

Menú

Boda



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.

Nuestros salones

Amplios y confortables, disponen de espacios en el interior para la recepción de los invitados. Con capacidad para acoger celebraciones hasta 210 comensales.

Salón Tagoror

Exclusivo salón, diáfano con terraza propia ideal para celebrar coctel. Capacidad para 210 comensales.

Salón Tajinaste

Amplio salón con espléndidas vistas a Santa Cruz. Cuidada y vanguardista decoración. Capacidad para 120 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 30 comensales.

Menús boda

Cóctel de bienvenida

compuesto por 6 entrantes

Bolitas de brandada de bacalao confitura de piquillos y polvo de aceitunas

(pescado, lácteos, sulfitos)

Dados de melón macerados

Cucharita de tartar de salmón y aguacate

(pescado, sulfitos, sésamo)

Pulpo frito con espuma de papa

(moluscos, lácteos)

Crujiente de cerdo y manzana asada

(gluten, sulfitos)

Falso rissoto de papas con queso de cabra

(lácteos)

Bebidas

Aguas minerales

Refresco /cerveza

San Francisco

Vino blanco Gran Tehyda.

Vino tinto El Ancón.

Primer plato

a elegir uno:

Ensalada de berros con queso ahumado y chutney de tomate
(lácteos, sulfitos y frutos secos)

Ensalada de bacalao con tapenade y cítricos
(pescado y sulfitos)

Crema de espárrago verde y crujiente de queso
(lácteos)

Crema de calabaza y coco con virutas de bacon

Pescados

a elegir uno:

Lomo de lubina con verduras salteadas y concasse de tomate
(pescado, sulfitos)

Salmón con costra crujiente sobre trigo salteado
(pescado, gluten)

**Bacalao confitado con sofrito de cebolla y tomate con espuma de
papa**
(pescado, lácteos, sulfitos)

Sorbetes

a elegir uno:

Sorbete de limón y menta

Sorbete de mojito

Sorbete de mango

Sorbete de lima y cava a la menta

Sorbete de cava y maracuyá

Carnes

a elegir uno:

Carrilleras de cerdo ibérico con tinto canario con graten de papas
(sulfitos, lácteos)

Solomillo de ternera con salsa española y batata albardada

**Presa ibérica con reducción de soja-miel de palma con parmentier
de calabaza**
(soja, lácteos)

Postres

a elegir uno:

Masa sablé de yogur con merengue rojo
(gluten, huevo, frutos secos, lácteos)

Versión de postre de café
(gluten, huevo, frutos secos, lácteos)

Semifrío de queso con núcleo de guayaba y financiero de cítricos
(gluten, huevo, frutos secos, lácteos)

Cremoso de café con crumble especiado
(gluten, huevo, frutos secos, lácteos)

Bebidas

a elegir uno:

Aguas minerales.

Refresco/cerveza

Vino blanco Gran Tehyda.

Vino tinto El Ancón.

Cava y café

Opciones menú

Menú I

Cóctel de bienvenida, ensalada o crema, pescado, postre, bebidas
56.00€/persona

Menú II

Cóctel de bienvenida, ensalada o crema, carne, postre, bebidas
60.00€/persona

Menú III

Cóctel de bienvenida, ensalada o crema, pescado, carne, postre,
bebidas
65.00€/persona

Servicios extra con suplemento

Embutido de ibéricos
6.00€/persona

Tabla de quesos canarios
4.00€/persona

Bajo petición previa cortador de jamón ibérico
600 €

Nuestras atenciones sin cargo adicional

Degustación previa del menú para 2 personas. Consultar condiciones

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

Nuestros menús incluyen la Tarta Nupcial, entre los sabores que ofrecemos están: trufa y yema tostada, mango y parchita, mango y chocolate, parchita y fruta natural, nata y parchita, nata y fruta natural, etc.

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.

Condiciones generales del evento

- Degustación previa del menú para 2 personas, siempre que el número de comensales total sea un mínimo de 40 comensales. Se debe abonar el precio del menú elegido por persona y se descontará de la factura final.
- 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.

Condiciones generales de contratación

- Para reservar en firme es necesario un prepagado 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 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).

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.