



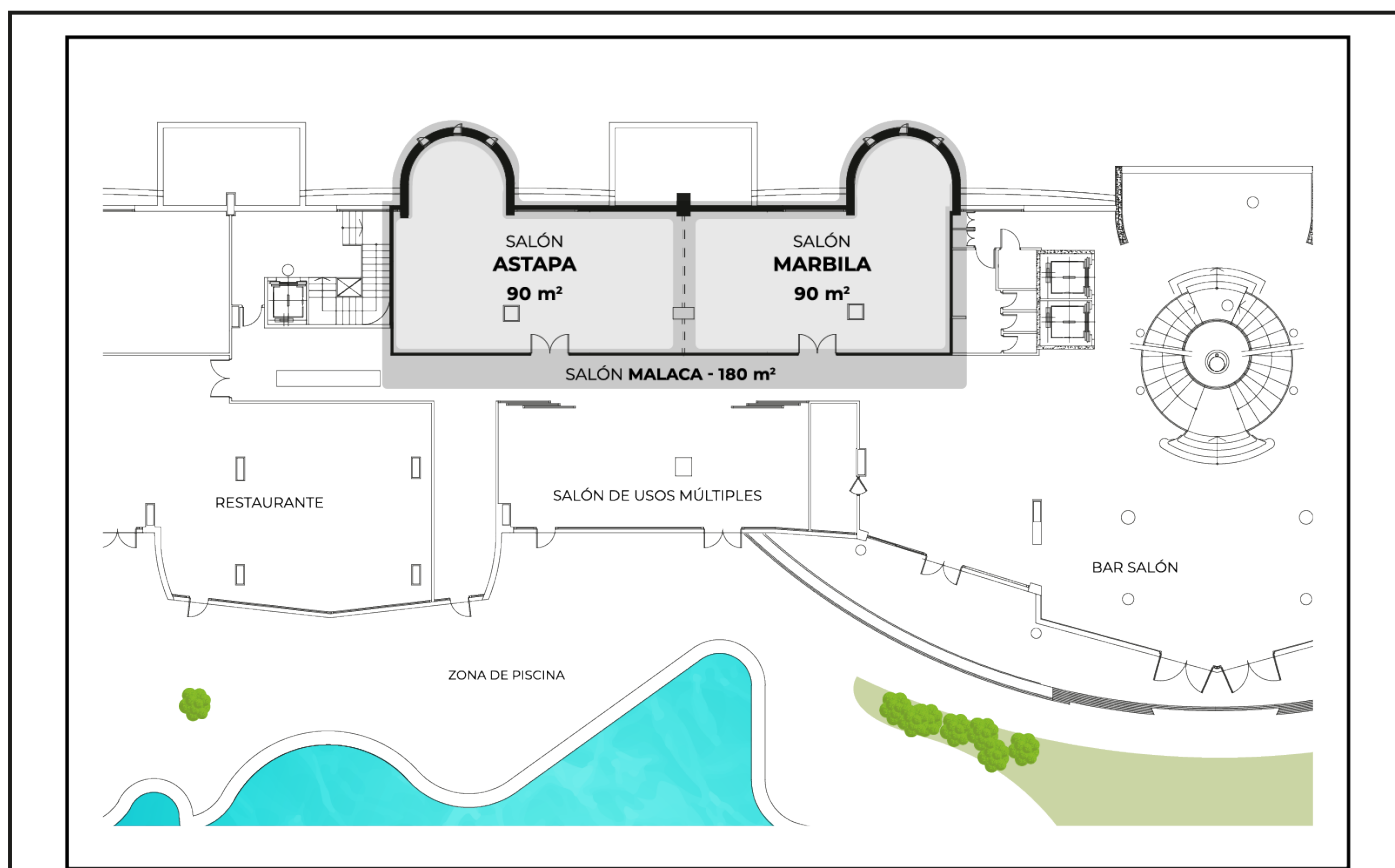
CONGRESOS
SEMINARIOS
CURSOS DE FORMACIÓN



SENATOR BANÚS

ALQUILER DE SALONES

En **Senador Banús** disponemos de dos salones, **Astapa** y **Marbila**, de 90 m² cada uno. Dichos salones son panelables y pueden unirse en un solo salón llamado **Malaca**, haciendo un total de 180 m².



