

Desde el Hotel Santa Catalina le agradecemos que nos haya elegido para celebrar su banquete de Bodas.

Desde este momento, todo el equipo: comercial, cocina y servicio se pone a su disposición para hacer del día de su Boda el momento más feliz y de bellos recuerdos.

Cóctel Previo Selección Santa Catalina

Elección de 3 referencias Frías y 3 Calientes

Fríos

Bombones de Foie
Norimakis Variados
Esqueixada de Bacalao
Pata Asada y Mojo Verde
Copita de Salmorejo Cordobés
Copita de Gazpacho de Mango
Pastel de Cabracho con Salsa Rosa
Jamón de Pato con Huevo de Codorniz
Copita de Foie con Gelatina de Malvasía
Brocheta de Queso Tierno y Tomate Cherry
Salmón con Soja y Brotes de Alfalfa

Calientes

Cestitas de Marisco
Croquetas de Jabugo
Delicias de Chipirones
Queso Frito con Miel
Brocheta de Pollo Teriyaki
Crujiente de Chorizo de Teror
Quiche de Brandada de Bacalao
Verduras en Tempura con Mojo Rojo
Huevos Fritos con Chistorra y Papas
Rollitos de Primavera con Salsa Thai
Brocheta de Langostino con Guacamole

Aguas, Refrescos, Cervezas, Vino Casa, San Francisco
(30 min. aproximadamente)

Suplementos:

- Jamón de Bellota cortado a mano: 8,00 € por persona (Mínimo 100 personas).
- Cortador de Jamón en Sala: 120,00 €
- Embutidos Ibéricos de Bellota: 4,00 € por persona
- Tabla de Quesos Canarios con Frutos Secos: 5,00 € por persona
- Barra de Cócteles (Mojitos y Daiquiries): 4,00 € por persona.

Menú de Boda 1

Crema Vichyssoise con Huevas de Trucha

Pastel de Berenjena y Salmón Ahumado con Salsa de Cebolla Confitada

Sorbete de Menta Fresca

Carrillera de Ternera con Salsa de Vino Tinto

Tarta Nupcial o Postre

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco Raimat Blanco Seco

Vino Tinto Ederra Crianza D.O. Rioja

o Montecristo Crianza D.O. Navarra

Brindis de Cava Codorníu Blanc de Blancs

Aguas Minerales

Precio por persona: 69,80 € (I.G.I.C. no incluido)

Menú de Boda 2

Crema de Berros con Brocheta de Langostinos

Ensalada de Queso de Rulo con Vinagreta de Frambuesa

Sorbete de Frambuesa

Confit de Pato en Crepineta con Salsa de Oporto

Tarta Nupcial ó Postre

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco Raimat Blanco Seco

Vino Tinto Ederra D.O Rioja o Montecristo (Navarra)

Brindis de Cava Codorníu Blanc de Blanc

Aguas Minerales

Precio por persona: 71,15 € (I.G.I.C. no incluido)

Menú de Boda 3

Terrina de Foie Micuit con Mermelada de Manzana y Bouquet de Ensaladas

Sorbete de Mandarina

Cherne a la Plancha con Cremoso de Coliflor y Vinagreta de Papaya

Tarta Nupcial ó Postre

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco Raimat Blanco Seco

Vino Tinto Ederra D.O Rioja o Montecristo (Navarra)

Brindis de Cava Codorníu Blanc de Blancs

Aguas Minerales

Precio por persona: 77,20 €(I.G.I.C. no incluido)

Menú de Boda 4

Gazpacho de Mango y Manzana con Huevas de Trucha y Langostino

Pastel de Puerros con Salsa de Hongos

Sorbete de Limón

Hamburguesa de Ternera con Foie y Salsa de Uvas

Tarta Nupcial ó Postre

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco Raimat Blanco Seco

Vino Tinto Ederra D.O Rioja o Montecristo (Navarra)

Brindis de Cava Codorníu Blanc de Blanc

Aguas Minerales

Precio por persona: 80,10 €(I.G.I.C. no incluido)

Menú de Boda 5

Crema de Espárragos con Ravioli de Queso Fresco

Ensalada Templada de Gulas y Langostinos

Sorbete de Pomelo Rosa

Lubina Rellena de Verduritas

Tarta Nupcial ó Postre

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco Raimat Blanco Seco

Vino Tinto Ederra D.O Rioja o Montecristo (Navarra)

Brindis de Cava Codorníu Blanc de Blancs

Aguas Minerales

Precio por persona: 81,65 €(I.G.I.C. no incluido)

Menú de Boda 6

Crema de calabaza al Curry con Ravioli de Queso Fresco

Pastel de Aguacate con Langostinos y Salsa Rosa

Sorbete de Fruta de la Pasión

Solomillo de Cebón con Salsa de Trufas y Brocheta de Verduras

Tarta Nupcial ó Postre

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco Raimat Blanco Seco

Vino Tinto Ederra D.O Rioja o Montecristo (Navarra)

Brindis de Cava Codorníu Blanc de Blancs

Aguas Minerales

Precio por persona: 84,60 €(I.G.I.C. no incluido)

Menú de Boda 7

Cóctel de Gambas

Merluza Rebozada con Salsa de Chipirones

Sorbete de Menta Fresca

Solomillo de Ternera con Salsa de Jerez y Milhojas de Verduras

Tarta Nupcial ó Postre

Café

Bebidas

Vino Blanco Raimat Blanco Seco

Vino Tinto Ederra D.O Rioja o Montecristo (Navarra)

