



CONGRESOS
SEMINARIOS
CURSOS DE FORMACIÓN



SENATOR GANDIA



SENATOR GANDIA

Hotel en el corazón de la Costa Valenciana. Con una estética moderna y elegante, este establecimiento ofrece todas las comodidades y servicios de la línea urbana Senator Hotels con un plus: su cercanía al mar y al animado paseo marítimo de la playa de Gandía.

Carrer Atlantic, 79 · Gandia - Valencia -
(+34) 960 654 551
senatorgandia@senator-hotels.com

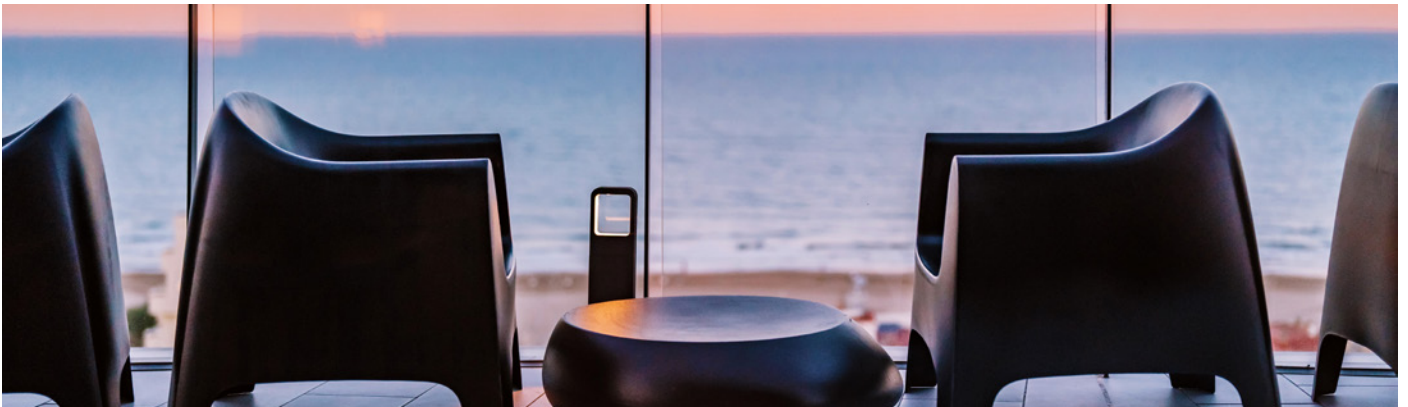
SERVICIOS

SALONES Y EQUIPAMIENTO

Nuestro salón principal ofrecer múltiples alternativas de distribución y capacidad, adaptándose a las necesidades de cada evento. El espacio está dividido por columnas que nos permiten crear zonas diferenciadas dentro del mismo salón, cada una con su propio nombre y personalidad. Además cuenta con luz natural y vistas privilegiadas, que aportan un valor añadido al entorno, convirtiéndolo en un lugar único para reuniones o presentaciones.

Nuestro equipo estará encantado de asesorarte para sacar el máximo partido a este espacio tan especial. Disponemos de equipamiento de última generación adaptado a tus necesidades

Consúltanos.



