanco D.O. Ycoden Daute Isora

Pergamino crianza tinto D.O. Rioja

Cava

Precio: 56€ por persona

Menú



Menú 3

Ensalada de rúcula con abanico de salmón ahumado y salsa de rábanos picante.

Sorbete de Frambuesa rociado con Frangelico.

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

Postre.

BODEGA

Viña Zanata blanco D.O. Ycoden Daute Isora

Marqués de Cáceres tinto D.O. Rioja

Cava

Precio: 63€ por persona

Menú



Menú 4

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

Sorbete de mango con un toque de Kirs.

Supremo de Cherne en cuna de pisto aromatizado con jerez y teja de amapola.

Postre.

BODEGA

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

Cava

Precio: 67€ por persona

CONDICIONES



Servicios mínimos a contratar: Cóctel y Banquete

Cortesía del Hotel para un mínimo de 50 personas

Menú impreso y personalizado en papel. Mantelería de gala y funda de silla.

3 plazas de parking privado.

Precios especiales para el alojamiento de invitados, según disponibilidad.

Centros decorativos básicos en mesas de invitados. Sitting plan.

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:

Los eventos 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.