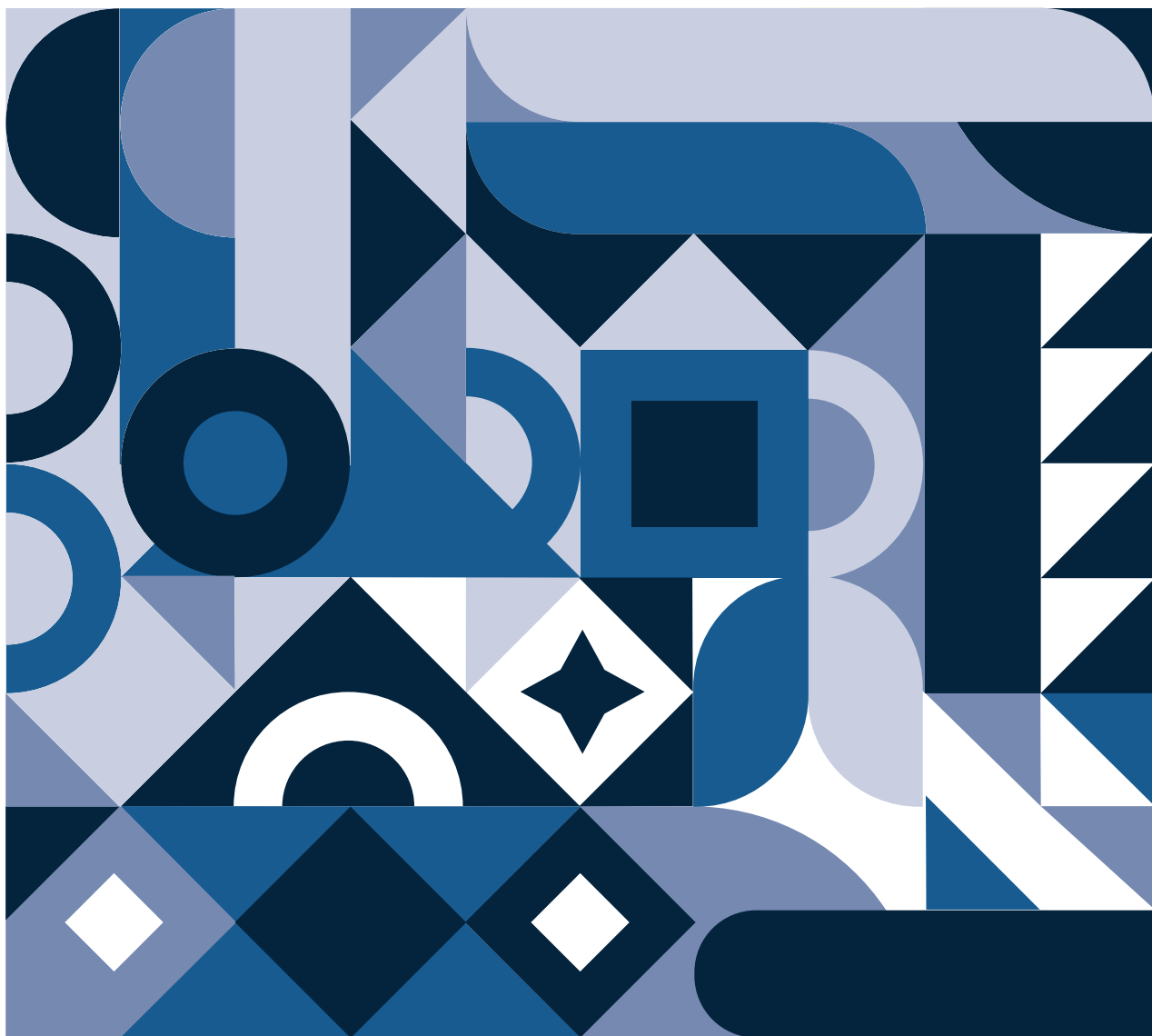


Menú

Ejecutivo (hasta 40 pers.)



Primeros a elegir:

Ensalada de salmón ahumado con vinagreta de yogur
(Pescado, sulfitos, lácteos y sésamo)

Ensalada de quinoa con manzana y ciruelas pasas
(sulfitos y frutos secos)

Vichyssoise templada con polvo de jamón
(lácteos)

Crema de berros con dados de queso fresco y millo crujiente
(lácteos)

Segundos a elegir:

Bacalao gratinado con ali-oli de miel y verduras salteadas
(pescado, huevo y sulfitos)

Popieta de lubina con langostinos y gambas, rodajas de papa y americana
(pescado, marisco y sulfitos)

Costilla de cochino lacada con papas salteadas
(sulfitos)

Lomo de ternera canaria y batata albardada
(sulfitos)

Postres a elegir:

Tartaleta de chocolate, caramelo salado y namelaka de plátano canario

(gluten, huevo, frutos secos y lácteos)

Profiterol negro crujiente relleno de chantilly

(gluten, huevo, frutos secos y lácteos)

Cheese cake de queso canario con confitura de higos picos

(gluten, huevo, frutos secos y lácteos)

Bebidas

Aguas minerales

Vino blanco y tinto

Café e infusiones

25,50€
Por persona
(IGIC Incluido)

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.

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 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.