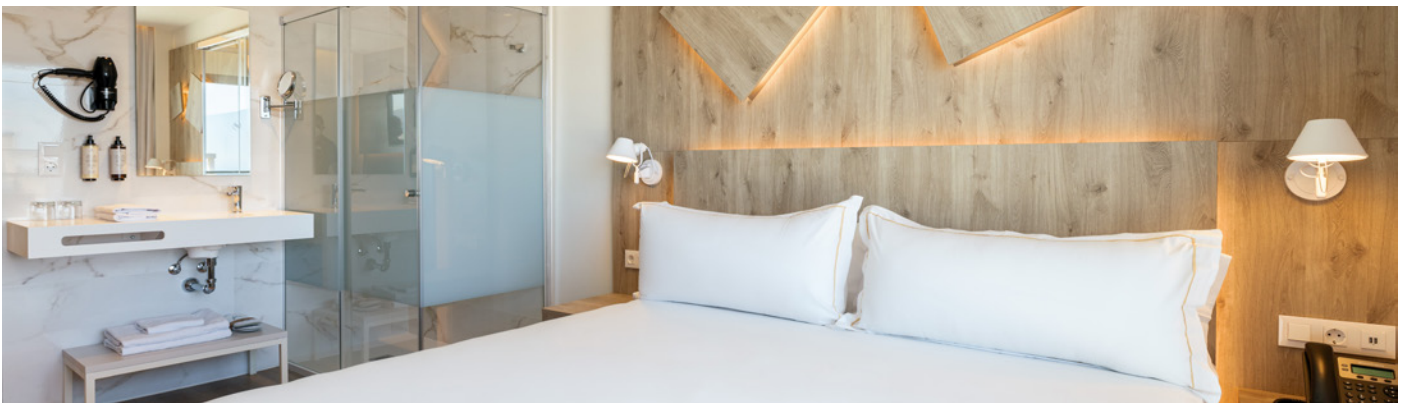
INSTALACIONES

Restaurante, buffet, bar terraza, gimnasio y spa.



ALOJAMIENTO

Dispone de 170 habitaciones estándar y superiores, y 30 suites.



COFFEE BREAK

Servicios de Coffees disponible de
07:30 h a 12:00 h - 17:00 h a 20:00 h.

CAFÉ EXPRESS - 5

Agua, cafés, leches, selección de té e infusiones y zumo de frutas.

CAFÉ LIGERO - 6,50

Agua, cafés, leches, selección de té e infusiones, zumos de frutas y mini
brochetas de frutas de temporada.

CAFÉ BÁSICO - 7,50

Agua, cafés, leches, selección de té e infusiones, zumo de frutas,
degustación de mini bollería (3 variedades).

CAFÉ COMPLEMENTO - 10

Agua, cafés, leche, selección de té e infusiones, degustación de mini bollería
(5 variedades), zumo de frutas, refrescos, pulguitas variadas (3 variedades),
pinchito de tortilla de patatas.

EXTRA CAFÉ

• Zumo naranja natural	2,00
• Bizcocho artesano	0,50
• Mini brownie de chocolate	1,00
• Café en cápsulas (4 variedades)	1,50
• Mini muffins	1,00
• Mini ensaimadas	0,50
• Mini sandwiches calientes	1,50



IVA no incluido. Precio expresado en euros y por persona.

COCKTAILS

COCKTAIL SENATOR | 38

Salmorejo de remolacha

Cubilete de asadillo con ventresca

Montadito de lacón, pesto, rúcula y tomate seco

Tabla de quesos

Croquetas variadas del chef

Gyozas de pato con salsa de cacahuete

Langostinos de panko crujiente y kimchi

Lágrimas de pollo con mayonesa picante

Mini tiramisú

Mini tarta de zanahoria y queso

BODEGA

Vino blanco D.O. Rioja, Vino tinto D.O. Rioja, cerveza, copa de cava, refrescos y agua



IVA no incluido. Precio expresado en euros y por persona.

COCKTAILS

COCKTAIL SOUL COLLECTION | 43

Nuestro bikini con mayonesa de trufa y rúcula
Foie de pato con cebolla caramelizada y reducción de Móneda
Humus de espinaca con crujiente de patata violeta
Ajo blanco de leche de coco y aceite de cilantro
Bagel de aguacate, cherry, rabanitos y crema de queso de hierbas
Mini hamburguesa de ternera
Samosa de verduras con salsa de yogurt
Chips de berenjena con miel de caña
Langostinos con panko crujiente y kimchi
Croquetas variadas del chef
Mini tiramisú
Mini tarta de zanahoria y queso
Mini tarta de queso y arándanos
Fruta variada

