



HOTEL ESCUELA
SANTA BRÍGIDA
hecansa

BODAS

INFORMACIÓN

MENÚ | BARRA LIBRE | RECENA

Propuesta diseñada para celebraciones de bodas. Incluye los menús disponibles, barra libre, recena y una descripción general de los servicios ofrecidos por el Hotel Escuela Santa Brígida.



Gobierno
de Canarias
islas iguales



HOTEL ESCUELA
SANTA BRÍGIDA
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

PAQUETE BODAS

INCLUYE

- Servicio de cóctel, primer plato, plato principal y tarta.
- Dos horas de barra libre.
- Mantelería, sillas, menaje, impresión de minutas y seating plan.
- La ceremonia está incluida para bodas con más de 50 invitados (incluye solo sillas y mesas de ceremonia). Para bodas de menos de 50 invitados, el coste es de 250€.
- Degustación, según número de invitados.
 - De 40 a 70 invitados, incluye degustación para dos personas.
 - De 70 a más de 100 invitados, incluye degustación para 4 personas.

HABITACIONES

Según número de invitados

- Boda de 40 a 70 invitados, incluye una habitación de los novios.
- Boda de 70 a 90 invitados, incluye dos habitaciones (la de novios y otra para quienes quieran).
- Boda de 90 a más de 100 invitados, incluyen 3 habitaciones.

También depende de la disponibilidad que tenga el hotel para la fecha de acogida.

HORARIOS

El horario máximo de los salones en **bodas de día** es hasta las 00:00 y en **bodas de noche** hasta las 03:00.

El horario máximo del Pub Inglés en **bodas de día** es hasta las 00:00 y en **bodas de noche** hasta las 05:00.





HOTEL ESCUELA
SANTA BRÍGIDA
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

BARRA LIBRE

Las bebidas consumidas se facturarán de la siguiente forma:

- Dos primeras horas incluidas en el paquete bodas.
- Tercera hora, 10€/ persona*.
- Cuarta hora y horas adicionales, podrá elegir entre dos fórmulas de facturación; a 10€/ persona y hora ó por consumición.
- Las bebidas incluidas en la oferta de la barra son de gama media, no incluyen reservas. Si quisiera añadir bebidas de alta gama, consulte con nosotros.
- Aplicable para las ofertas que incluyen las 2 horas de barra libre.
- Uso del Pub Inglés, consulte condiciones.

*Nota: A partir de la tercera hora el cliente deberá garantizar un mínimo de 250€/ hora. En los casos en los que el consumo de bebidas no supere el mínimo exigido, el cliente abonará la diferencia.

CONDICIONES DE PAGO

- Primer anticipo: 1.000€ como confirmación de fecha y espacio, a abonar en dos meses, dos pagos de 500€. No reembolsable.
- El 75% del importe total de los servicios solicitados, un mes antes de la boda.
- El resto, una semana antes de la boda.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

- De 3 a 30 días antes de la boda, **se aplicará un cargo del 50%.**
- 72 horas antes de la boda, **se aplicará el 100%.**





HOTEL ESCUELA
SANTA BRÍGIDA
hecansa



MENÚ 1

CÓCTEL DE BIENVENIDA

San Francisco, vino blanco y tinto, cervezas y refrescos

APERITIVOS FRÍOS

Brochetita capresse con pesto de berros

Rollito de salmón ahumado a las finas hierbas

Wrap de pollo masala

Montadito de focaccia con verduras y tomate seco del sol

Cono de guacamole con ventresca de atún

TRÍPTICO PRODUCTOS ISLEÑOS

Surtido de quesos isleños con su bombón de queso de cabra

Delicia de papa con pulpo y mojo de calabaza

Croquetas de cherne con lactonesa de pimientos asados

PLATO PRINCIPAL

Medallones de solomillo de cerdo con salsa de setas al tartufo, atadillo de verduras isleñas y pastel de papas

POSTRE

Tarta / postre individual de nuestro obrador

BEBIDAS

Café, aguas minerales, cerveza, refrescos, vino tinto y blanco, cava





HOTEL ESCUELA
SANTA BRÍGIDA
hecansa



MENÚ 2

CÓCTEL DE BIENVENIDA

San Francisco, vino blanco y tinto, cervezas y refrescos

APERITIVOS FRÍOS

Brochetita capresse con pesto de berros

Rollito de salmón ahumado a las finas hierbas

Wrap de pollo masala

Montadito de focaccia con verduras y tomate seco del sol

Cono de guacamole con ventresca de atún

APERITIVOS CALIENTES

Gyozas de verduras

Croquetas de la Escuela

Brocheta de ternera con chutney de mango

Mini pan bao de pulled pork con gel de aguacate

PRIMER PLATO

Ensalada de mézclum de lechugas y germinados crujientes con queso de cabra, jamón de pato y vinagreta de miel de palma y mostaza