CAPACIDAD

	M ²	Cóctel	Banquete	Teatro	Escuela	Imperial
Malaca	180	180	80	120	110	60
Astapa	90	100	40	55	55	30
Marbila	90	100	40	55	55	30

TARIFAS

DISPONIBLES PARA NUESTROS SALONES

MEDIDAS	M ²	Mañana	Tarde	Día completo
Astapa	90	250 €	250 €	400 €
Marbila	90	250 €	250 €	400 €
Malaca	180	400 €	400 €	750 €

AUDIOVISUALES

Los precios de los salones incluyen proyector y pantalla.

EXTRAS

Micrófono + Altavoces: 60 € jornada/día

Flipchart: 50 € por unidad
(incluye 3 rotuladores de diferentes colores)



COFFEE BREAKS

COFFEE DULCE 10,50/pax (mínimo 10 personas)

Café, leche, infusiones, zumo de naranja natural, surtido de mini bollería variada

COFFEE DULCE Y SALADO 12,00/pax (mínimo 10 personas)

Café, leche, infusiones, zumo de naranja natural, surtido de mini bollería variada
Mini chapata de jamón con tomate

COFFEE EJECUTIVO 16,00/pax (mínimo 10 personas)

Café, leche, infusiones, zumo de naranja natural, surtido de mini bollería variada
Mini chapata de jamón con tomate
Variedad de sándwiches (jamón y queso, atún, pollo y vegetal)

COFFEE SENATOR BANÚS 19,00/pax (mínimo 10 personas)

Café, leche, infusiones, zumo de naranja natural, surtido de mini bollería variada
Mini chapata de jamón con tomate
Variedad de sándwiches (jamón y queso, atún, pollo y vegetal)
Bocaditos de tortilla de patatas
Macedonia de fruta natural



MENÚS DE TRABAJO, INFORMALES, GALA Y COCKTAIL

A continuación, te ofrecemos una muestra de los menús que tenemos operativos para tus reuniones, comidas y eventos. Sino cumpliesen tus expectativas o buscaras algo en concreto, no dudes en solicitarlo y lo adaptamos a tus necesidades.

Todos incluyen las bebidas consumidas durante la comida/evento, a elegir entre la siguiente selección:

- Agua con y sin gas
- Vino tinto, blanco y rosado con Denominación de Origen
- Cerveza de barril
- Café e infusiones
- Cava (en menú de Gala y Cocktail)



MENÚS DE TRABAJO

MENÚ EJECUTIVO 1 42,00/pax

ENTRANTE

Tatín de aguacate, tomate y langostino a la vinagreta de mostaza antigua

PRINCIPAL A ELEGIR

Cola de rape con salsa verde y arroz basmati

o

Presa ibérica con salsa chimichurri y verduritas al vapor

POSTRE

Tiramisú de nuestro chef

MENÚ EJECUTIVO 2 44,00/pax

ENTRANTE

Ensalada exótica aderezada con cítricos (mézclum de lechugas, espárragos, mango, aguacate, tomatitos cherry y langostinos)