BODEGA

Vino blanco D.O. Rioja, Vino tinto D.O. Rioja, cerveza, copa de cava,
refrescos y agua



MENÚS TRABAJO

MENÚ 1 | 55,50

ENTRANTE

Jamón ibérico y tostadas con emulsión de tomate
Langostinos con panko crujiente y kimchi
Croquetas variadas del chef

PRIMER PLATO

Ensalada de burrata con rúcula, pesto y sinfonía de tomates

Sorbete de mojito

SEGUNDO PLATO

Solomillo de cerdo con salsa de boletus y patatas trufadas salteadas
o
Suprema de salmón al cava, espárragos trigueros y timbal de boniato

DULCE FINAL

Vaina de cacao al caramelo

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Ribera del Duero, cerveza, agua, cava Castillo de Perelada, café e infusiones



IVA no incluido. Precio expresado en euros y por persona. Elegir los platos principales 15 días antes del evento.

MENÚS TRABAJO

MENÚ 2 | 60

ENTRANTE

Brocheta de queso fresco, cherry y crema de albahaca
Cucharita de tartar de salmón
Chips de berenjena con miel de caña
Langostino con panko crujiente y kimchi

PRINCIPAL

Carrillera de ternera en salsa de boletus y suave parmentier de trufa
o
Timbal de bacalao con crujiente de alcachofa

DULCE FINAL

Imperial de mandarina y chocolate con crema de turrón

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Ribera del Duero, cerveza, agua, cava Castillo de Perelada, café e infusiones



IVA no incluido. Precio expresado en euros y por persona. Elegir los platos principales 15 días antes del evento.

MENÚS TRABAJO

MENÚ 3 | 65

ENTRANTE

Croquetas variadas del chef
Cucharadita de pulpo con espuma de patata al pimentón
Langostinos con panko crujiente y kimchi
Queso brie empanado

PRINCIPAL

Solomillo de ternera con salsa de Pedro Ximénez
o
Dorada al horno sobre asadillo de pimientos

DULCE FINAL

Cubo de chocolate con corazón de caramelo

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Ribera del Duero, cerveza, agua, cava Castillo de Perelada, café e infusiones

