

Eventos



Juan Cáceres | director del Hotel Santa Catalina

El Hotel Santa Catalina ofrece un esmerado servicio de catering a domicilio con las mismas calidad y garantías de los servicios prestados en los salones del propio hotel.

“Llevamos nuestros servicios a donde se nos solicita”

LA PROVINCIA/DLP
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

— ¿Cómo nace la idea de crear el Catering Santa Catalina?

— El Catering nace como una respuesta real a la demanda de nuestros clientes. Cada vez son más las personas que, por diferentes motivos, desean celebrar un evento en su casa, empresa o cualquier otro lugar que no sea el tradicional salón de un hotel. No obstante necesitan estar seguros de poder recibir la misma calidad y garantía para su evento como si lo celebraran en el hotel. Por ello, nuestro presidente, Juan Padrón, -visionario como siempre- ha apostado por ampliar nuestros servicios, llevándonos a donde se nos solicita.

— ¿Qué destacaría del Catering principalmente?

— Sin duda alguna destacaría, en primer lugar, al equipo humano en este nuevo servicio con José Rojano al frente. Tenemos la gran suerte de haber fichado a un excelente chef, formado en los mejores restaurantes de España galardonados con Estrellas Mi-

chelin. No debemos olvidar que la restauración del Hotel Santa Catalina siempre ha sido un referente en la ciudad. Por su cocina han pasado grandes chefs de renombre internacional, por lo que esta nueva propuesta de Catering llega respaldada por la calidad y el prestigio de esta Casa.

— El Catering Santa Catalina, ¿se ocupa de todas las necesidades del cliente?

— Naturalmente, ésta es la filosofía y función de este nuevo servicio; que nuestro equipo se ocupe prácticamente de todo, es decir, el cliente sólo nos tiene que comunicar dónde, cuándo y cómo quiere el servicio y nosotros a partir de esta información le ofrecemos un variado abanico de posibilidades, empezando por los posibles menús, seguido de la decoración, ambientación musical, logística etc. Un sinfín de complementos y detalles a los que daremos solución según las necesidades del evento.

— Qué ofrece José Rojano, Chef del Santa Catalina y responsa-



Juan Cáceres. | LA PROVINCIA/DLP

ble del Catering?

— Sobre todo profesionalidad y una creatividad desbordante -desde su infancia ya lo tenía muy claro, lo suyo de mayor sería la cocina-. Cada vez que paso por la cocina del Hotel le veo sumergido en algún experimento o creación nueva. Pertenece

a esta clase de personas privilegiadas que disfrutan cada momento de su trabajo y que crecen ante cualquier reto. También posee esa habilidad de hacerse una composición del lugar y de las necesidades del cliente, hecho que le permite confeccionar menús a medida para cada evento.

— Tratándose de un hotel de 5 estrellas como es el Hotel Santa Catalina, el público en general podría pensar que el Catering es algo inasequible. ¿Qué nos podría decir al respecto?

— El hecho de ofrecer menús a medida, nos posibilita adecuarlos tanto a las exigencias del cliente como a su presupuesto, por tanto no creo que la palabra inasequible sea la correcta. Lo que realmente el cliente debe saber es que los géneros que utilizamos tanto en un menú más sofisticado como en uno más sencillo son de primera calidad. Es decir, una crema de verduras, nada tendrá que envidiar a un 'Bisque de langosta', que por su género obviamente será más costoso. En definitiva, ofrecemos tal amplio abanico de posibilidades que cada cliente encontrará la opción que mejor se ajuste a sus posibilidades, avalada por la exclusividad que nos distingue. Invito a todos los lectores a que vengan a nuestro Restaurante La Terraza, que degusten nuestra carta, y que juzguen por ellos mismos la calidad-precio, ya que comer en el Hotel no significa ni que sea más caro que cualquier otro establecimiento bueno del mercado, ni que el género no sea de calidad. Nada más lejos. Sólo puedo decirles que se sorprenderán para bien cuando nos visiten.



Ésta es su casa

SERVICIOS A PARTICULARES

- CELEBRACIONES FAMILIARES
- ALMUERZOS / CENAS
- ALQUILER DE MOBILIARIO
- DECORACIÓN FLORAL
- MÚSICA. DISCOTECA MÓVIL
- CARPAS PARA JARDÍN
- MENAJE

SERVICIOS EN EMPRESAS

- DESAYUNOS DE TRABAJO
- COMIDAS DE NEGOCIOS
- CÓCTELES
- FIESTAS DE EMPRESA
- INAUGURACIONES

NUEVO SERVICIO DE CATERING HOTEL SANTA CATALINA

Toda la magia de los fogones de José Rojano ahora en su casa.

José Rojano conoce bien los secretos de la alta cocina y cómo satisfacer los paladares más exigentes.

Desde su País Vasco natal y pasando por algunos de los más acreditados restaurantes del país, ahora se propone, desde su nueva base de operaciones como chef-ejecutivo del Hotel Santa Catalina, elevar el nivel de la cocina a domicilio.

Un nuevo servicio que el Hotel pone a su disposición para sus celebraciones familiares o eventos de empresa.

Menús especialmente creados y diseñados por él, al frente de un experto equipo que trabajará, desde el primer momento, para que todo salga como usted desea.



Catering

HOTEL
SANTA
CATALINA

928 29 55 04

www.hotelsantacatalina.com

LEÓN Y CASTILLO, 227
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA