



HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ

hecansa

MENÚ

EVENTOS

Propuesta de menú diseñada para celebraciones de eventos, así como una descripción general de los servicios ofrecidos por el Hotel Escuela Santa Cruz.



Gobierno
de Canarias
islas iguales



ENTRANTES

Tartar de atún de nuestras costas con crujiente de cebolla



A elegir uno

Lingote cítrico y merengue (limón y parchita)



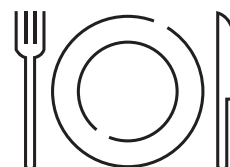
Aguas minerales

Vino tinto El Ancón | D.O Tacoronte

Vino blanco Tágara seco | D.O Ycoden Daute-Isora

Café e infusiones

Los entrantes, bebidas y el postre serán los mismos para cada menú (Menú I y Menú II).





HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

MENÚ I

PRIMERO

A elegir uno

Ensalada de quesos canarios con nueces y aderezo de miel de palma y vinagre macho



Crema de papas y puerro con aire de mojo rojo y crujiente de pescado



SEGUNDO

A elegir uno

Lomito de lubina con verduritas de temporada y mojo verde

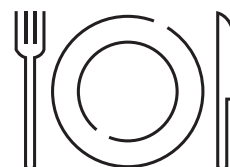


Carrilleras de cerdo ibéricas estofadas con vino tinto y crujiente de tubérculos canarios



Los entrantes, bebidas y el postre serán los mismos para cada menú (Menú I y Menú II).

Menú I: De cada pase, se deberá seleccionar uno de los dos platos ofrecidos por el Hotel.





HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

MENÚ II

PRIMERO

A elegir uno

Medregal marinado con aire de parchita, galletas de algas y aliño de mojo suave de cilantro



Crema de berros con crujiente de maíz y queso fresco de cabra



SEGUNDOS

Suprema de cherne a la brasa con verduritas de temporada y mojo verde



Sorbete de parchita

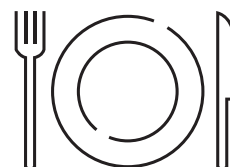
TERCERO

Cochinillo a baja temperatura deshuesado en salsa de vino tinto dulce y chutney de manzana



Los entrantes, bebidas y el postre serán los mismos para cada menú (Menú I y Menú II).

Menú II: Del primer pase, se deberá seleccionar uno de los dos platos ofrecidos por el Hotel.





HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ

hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

ALÉRGENOS



LACTEOS



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS



CACAHUETES



FRUTOS DE
CÁSCARA



GRANOS DE
SÉSAMO



SULFITOS



PESCADO



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



SOJA

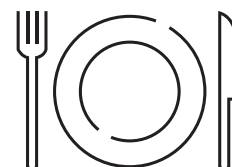


APIO



ALTRAMUCES

Consultar los alérgenos. En este establecimiento se elaboran alimentos con los alérgenos establecidos en el anexo II del Reglamento 1169/2011 por lo que nuestros menús podrían contener trazas de dichos alérgenos.





HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

COMPOSICIÓN MENÚ

3 Entrantes + Menú 1 + Postre + Bebidas
38,50€ por persona (IGIC incluido)

3 Entrantes + Menú 2 + Postre + Bebidas
46,50€ por persona (IGIC incluido)

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

COPA DE BIENVENIDA I

Copa de cava o San Francisco
2,50€ por persona (IGIC incluido)

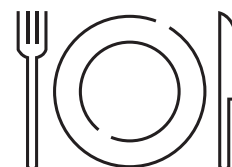
COPA DE BIENVENIDA II

Copa de cava o San Francisco, frutos secos, aceitunas aliñadas y papas chips
3,75€ por persona (IGIC incluido)

COPA DE BIENVENIDA III

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
5€ por persona (IGIC incluido)

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





HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

CONDICIONES SIN CARGO ADICIONAL

- Una plaza de garaje gratuita.
- Decoración incluida: mantelería y centro de flores (disponemos de una carta de mantelerías opcionales).
- Asesoramiento en ornamentación y ambientación.
- 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.

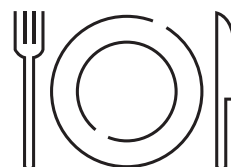
SALONES PRIVADOS

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.



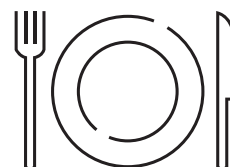


HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



CONDICIONES GENERALES DEL EVENTO

- En caso de ampliación del número de asistentes, el hotel valoraría la posibilidad de aumentarlo hasta un 20%, siempre y cuando la capacidad de la sala lo permita. El plazo máximo de confirmación del número de comensales es de 72 horas antes del evento. Transcurrido ese tiempo, no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.
- Las mesas imperiales tienen un suplemento adicional a consultar por persona.
- Las mesas redondas inferiores a 8 comensales tienen un suplemento adicional de 20€ por mesa.
- En nuestros precios incluimos la decoración: mantelería y centro de flores (disponemos de una carta de mantelerías opcionales).
- Disponemos menús adaptados a intolerancias y alergias alimentarias, bajo petición con una semana de antelación.
- Deberá escogerse un único menú para todos los asistentes.
- No se permite la entrada de comidas y bebidas ajenas al hotel.
- Se ofrecen servicios de refrescos / cervezas a un coste de 2€ por persona.
- Si desea contratar cualquier otra bebida adicional fuera de lo estándar, tendrá un suplemento.





HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

- Para reservar en firme es necesario un prepagó del 25% del total presupuestado por adelantado. El resto se abonará una semana antes del evento.
- Se ofrecen tarifas especiales en alojamientos para invitados al evento.
- En caso de ampliación del número de asistentes, el hotel valoraría la posibilidad de aumentarlo hasta un 20%, siempre y cuando la capacidad de la sala lo permita. El plazo máximo de confirmación del número de asistentes es de 72 horas antes del evento. Transcurrido ese tiempo, no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.
- Los platos indicados en los menús pueden contener trazas de alérgenos. Si existieran personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se debe comunicar con una semana de antelación.
- El hotel será el único que podrá decidir la empresa subcontratada. Coordinará/supervisará siempre cualquier subcontratación de la empresa que el cliente quiera contratar para la prestación de servicios en las instalaciones del mismo.
- Ofrecemos una plaza de garaje gratuita. Si se solicitaran adicionales, el hotel consultará capacidad, y en caso de disponibilidad, el coste por plaza es de 4€ por vehículo y día (IGIC incluido).
- En caso de retraso superior a 30 minutos por causas ajenas al Hotel en cualquiera de los servicios de restauración contratados se facturará un suplemento porcentual.

