



HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa

MENÚ

CÓCTEL

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



Gobierno
de Canarias
islas iguales



HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



CÓCTEL I

La duración máxima del cóctel es de 1 hora

APERITIVOS FRÍOS

Chupito de gazpacho de mango 

Ensaladilla de batata yema de huevo con langostinos    

Tartaleta de reina pepiada    

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de la Escuela



Churros de pescado de nuestras islas con mayonesa de cilantro y crujiente de maíz frito



Mini brochetas de cochino con espuma de queso ahumado y salsa teriyaki canaria



POSTRE

Mini Red Velvet    

BEBIDAS

Aguas minerales, refresco o cerveza

Vino tinto El Ancón | D.O Tacoronte

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

Cóctel de parchita

23,50€
Por persona
(IGIC Incluido)



HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

CÓCTEL II

La duración máxima del cóctel es de 1 hora

APERITIVOS FRÍOS

Chupito de gazpacho de mango 

Cono de quesos canarios y gofio  

Tartar de atún de nuestras costas con crujiente de cebolla   

Tartaleta de reina pepiada    

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de la Escuela         

Buñuelos de bacalao con alioli     

Langostino en tempura con salsa de parchita canaria    

Mini brochetas de cochino con espuma de queso ahumado y salsa teriyaki canaria



POSTRE

Tarta de queso con dulce de leche  

BEBIDAS

Aguas minerales, refresco o cerveza

Vino tinto El Ancón | D.O Tacoronte

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

Cóctel de parchita

26,50€
Por persona
(IGIC Incluido)



HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

CÓCTEL III

La duración máxima del cóctel es de 1 hora

APERITIVOS FRÍOS

Chupito de gazpacho de mango

Cono de quesos canarios y gofio  

Ensaladilla de batata yema de huevo con langostinos    

Tartaleta de reina pepiada    

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de pescado salado y mojo rojo     

Pescado de nuestras costas con puré de batata amarilla y sus mojos  
(rojo y verde)

Saquitos de mechada con cremoso de aguacate  

Mini brochetas de cochino con espuma de queso ahumado y salsa teriyaki  
canaria

POSTRES

Mousse de gofio gomero   

Cremoso de chocolate blanco con piña caramelizada y crumble de cilantro



BEBIDAS

Aguas minerales, refresco o cerveza

Vino tinto El Ancón | D.O Tacoronte

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

Cóctel de parchita

28,50€
Por persona
(IGIC Incluido)



HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

CÓCTEL VEGANO

La duración máxima del cóctel es de 1 hora

APERITIVOS FRÍOS

Chupito de gazpacho de mango 

Tartar de tomates canarios y crujiente de maíz  

Hummus con zanahorias glaseadas 

Wrap de heura y verduras asadas con aguacate  

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de calabacín  

Crujiente de berenjenas con miel de palma

Brochetas de heura, verduras y teriyaki canaria  

Saquitos de verduras estofadas y curry amarillo  

POSTRES

Tarta de manzana

Arroz con leche de coco 

BEBIDAS

Aguas minerales, refresco o cerveza

Vino tinto El Ancón | D.O Tacoronte

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

Cóctel de parchita

28,50€
Por persona
(IGIC Incluido)



HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

CÓCTEL SIN GLUTEN

La duración máxima del cóctel es de 1 hora

APERITIVOS FRÍOS

Chupito de gazpacho de mango 

Tartar de tomates canarios y crujiente de maíz 

Mini brocheta de tomate cherry y queso fresco de cabra con mojo de cilantro y aguacate 

Ensaladilla de batata yema de huevo con langostinos    

APERITIVOS CALIENTES

Champiñones asados rellenos de almogrote  

Falafel con salsa yogur y menta  

Mini brochetas de pollo con verduras a la brasa y mojo de cilantro y aguacate 

Mini arepa de carne mechada 

POSTRES

Tarta de manzana

Mousse de chocolate oscuro con frutos rojos 

BEBIDAS

Aguas minerales, refresco o cerveza

Vino tinto El Ancón | D.O Tacoronte

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

Cóctel de parchita

28,50€
Por persona
(IGIC Incluido)



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

Condiciones generales de coffees y cócteles

- Los coffees tienen una duración máxima de 30 minutos.
- Los cócteles tienen una duración máxima de 1 hora.
- Se servirán el mismo número de coffees/cócteles que asistentes programados para el evento.
- Disponemos de menús adaptados a intolerancias y alergias alimentarias, bajo petición con una semana de antelación.
- Deberá escogerse un único menú de coffee/cóctel para todos los asistentes.
- Para poder disfrutar del coffee en una de nuestras terrazas, el número de asistentes debe ser superior a 15 personas, de lo contrario, se aplicará un suplemento de 60€. Para menos de 15 personas, se realizará el autoservicio del coffee dentro de sala sin coste adicional.
- El zumo de naranja natural tiene un suplemento de 1,50€ por persona (IGIC incluido).
- No se permite la entrada de comidas y bebidas ajenas al hotel.
- El uso del espacio contratado desde el día anterior, tendrá un coste adicional de 125.00€ (IGIC incluido) siempre sujeto a disponibilidad y desde las 16.00 horas del día anterior.





HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



Condiciones generales de contratación

- Para reservar en firme es necesario un prepago 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.