PRINCIPAL A ELEGIR

Salmón grill con verduras de temporada y patatas primor

o

Costillas baby rib con salsa de miel y mostaza con patatas gratén

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla

MENÚ PAELLA 49,00/pax

ENTRANTE

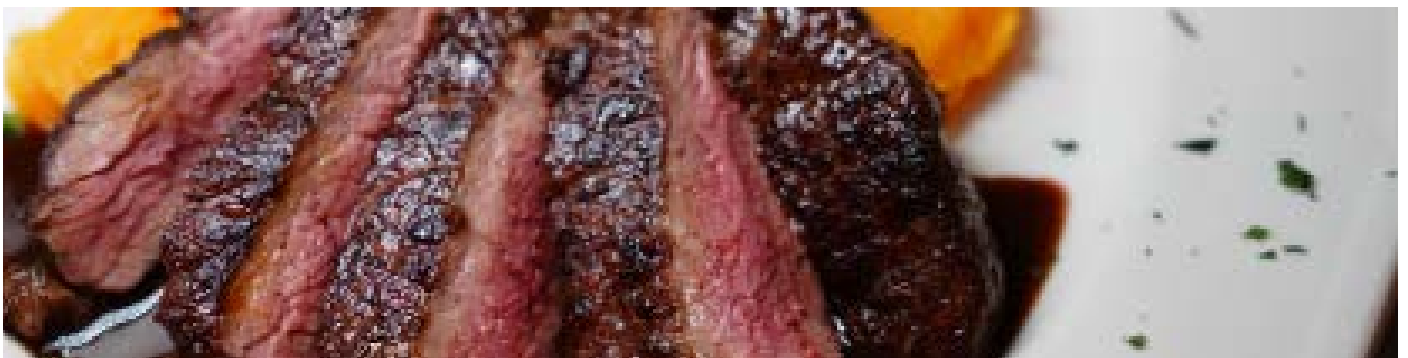
Ensalada César

PRINCIPAL

Paella del Señoret

POSTRE

Coulán de dulce de leche acompañado de helado de vainilla



MENÚS INFORMALES

MENÚ INFORMAL 1 47,00/pax

A COMPARTIR

Nachos Banús, patatas bravas y surtido de croquetas

PRINCIPAL

Jack 's Daniels Burger de ternera Angus acompañada de patatas Steak House

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla

MENÚ INFORMAL 2 49,00/pax

A COMPARTIR

Salmorejo cordobés con jamón ibérico y huevo de codorniz, langostinos crujientes con kimchi-mayo y tacos al pastor

PRINCIPAL

Pulpo asado con risotto negro y mayonesa de pimentón

POSTRE

Tarta de queso tibia quemada con azúcar de caña



MENÚS DE GALA

GALA 1 68,00/pax

COMENZAMOS CON

Cóctel de bienvenida (6 variedades a elegir)

SEGUIMOS CON

Surtido marisco

Langostino tigre, gamba blanca y cigala con su salca cocktail

Tataaky de atún o sashimi de salmón con su salsa ponzu

Niguri de hamachi y zamburiña con leche de tigre

DE CUCHARA

Crema de coliflor con aroma de trufa y saquito de verduras y queso de cabra

ALGO FRESQUITO

Sorbete de mango y tequila

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomilo de vaca madurada al carbón con gratén de patata, veduritas de temporada y queso payoyo

o

Bacalao a baja temperatura con muselina de ajos tiernos sobre cremoso de patatas violeta y verduritas de temporada

Y DE POSTRE

Duna de pasión y mascarpone con gel de mango

GALA 2 65,00/pax

COMENZAMOS CON

Cóctel de bienvenida (6 variedades a elegir)

SEGUIMOS CON

Ensalada de pulpo asado sobre humos de albahaca y yemas de tomate marinado al jerez con queso feta

ALGO FRESQUITO

Sorbete de limón al cava

PRINCIPAL A ELEGIR

Meloso de Angus Short Ribs asada a baja temperatura con piñones tostados y puré de boniato

o

Steak de atún rojo a la brasa, bearnesa trufada y patatas violetas asadas

Y DE POSTRE

Torrija brioche infusionada en lavanda y caramelizada con su helado de almendras

GALA 3 59,00/pax

COMENZAMOS CON

Cóctel de bienvenida (6 variedades a elegir)

SEGUIMOS CON

Rollito Vietnamita de bogavante y mezclum aromático de nuestro jardín, papaya verde, mango, aguacate y aromatizado con salsa Yondu

