Menús

Bautizos

HOTEL ESCUELA
SANTA BRÍGIDA
HECANSA

HOTEL ESCUELA SANTA BRÍGIDA

DISEÑAMOS A MEDIDA SU CELEBRACIÓN

Desde su inauguración, hace más de un siglo, el Hotel Escuela Santa Brígida ha sido el lugar donde celebraron sus momentos más familiares, nuestros abuelos, padres y amigos.

Hoy, tras dos décadas de su reapertura, el Hotel Escuela sigue siendo un referente habitual en la celebración de eventos.

Su magnífico enclave, en el corazón del Monte Lentiscal, así como su fácil acceso a los principales nexos de comunicación, nos permite disfrutar, a pocos minutos del centro de la ciudad, de una de las zonas más bellas de la isla.

Su emblemático edificio, con unas confortables instalaciones, sus amplios jardines, con gran variedad de especies autóctonas canarias y su cuidada gastronomía hacen de este Hotel Escuela la mejor elección para la celebración de su celebración familiar.

GASTRONOMÍA Y SERVICIO ESMERADO

El Hotel Escuela Santa Brígida, referente gastronómico en las islas, ofrece una cuidada selección de menús basados en productos frescos y de calidad que fusionan tradición e innovación.

Nuestro equipo de profesionales le garantizará una atención personalizada, asesorándole en la organización y cuidado de cada detalle.

NUESTROS SALONES

Salón Monte Coello

Salón con acceso directo a la piscina y jardines

Capacidad para 220 comensales

Restaurante Satautey

Nuestro restaurante decorado con materiales nobles

Gran Salón Bandama

Exclusivo salón decorado con materiales nobles

Capacidad para 130 comensales

Carpa

Espacio con acceso directo a la piscina y jardines

Capacidad para 40 comensales

Menú I (€.34,00/ pax)

Cóctel de bienvenida

Aperitivos fríos
Canapé de pimientos de piquillo y anchoas, Delicia de queso y frutos secos, Rollito de salmón ahumado a las finas hierbas, Canapé de guacamole con ventresca de atún

Aperitivos calientes
Croquetas de pescado, Samosas de verduras
Quiche lorraine, Bolsita de ave

Bebidas
Vino, Cervezas, Refrescos, Cóctel de frutas tropicales

Menú

Milhojas de gofio con queso ahumado y mojo de tomate

Solomillo de cerdo lacado con miel de Gran Canaria y papas risoladas

Tarta de nuestro obrador

Café
Aguas minerales
Vino tinto D.O. Ca. Rioja
Cava

Menú II (€.36,00/ pax)

Cóctel de bienvenida

Aperitivos fríos
Canapé de pimientos de piquillo y anchoas, Delicia de queso y frutos secos, Rollito de salmón ahumado a las finas hierbas, Canapé de guacamole con ventresca de atún

Aperitivos calientes
Croquetas de pescado, Samosas de verduras
Quiche lorraine, Bolsita de ave

Bebidas
Vino, Cervezas, Refrescos, Cóctel de frutas tropicales

Menú

Pastel de cabracho con emulsión de huevas de erizos, cóctel de lechugas frescas y vinagreta de Jerez

Solomillo de cerdo relleno de pimientos de piquillo, milhojas de verduras y papas panaderas

Tarta de nuestro obrador

Café
Aguas minerales
Vino tinto D.O. Ca. Rioja
Cava

Menú III (€.40,00/ pax)

Cóctel de bienvenida

Aperitivos fríos
Canapé de pimientos de piquillo y anchoas, Delicia de queso y frutos secos, Rollito de salmón ahumado a las finas hierbas, Canapé de guacamole con ventresca de atún

Aperitivos calientes
Croquetas de pescado, Samosas de verduras
Quiche lorraine, Bolsita de ave

Bebidas
Vino, Cervezas, Refrescos, Cóctel de frutas tropicales

Menú

Milhojas de salmón ahumado con tapenade

Secreto ibérico con chutney de remolacha

Tarta de nuestro obrador

Café
Aguas minerales
Vino tinto D.O. Ca. Rioja
Cava

Menú IV (€.44,00/ pax)

Cóctel de bienvenida

Aperitivos fríos
Canapé de pimientos de piquillo y anchoas, Delicia de queso y frutos secos, Rollito de salmón ahumado a las finas hierbas, Canapé de guacamole con ventresca de atún

Aperitivos calientes
Croquetas de pescado, Samosas de verduras
Quiche lorraine, Bolsita de ave

Bebidas
Vino, Cervezas, Refrescos, Cóctel de frutas tropicales

Menú

Crepes de setas a la crema de pimentón dulce

Meloso de solomillo ibérico con batata y reducción en su jugo con orejones

Tarta de nuestro obrador

Café
Aguas minerales
Vino tinto D.O. Ca. Rioja
Cava

Menú V (€.48,00/ pax)

Cóctel de bienvenida

Aperitivos fríos
Canapé de pimientos de piquillo y anchoas, Delicia de queso y frutos secos, Rollito de salmón ahumado a las finas hierbas, Canapé de guacamole con ventresca de atún

Aperitivos calientes
Croquetas de pescado, Samosas de verduras
Quiche lorraine, Bolsita de ave

Bebidas
Vino, Cervezas, Refrescos, Cóctel de frutas tropicales

Menú

Ensalada de cherne ahumado con vinagreta de lentejas y grosellas

Medallones de solomillo de res relleno de queso de Guía y pimientos de piquillo

Tarta de nuestro obrador

Café
Aguas minerales
Vino tinto D.O. Ca. Rioja
Cava

Menú VI (€.48,00/ pax)

Cóctel de bienvenida

Aperitivos fríos
Canapé de pimientos de piquillo y anchoas, Delicia de queso y frutos secos, Rollito de salmón ahumado a las finas hierbas, Canapé de guacamole con ventresca de atún

Aperitivos calientes
Croquetas de pescado, Samosas de verduras
Quiche lorraine, Bolsita de ave

Bebidas
Vino, Cervezas, Refrescos, Cóctel de frutas tropicales

Menú

Saquito de pato confitado con salsa de tamarindos

Lomo de cherne asado con puré de batata y mojo de calabza

Tarta de nuestro obrador

Café
Aguas minerales
Vino tinto D.O. Ca. Rioja
Cava

MENÚ ESPECIAL PARA NIÑOS (€.15,00/ pax)

El Menú está compuesto por un plato combinado a base de:

Croquetas

Minipizza

Nuggets de pollo

Papas fritas

Tarta de nuestro obrador

Refrescos

* Si lo desea puede consultar otras propuestas

CONDICIONES ESPECIALES

- Para celebraciones a partir de 40 comensales - adultos - se obsequiará con dos menús para dos adultos sin cargo.
- Detalle floral en mesa.
- Menús impresos.
- Menú del niño homenajeado sin cargo.

Tel. +34 928 478 400 · Fax + 34 928 478 401
hesb@hecansa.com

www.hecansa.com/hesb