



HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa

MENÚ

BODAS

Propuesta de menú diseñada para celebraciones de bodas, 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



Gobierno
de Canarias
islas iguales

Celebre su boda en el Hotel Escuela Santa Cruz

Situado en el corazón de la ciudad de Santa Cruz, junto al parque Viera y Clavijo, resalta su moderna arquitectura y confortables instalaciones.

La cuidada gastronomía y la atención personalizada de nuestro equipo hacen de este establecimiento la mejor elección para la organización de su boda.

Gastronomía y servicio esmerado

El Hotel Escuela Santa Cruz, referente gastronómico, le ofrece una cuidada selección basados en productos frescos y de calidad, que fusionan la tradición e innovación.

Nuestro equipo de profesionales y alumnos le garantizará una atención personalizada en la organización y cuidado al detalle.





HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

Nuestros salones

Amplios y confortables, disponen de espacios en el interior para la recepción de los invitados. Con capacidad para acoger celebraciones hasta 160 comensales.

SALÓN TAGOROR

Exclusivo salón, diáfano con terraza propia ideal para celebrar coctel. Capacidad para 160 comensales.

SALÓN TAJINASTE

Amplio salón con espléndidas vistas a Santa Cruz. Cuidada y vanguardista decoración. Capacidad para 130 comensales.

SALÓN VIERA Y CLAVIJO

Salón luminoso, diáfano con acceso a terraza y excelentes vistas a Santa Cruz. Capacidad para 90 comensales.

SALÓN LOS GALLOS

Acogedor salón para celebraciones íntimas. Capacidad para 70 comensales.

SALA PRÍNCIPE

Espacio idóneo para celebraciones. Capacidad para 30 comensales.





HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

MENÚ BODA

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Este servicio tendrá una duración de una hora.

Cono de nuestros quesos 🌾🥚

Mini brocheta de embutidos ibéricos 🌾🥚🌿

Tartar de atún de nuestras costas acompañado de crujiente de
cebolla 🌾🐟🥚

Buñuelos de bacalao con alioli 🌾🥚🐟🥚🥚

Churritos de pescado canario 🌾🥚🐟🥚🥚

Mini brocheta de cochino con espuma de queso ahumado y salsa
teriyaki canaria 🥚🌿

BEBIDAS

Aguas minerales

Refresco/ Cerveza

San Francisco

Vino tinto El Ancón joven | D.O Tacoronte

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





HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

ENTRANTES

Tartaleta de reina pepiada    

Saquitos de mechada con cremoso de aguacate  

Croqueta de jamón ibérico   

PRIMEROS

A elegir uno

Ensaladilla de langostino y papaya con vinagreta de parchita y mango en mojo rojo suave



Crema de cebolla roja caramelizada con esencia de mojo rojo y crujiente de pan de millo



SEGUNDO

Medallón de cherne con cremoso de batata y mojo suave de cilantro y aguacate



SORBETES

A elegir uno

Parchita o Mandarina





HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

TERCERO

Rabo de ternera estofada al vino tinto canario con puré de batata yema de huevo



POSTRES

A elegir uno

Lingote cítrico y merengue (limón y parchita)



Esfera de chocolate con núcleo de plátano caramelizado y cobertura de chocolate y almendra tostada



BEBIDAS

Aguas minerales

Refresco/ Cerveza

San Francisco

Vino tinto El Ancón joven | D.O Tacoronte

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





HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

OPCIONES MENÚ

MENÚ

Cóctel de bienvenida, ensalada o crema, pescado, sorbete, carne, postre y bebidas

95.50€/persona (IGIC incluido)

Servicios extra con suplemento

Embutido de ibéricos

6.00€/persona (IGIC incluido)

Tabla de quesos canarios

4.00€/persona (IGIC incluido)

Bajo petición previa cortador de jamón ibérico

600 € (IGIC incluido)





HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ

hecansa



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

Nuestras atenciones sin cargo adicional

Este menú incluye el disfrute del cóctel de bienvenida en una de nuestras terrazas sin coste adicional.

Junior Suite para la noche de bodas con atenciones especiales.
(Sujeto a disponibilidad).

Plaza de parking reservada a la entrada del hotel para los novios.

Cuatro plazas de garaje gratuitas para los invitados.

Decoración incluida: mantelería, sillas con fundas, centro de mesa e impresión de minutas.

Asesoramiento en ornamentación y ambientación de los espacios.

Disponemos de una carta de mantelería opcional.

Tarifas especiales en alojamiento para invitados a la boda.

Posibilidad de diseñar su barra libre con una amplia variedad de bebidas de gama media y alta.





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 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.





HOTEL ESCUELA
SANTA CRUZ
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

Condiciones para salones privados

• La celebración de su evento en un salón privado conlleva un coste adicional siempre y cuando no supere el mínimo de comensales establecido. A continuación, detallamos cada sala y el suplemento que se cobraría de no llegar a esa cifra:

Sala Príncipe: **mínimo 20 comensales** (suplemento 120€).

Salón Los Gallos: **mínimo 50 comensales** (suplemento 150€).

Salón Viera y Clavijo: **mínimo 70 comensales** (suplemento 180€).

Salón Tagoror: **mínimo 140 comensales** (suplemento 250€).

Salón Tajinaste: no conlleva suplemento adicional.

- 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.

Condiciones de barra libre

• La barra libre se facturará por el total de personas confirmadas al evento, en todas las opciones de franjas horarias.

• La barra libre se valorará a partir de 40 comensales. La modificación de esta cantidad supondría una reestructuración en los precios del servicio.

• Duración mínima de 2 horas. Si desean ampliar el horario de la misma, supondría un suplemento de 150€/hora en concepto de camareros y 4.00€/hora por comensal confirmado al inicio del evento en concepto de barra libre.

• En caso de no elección de barra libre, se facturará el precio de la copa según los precios establecidos en la carta de bebidas del Gastrobar durante un máximo de 1 hora.

• En caso de querer contratación de DJ, puede consultar nuestros precios.