PLATO PRINCIPAL

Tarta hojaldrada de solomillo de cerdo, hummus de berenjena, tomate concassé, queso Flor y salsa de ciruelas

POSTRE

Tarta / postre individual de nuestro obrador

BEBIDAS

Café, aguas minerales, cerveza, refrescos, vino tinto y blanco, cava





HOTEL ESCUELA
SANTA BRÍGIDA
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

MENÚ 3

CÓCTEL DE BIENVENIDA

San Francisco, vino blanco y tinto, cervezas y refrescos

APERITIVOS FRÍOS

Brochetita capresse con pesto de berros

Rollito de salmón ahumado a las finas hierbas

Wrap de pollo masala

Montadito de focaccia con verduras y tomate seco del sol

Cono de guacamole con ventresca de atún

APERITIVOS CALIENTES

Gyozas de verduras

Croquetas de la Escuela

Brocheta de ternera con chutney de mango

Mini pan bao de pulled pork con gel de aguacate

PRIMER PLATO

Cremoso de cangrejo y salmón con brotes tempranos y langostinos crujientes

PLATO PRINCIPAL

Confit de pato con salsa de fresas y pimienta rosa, pastel de papa y batata yema

POSTRE

Tarta / postre individual de nuestro obrador

BEBIDAS

Café, aguas minerales, cerveza, refrescos, vino tinto y blanco, cava





HOTEL ESCUELA
SANTA BRÍGIDA
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

MENÚ 4

CÓCTEL DE BIENVENIDA

San Francisco, vino blanco y tinto, cervezas y refrescos

APERITIVOS FRÍOS

Brochetita capresse con pesto de berros

Rollito de salmón ahumado a las finas hierbas

Wrap de pollo masala

Montadito de focaccia con verduras y tomate seco del sol

Cono de guacamole con ventresca de atún

APERITIVOS CALIENTES

Gyozas de verduras

Croquetas de la Escuela

Brocheta de ternera con chutney de mango

Mini pan bao de pulled pork con gel de aguacate

PRIMER PLATO

Bolsita de langostinos, setas y queso ahumado canario

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo relleno de paté de oca, bacon y cebolla caramelizada,
sobre fluido de papas y confitado de espárrago triguero

POSTRE

Tarta / postre individual de nuestro obrador

BEBIDAS

Café, aguas minerales, cerveza, refrescos, vino tinto y blanco, cava





HOTEL ESCUELA
SANTA BRÍGIDA
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

MENÚ 5

CÓCTEL DE BIENVENIDA

San Francisco, vino blanco y tinto, cervezas y refrescos

APERITIVOS FRÍOS

Brochetita capresse con pesto de berros

Rollito de salmón ahumado a las finas hierbas

Wrap de pollo masala

Montadito de focaccia con verduras y tomate seco del sol

Cono de guacamole con ventresca de atún

APERITIVOS CALIENTES

Gyozas de verduras

Croquetas de la Escuela

Brocheta de ternera con chutney de mango

Mini pan bao de pulled pork con gel de aguacate

PRIMER PLATO

Ensalada de tomate rosa con hummus de aguacate y lamas de bacalao confitado

PLATO PRINCIPAL

Terrina de cochinillo en su jugo con zócalo de papas y manzana asada

POSTRE

Tarta / postre individual de nuestro obrador

BEBIDAS

Café, aguas minerales, cerveza, refrescos, vino tinto y blanco, cava





HOTEL ESCUELA
SANTA BRÍGIDA
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

MENÚ 6

CÓCTEL DE BIENVENIDA

San Francisco, vino blanco y tinto, cervezas y refrescos

APERITIVOS FRÍOS

Brochetita capresse con pesto de berros

Rollito de salmón ahumado a las finas hierbas

Wrap de pollo masala

Montadito de focaccia con verduras y tomate seco del sol

Cono de guacamole con ventresca de atún

APERITIVOS CALIENTES

Gyozas de verduras

Croquetas de la Escuela

Brocheta de ternera con chutney de mango

Mini pan bao de pulled pork con gel de aguacate

PRIMER PLATO

Paquetito de pescado de roca con delicias de marisco

PLATO PRINCIPAL

Lomo alto de ternera tritemplado a la parrilla, con hummus de zanahoria especiada y papa inglesa

POSTRE

Tarta / postre individual de nuestro obrador

BEBIDAS

Café, aguas minerales, cerveza, refrescos, vino tinto y blanco, cava





HOTEL ESCUELA
SANTA BRÍGIDA
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