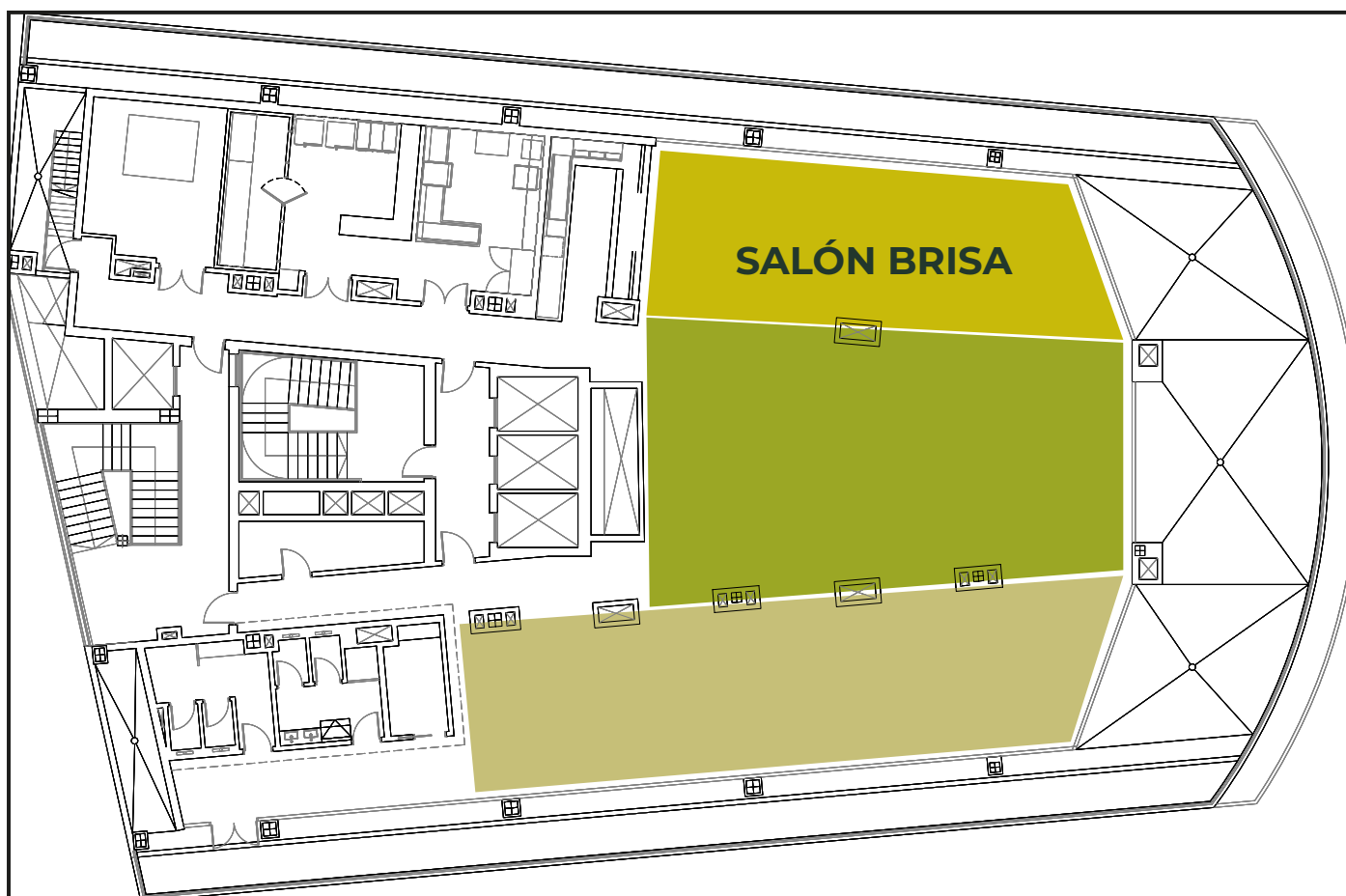


IVA no incluido. Precio expresado en euros y por persona. Elegir los platos principales 15 días antes del evento.