ALGO FRESQUITO

Sorbete de mojito

PRINCIPAL A ELEGIR

Canelón de meloso de ternera sobre salsa romescu gratinado con queso manchego y foie
o

Rodaballo asado al carbón sobre crema de coliflor y limón grass, espuma de curry verde y endivia marinada y braseada al Kimchi

Y DE POSTRE

Tarta de queso payoyo con confitura de frutos rojos



MENÚ COCKTAIL

75,00/pax

Mínimo 30 pax

El cliente elaborará su propio menú eligiendo entre:

10 canapés fríos

10 canapés calientes

5 canapés dulces

MENÚ INFANTIL

50,00/pax

COMENZAMOS CON

Cóctel de bienvenida (6 variedades a elegir)

SEGUIMOS CON

Surtido de jamón y queso

Nachos Banús

Pizza de jamón y queso

Y DE POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla

COMPLEMENTOS

Como complemento a tus menús, podemos ofrecerte:

- Isla de quesos: 7€ por persona (mínimo 10 pax)
- Isla de sushi (con sushi-man en directo): 12€ por persona (mínimo 10 pax)
- Isla de cava y champagne (incluye MOËT Y MOËT ROSÉ): 25€ por persona (mínimo 20 pax)
- Cortador de jamón (tarifa a consultar)

CANAPÉS COCKTAIL

a elegir para su cóctel de bienvenida o menú cocktail

FRÍOS

Ibéricos (jamón, lomo, chorizo y salchichón)
Chupito de salmorejo
Ensaladilla rusa con crujiente de jamón y huevo frito
Vol-au-vent de queso y salmón
Cubalibre de foie
Brochetas de quesos y uva
Cucharita de tartar de salmón marinado
Barqueta de atún rojo marinado
Cucharita de pulpo a la gallega con crema de patata
Mini brocheta de queso mozzarella y cherrys escalfados
Tartaleta de salpicón de marisco
Tostas de micuit de pato con cebolla caramelizada
Mini tartaleta de ensalada César
Surtido de sándwiches
Cucharita de carpaccio de buey y parmesano

CALIENTES

Mini burger
Trio de langostinos
Cucharita de cazón en adobo
Croquetas variadas
Fritura de pescado variada (adobo, calamar y boquerón)
Torpedo de langostino con suave mayonesa de chipotle
Brocheta de pollo yakitori
Mini crab-burger con mayonesa chipotle

DULCES

Vasito de arroz con leche
Mousse de chocolate
Mini pastelitos variados
Mini éclair de chocolate
Brownie de chocolate
Mini éclair de frambuesa
Profiteroles de nata
Vasitos dulces variados
Surtido de mini piononos
Mini tartaletas de arándanos

RESERVA Y CONFIRMACIÓN DE EVENTOS

Para considerar el evento confirmado, se requiere un depósito del 25% del total del evento contratado.

Número de comensales: Aceptamos una variación del 10% sobre el número inicial de comensales reservados. Se consideran comensales reservados aquellos confirmados como máximo con 8 días de antelación al evento.

En caso de superarse el número de comensales contratados, el hotel facturará el total de los comensales. En caso de que la cifra de comensales sea inferior a lo reservado, facturaremos la cifra mínima reservada (respetando esa variación del 10% de la reserva inicial con lo confirmado).

A fin de poder garantizarles un perfecto desarrollo del evento, les rogamos que nos faciliten el número de comensales lo más aproximado posible.

Forma de pago:

1. A la reserva y confirmación se entregará un depósito del 25% del total del evento.
2. Máximo un mes antes del evento se entregará un segundo depósito del 50% del presupuesto estimado.
3. Máximo 8 días antes del evento se liquidará el 25% restante.





VISITA NUESTRA PÁGINA **MICE**

Urb. Benamara, Carretera Nacional 340, Km 168, Marbella (Málaga)
(+34) 951 055 500
senatorbanus@senator-hotels.com