DISEÑE SU MENÚ

El precio estará sujeto a los platos elegidos por el cliente, que están detallados a continuación:

SOPAS Y CREMAS

Consomé de puchero con albondiguillas y su escaldón

Crema de setas con tartufo y huevo de codorníz

PESCADOS

Sama al horno sobre puré de batata y mojo de tomate

Lomo de lubina al vapor con reducción de ajos tiernos

Lomo de cherne a la parrilla con cremoso de papas de la tierra

CARNES

Bolsita de pato confitado con manzana y confitura de tomate isleño

Pastela crujiente con cama de cuscús y frutos secos

Carrilleras ibéricas sobre puré de papas al tartufo

Solomillo de cerdo ibérico sobre cremoso de quinoa al tomillo

Medallones de solomillo de res a la parrilla con salsa de mostaza a la antigua y cremoso de arroz

Solomillo de res relleno de queso de Guía y pimientos de piquillo

Solomillo Wellington con papas crema y atadillo de verduras





HOTEL ESCUELA
SANTA BRÍGIDA
hecansa



OPCIONES MENÚ

MENÚ I

Cóctel de bienvenida, aperitivos fríos, selección de entrantes, plato principal, postre, bebidas

86.00€/persona

MENÚ II

Cóctel de bienvenida, aperitivos fríos, aperitivos calientes, primer plato, plato principal, postre, bebidas

88.00€/persona

MENÚ III

Cóctel de bienvenida, aperitivos fríos, aperitivos calientes, primer plato, plato principal, postre, bebidas

88.00€/persona

MENÚ IV

Cóctel de bienvenida, aperitivos fríos, aperitivos calientes, primer plato, plato principal, postre, bebidas

88.00€/persona

MENÚ V

Cóctel de bienvenida, aperitivos fríos, aperitivos calientes, primer plato, plato principal, postre, bebidas

92.00€/persona

MENÚ VI

Cóctel de bienvenida, aperitivos fríos, aperitivos calientes, primer plato, plato principal, postre, bebidas

105.00€/persona

**Precios válidos para contrataciones antes del 31/12/2026*





HOTEL ESCUELA
SANTA BRÍGIDA
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

BARRA LIBRE | GAMA MEDIA

REFRESCOS

Coca Cola
Coca Cola Zero
7 Up
Appletiser
Schweppes Limón
Schweppes Naranja
Schweppes Tónica

CERVEZAS

Tropical
Tropical Limón
Dorada Sin

LICORES

Licor 43
Amaretto
Malibú
Ron Miel
Baileys
Frangélico
Vodka Caramelo
Jaggermeister

RONES

Arehucas Oro
Arehucas Blanco
Santa Teresa
Cacique 500
Havana 3

GINEBRA

Beefater
Bombay
Puerto de Indias

VODKA

Absolut
Smirnoff

WHISKIES

Red Label
White Label
J.B





HOTEL ESCUELA
SANTA BRÍGIDA
hecansa



Gobierno
de Canarias
islas iguales

MENÚ RECENA

Empanadillas de pisto con bonito	1,20€
Mini croissant de jamón y queso	1,30€
Pulguitas de calabacín y queso tierno	1,80€
Pulguitas de pata canaria con mayonesa de mojo	2,50€
Perritos calientes*	2,00€
Mini hamburguesas mixtas con queso ahumado*	2,00€
Mini burritos de pollo especiado*	2,00€

**Disponible hasta las 21:30 horas*

OTROS

Cestita de nachos con salsa de queso cheddar y guacamole

***Contratación mínima de 6 cestitas*

8,50€
Por cesta

OBSERVACIONES

Los precios son por unidad

****Contratación mínima de 30 unidades por tipo seleccionado*





HOTEL ESCUELA
SANTA BRÍGIDA
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 BRÍGIDA
hecansa



Condiciones generales del evento

- El cliente deberá contar con la conformidad del Hotel Escuela Santa Brígida para la contratación de servicios prestados por empresas externas. Dichas empresas deben estar dadas de alta para la actividad que van a prestar en nuestras instalaciones.
- Salvo autorización expresa de los novios, no se atenderá ninguna petición especial por parte de familiares o demás invitados.
- El Hotel se reserva el derecho de no autorizar aquellos servicios que no hayan sido notificados con antelación, especialmente si éste perjudica al desarrollo del evento y no cumple con la normativa del establecimiento.
- Los clientes deberán informar de cualquier alergia o intolerancia alimentaria previamente, con el fin de adaptar el menú.
- Nuestras ofertas podrían estar sujetas a modificaciones ante las dificultades de abastecimiento de algunos productos. en el caso de que su menú se viera afectado por esta situación, se le notificará a la mayor antelación posible.
- Precios válidos para contrataciones antes del 31/12/2026.