SALONES

SALÓN BRISA

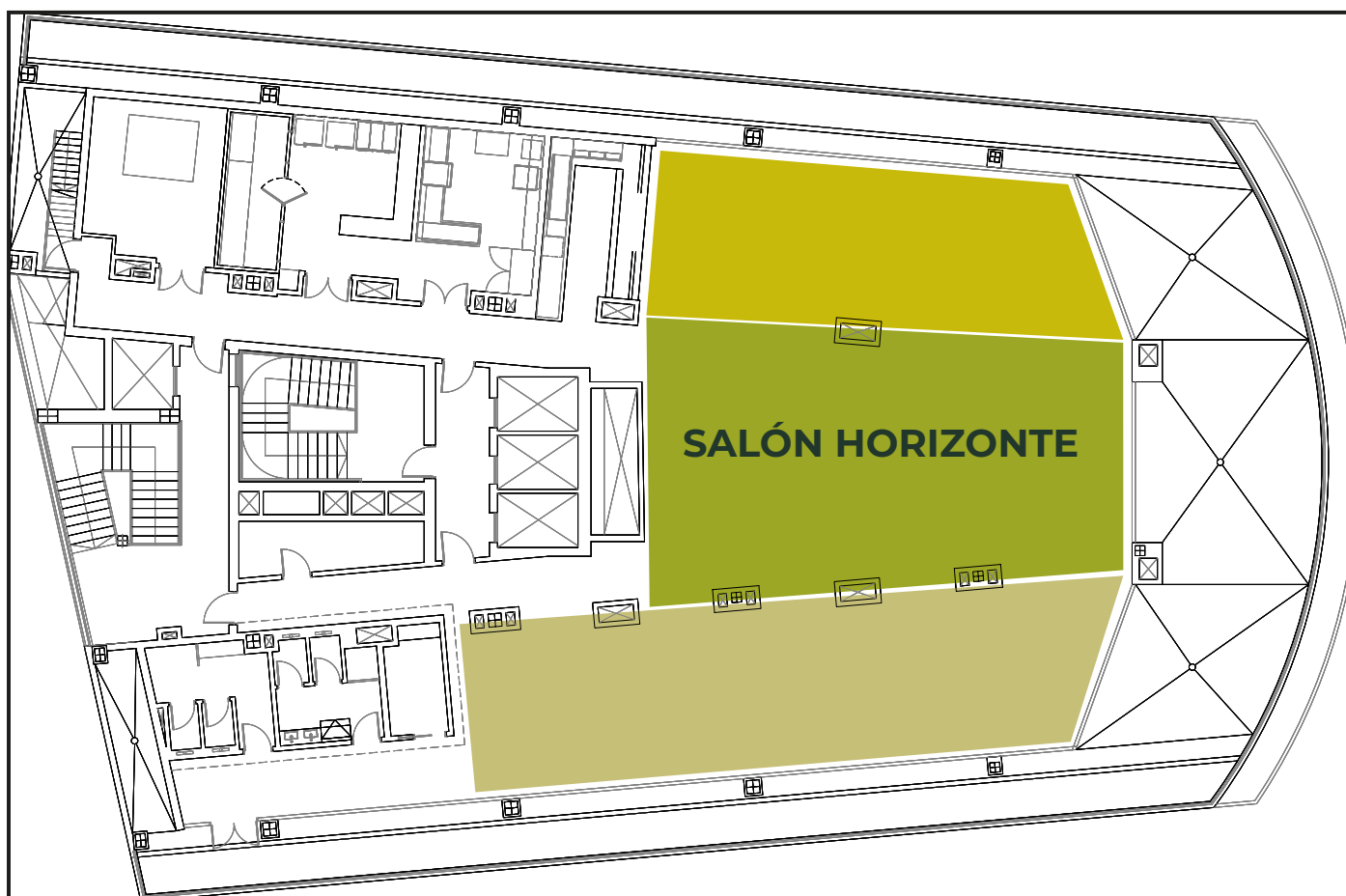
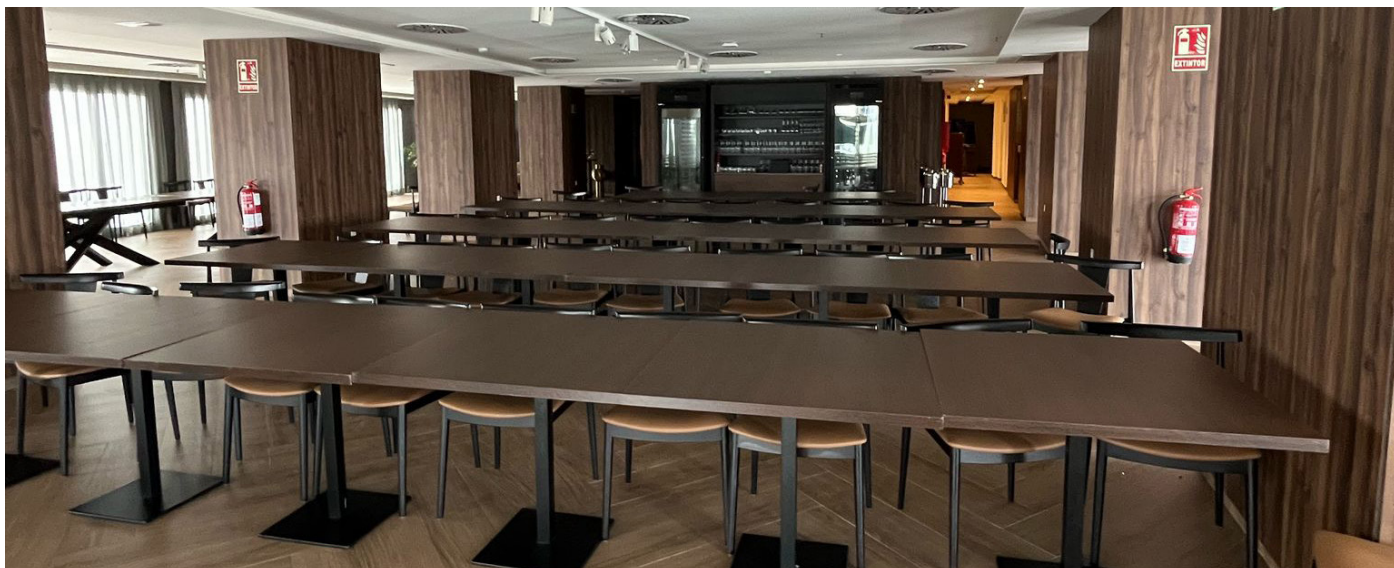


