MENUS EVENTOS

ENTRANTES A ELEGIR

Entrantes fríos

Cucharita de pulpo, papa bonita y vinagreta de azafrán.
Hojaldre relleno de pimientos caramelizados y bacalao.

Entrantes calientes

Puerros con bacon y salsa de queso azul.
Brocheta de langostinos y plátano frito.
Crujiente de queso ahumado con coulis de papaya y sésamo negro.
Brocheta de pollo confitado y champiñón con salsa de soja y miel.

***PARA LA COMPOSICIÓN DE SU MENÚ, DEBE ELEGIR DOS ENTRANTES DE LOS ANTERIORMENTE DETALLADOS**

BEBIDAS

Aguas minerales.
Vino blanco Gran Tehyda.
Vino tinto El Ancón.
Cava.
Café e infusiones.

HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
HECANSA

MENÚ I.- 30,00€

Crema de calabacín con teja de queso
Piruleta de solomillo de cochino con salsa de manzana y regalito de berenjena
POSTRE
Carlota de turrón y chocolate
o
Tarta de celebración

MENÚ II.- 32,00€

Crema de puerros con granillo de almendra tostada.
Piruleta de solomillo de cerdo con salsa de mango.
POSTRE
Carlota de turrón y chocolate.
o
Tarta de celebración.

MENÚ III.-35,00€

Ensalada de salmón con bric de queso de cabra fresco y vinagreta de frutos secos.
Sorbete de cava y limón a la menta.
Solomillo de ternera envuelto en hojaldre con ahumado herreño.
POSTRE
Biscuit de higos con salsa de nueces.
o
Tarta de celebración.

MENÚ IV.- 37,00€

Ensalada de queso ahumado con vinagreta de frutos rojos.
Lomo de merluza al vino blanco con almejas y trigueros
Sorbete de limón y menta.
Carrillera de ibérico con reducción de tintillo canario.
POSTRE
Pincho de arroz con leche caramelizado a la catalana sobre crema de vainilla.
o
Tarta de celebración.

hesc@hecansa.com – Avd. San Sebastián 152– CP 38005 Santa Cruz de Tenerife. Tel 922 847 500.

HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
HECANSA

COPA DE BIENVENIDA

Existe la posibilidad de disfrutar de una copa/cóctel de bienvenida en una de nuestras terrazas antes de pasar al salón del banquete. Le detallamos las opciones:

COPA DE BIENVENIDA I.-2.50€

Copa de cava o San Francisco.

COCKTAIL DE BIENVENIDA II.-3.75€

Copa de cava o San Francisco, frutos secos, aceitunas aliñadas y papas chips.

COCKTAIL DE BIENVENIDA III.- 5.00€

Cocktail de bienvenida en una de las terrazas del hotel, compuesto por los entrantes del menú elegido, incluyendo una copa de cava o San Francisco.

***Para eventos inferiores a 15 comensales, tendría un suplemento adicional de 60.00€**

SERVICIOS EXTRAS CON SUPLEMENTO

- Embutido de ibéricos. **Precio 6.00€/persona.**
- Tabla de quesos canarios. **Precio 4.00€/persona.**
- Vinos de la casa (blanco, tinto). **Precio 1.25€/persona.**
- Cervezas y refrescos. **Precio 2.00€/persona.**

*Bajo petición previa cortador de jamón ibérico. **Precio 600 €.**

HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
HECANSA

NUESTRAS ATENCIONES SIN CARGO ADICIONAL

- Degustación previa del menú para 2 personas.
- Una plaza de garaje gratuita.
- Decoración incluida: mantelería, cubre sillas, centro de flores e impresión de minutas.
- Asesoramiento en ornamentación y ambientación.
- Disponemos de una carta de mantelerías opcionales.
- Tarifas especiales en alojamiento para invitados al evento.
- Posibilidad de diseñar su barra libre con una amplia variedad de bebidas de gama media y alta.

CONDICIONES GENERALES DEL EVENTO

- Para reservar en firme es necesario un prepago de 25% del total presupuestado por adelantado. El resto se abonará 72 horas antes del evento.
- El plazo máximo de la confirmación del número de comensales es de 72 horas antes del evento. Transcurrido ese tiempo, no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.
- Servicios de refrescos /cervezas. Precio 2.00€/persona.
- Deberá escogerse un único menú para todos los comensales.
- Se servirá una botella de vino cada 4 personas.
- En caso de ampliación del número de comensales, el Hotel valoraría la posibilidad de dar servicios hasta un 10% adicional de lo contratado, siempre y cuando la capacidad de la sala lo permita.
- Disponemos de menús adaptados a intolerancias alimenticias y casos especiales.
- No se permite la entrada de comidas ni bebidas ajenas al Hotel.
- Las mesas redondas inferiores a 8 comensales tendrían un suplemento adicional de 10 € por mesa. Incluido los menús infantiles.
- Las mesas imperiales tienen un suplemento adicional de 3,85€ por persona. Incluido los menús infantiles.

SALONES PRIVADOS

Celebre con nosotros su evento en un salón privado sin coste adicional, siempre que el mínimo de comensales sea el que detallamos a continuación en cada sala:

- Sala Príncipe: Mínimo 20 comensales (suplemento 120€).
- Salón Gallos: Mínimo 50 comensales (suplemento 150€).
- Salón Viera y Clavijo: Mínimo 70 comensales (suplemento 180€).
- Salón Tagoror: Mínimo 140 comensales (suplemento 250€).

La música está permitida únicamente en los salones Tajinaste y Tagoror.

Una vez finalizado el servicio en mesa y barra libre, si lo hubiese, se dará por concluido el evento y permanencia en sala.

*Todos nuestros precios tienen el IGIC incluido.