BRISA

MEDIDAS	CAPACIDAD MÁXIMA					
	Banquete	Teatro	Escuela	Imperial	En U	Cocktail
ÁREA m ²						
72,8	54	84	42	56	30	60
TARIFA 2025	Día	850	Medio día 8h	650	Medio día 4h	450

IVA no incluido. Precio expresado en euros.

SALÓN HORIZONTE

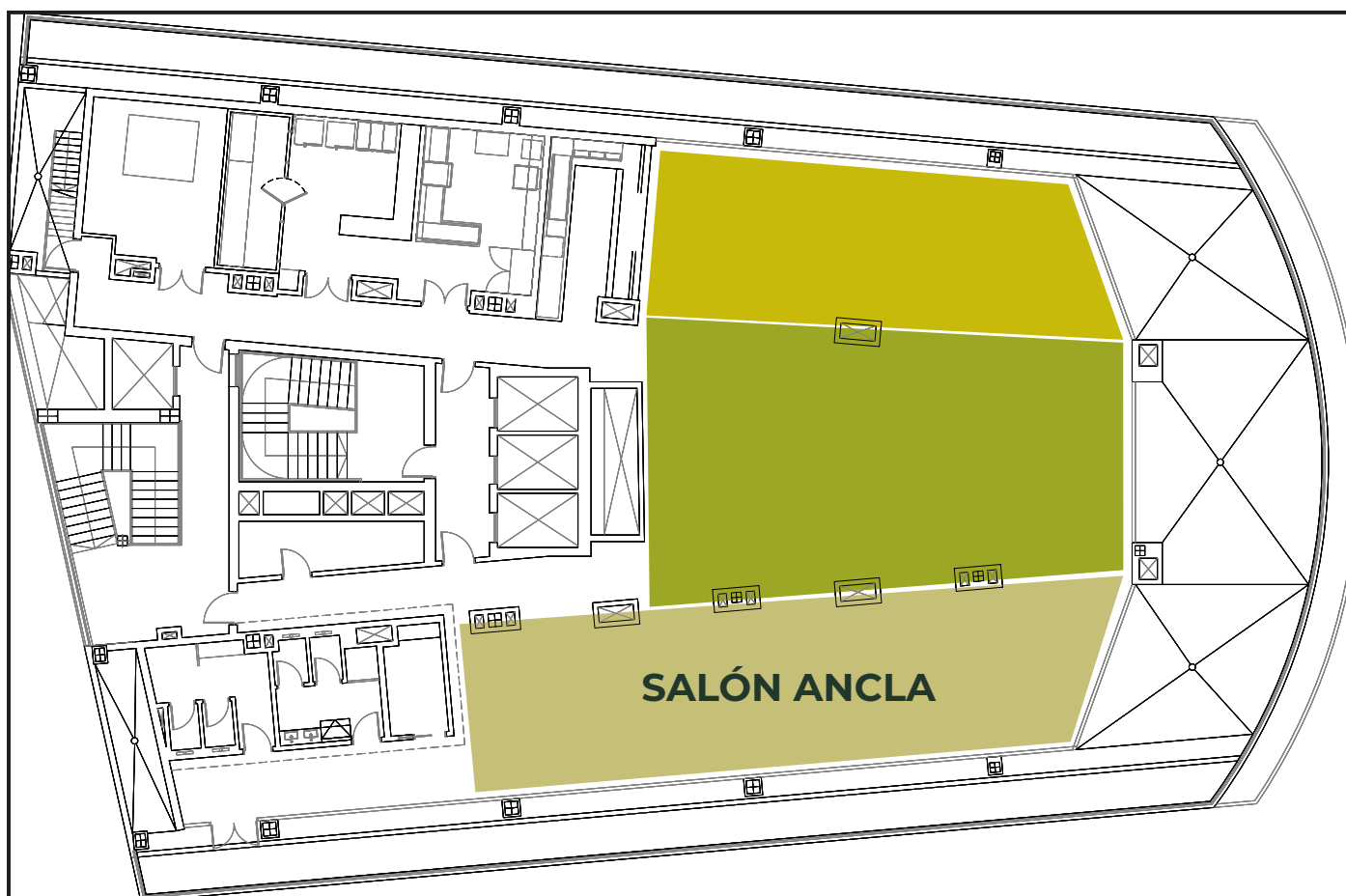


HORIZONTE

MEDIDAS	CAPACIDAD MÁXIMA					
	Banquete	Teatro	Escuela	Imperial	En U	Cocktail
ÁREA m ²						
119	72	108	54	56	30	100
TARIFA 2025	Día	850	Medio día 8h	650	Medio día 4h	450

IVA no incluido. Precio expresado en euros.

SALÓN ANCLA



ANCLA

MEDIDAS	CAPACIDAD MÁXIMA					
	Banquete	Teatro	Escuela	Imperial	En U	Cocktail
ÁREA m ²						
84,24	63	105	49	64	32	80
TARIFA 2025	Día	850	Medio día 8h	650	Medio día 4h	450

IVA no incluido. Precio expresado en euros.

CONDICIONES SALONES

- Precio salón y medio jornada (4h) a partir de la 5ª hora se cobra como media jornada.
- Las salas no incluye audio o altavoz. En caso de necesitar audios y altavoces, háganoslo saber y les enviamos tarifa.
- Servicio TV 52" + cable HDMI 125€ + 21% IVA.
- Descuento especial: Aplicamos un -15% de descuento sobre la tarifa de alquiler de salón para temporada baja.

CONDICIONES GENERALES

- Todos los precios indicados son NETOS y tienen una validez de 5 días naturales. Para garantizar la disponibilidad y mantener las condiciones de la oferta, le solicitamos confirmar lo antes posible, permitiéndonos así concretar los detalles, organizar el evento y enviar la proforma correspondiente. En caso de modificaciones en los servicios solicitados o de realizar la confirmación una vez transcurrido dicho período, los precios podrían sufrir variaciones.
- Para formalizar la reserva, será necesario realizar un depósito de 600 €, así como efectuar el pago del 100% del evento al menos 10 días antes de su celebración. Una vez realizado el depósito, le agradeceremos que nos envíe el justificante junto con los datos de su empresa para poder gestionar la factura al finalizar el evento.
- Es imprescindible que el pago del evento esté completamente abonado antes de la fecha de su realización, ya que, en caso contrario, no podremos prestar los servicios contratados.
- Visite nuestra web en el link <http://multimedia.playasenator.com> podrá encontrar fotos, características y ventajas que ofrecemos en todos los establecimientos



VISITA NUESTRA PÁGINA **MICE**

Carrer Atlantic, 79 · Gandia - Valencia -
(+34) 960 654 551
senatorgandia@senator-hotels.com