Brindis de Cava Codorníu Blanc de Blanc

Aguas Minerales

Precio por persona: 85,75 €(I.G.I.C. no incluido)

Menú de Boda 8

Foie Caramelizado con Puré de Coliflor y Anguila Ahumada

Rodaballo Asado a la Sartén a la Donostiarra

Sorbete de Mandarina

Cochinillo Deshuesado con Manzana y Salsa de su Asado

Tarta Nupcial ó Postre

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco Raimat Blanco Seco

Vino Tinto Ederra D.O Rioja o Montecristo (Navarra)

Brindis de Cava Codorníu Blanc de Blanc

Aguas Minerales

Precio por persona: 87,90 €(I.G.I.C. no incluido)

Menú de Boda 9

Bogavante con Gazpacho de Tunos y Huevas de Trucha al Curry

Sorbete de Maracuyá

Solomillo de Cebón con Salsa de Trufas y Brocheta de Verduras

Tarta Nupcial ó Postre

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco Raimat Blanco Seco

Vino Tinto Ederra D.O Rioja o Montecristo (Navarra)

Brindis de Cava Codorníu Blanc de Blanc

Aguas Minerales

Precio por persona: 100,60 € (I.G.I.C. no incluido)

Las Sugerencias del Chef

- Canelones al Estilo Tradicional
- Ensalada Templada de Vieiras y Langostinos
- Rape Bridado con Salsa de Almejas
- Timbal de Rabo de Toro con Salsa de Hongos
- Paletilla de Cordero Asada con Ragout de Piña
- Pularda Rellena con Salsa de Frutos Secos

Postres

- Bavaoise de Queso con Mermelada de Frambuesa
- Mousse Chocolate Blanco con Fruta de la Pasión
- Bavaoise de Chocolate y Pistacho
- Goxúa
- Semiesfera de Chocolate Blanco o Negro con Salsa de Mandarina
- Crêpe de Frutas Naturales con Canela
- Trío de Postres

Tartas

- Crema Pastelera con Yema Tostada y Exterior de Chocolate Blanco o Negro
- Crema de Turrón con Exterior de Trufa
- Crema de dos Chocolates con Exterior de Merengue
- Crema de Frutos Rojos con Exterior de Frutas Naturales
- Tiramisú
- San Marcos

Barra Libre Bebida Standard

La Barra Libre se facturará por el total de Personas confirmadas al evento.
Opción según consumo para servicios inferiores a 100 pax a precios de bar durante un máximo de 2 horas.
Si desean ampliar el horario tendrá un suplemento de 100,00 € por hora en concepto de camareros.

WHISKY

Johnnie Walker Etiqueta Roja
Ballantines
J&B
John Haig

RON

Arehucas Blanco y Oro
Bacardi Blanco
Caciquet
Pampero

LICORES

Malibú
Baileys
Frangelico
Tía María
Pacharán
Brandy Torres 5
Licor Melocotón
Licor Manzana
Martini
Tequila

VODKA

Smirnoff
Moskovskaya

GINEBRA

Beefeater
Larios
Gordons

CERVEZA, REFRESCOS, ZUMOS

Servicio 1 hora: 12,00 €
Servicio 2 horas: 15,00 €
Servicio 3 horas: 18,00 €
Servicio 4 horas: 21,00 €
(Máx. 4 hrs. de servicio)

BARRA ESPECIAL

Mojitos y Daikiries
4 Euros por persona
Total asistentes adultos a la Boda

IGIC no incluido

Barra Libre Bebida Premium

La Barra Libre se facturará por el total de Personas confirmadas al evento.
Opción según consumo para servicios inferiores a 100 pax a precios de bar durante un máximo de 2 horas.
Si desean ampliar el horario tendrá un suplemento de 100,00 € por hora en concepto de camareros.

WHISKY

Johnnie Walker Etiqueta Roja
Ballantines
J&B
John Haig
Johnnie Walker Etiqueta Negra
Cardhu
10

RON

Arehucas Blanco y Oro
Bacardi Blanco
Caciquet
Pampero
Havana 7
Santa Teresa

LICORES

Malibú
Baileys
Frangelico
Tía María
Pacharán
Brandy Torres

VODKA

Smirnoff
Moskovskaya

GINEBRA

Beefeater
Gordons
Tanqueray
Bombay Sapphire

Brandy Carlos I
Licor Melocotón
Licor Manzana
Martini
Tequila

CERVEZA, REFRESCOS, ZUMOS

Servicio 1 hora: 15,00 €
Servicio 2 horas: 19,00 €
Servicio 3 horas: 23,00 €
Servicio 4 horas: 26,00 €
(Máx. 4 hrs. de servicio)

BARRA ESPECIAL

Mojitos y Daikiries
4 Euros por persona
Total asistentes adultos a la Boda

IGIC no incluido

Menú Recena 1

Mini Perritos Calientes
Chapata de Pata de Cerdo Asada y Mojo
Churros con Chocolate

Precio por persona: 5,00 €

Menú Recena 2

Mini Hamburguesa de Ibérico
Mini Sandwich Vegetal
Mini Sandwich de Jamón y Queso
Surtido de Pastelería Francesa

Precio por persona: 7,00 €

Menú Recena 3

Pan Bombón con Jamón Ibérico y Tomate
Mini Bocado de Queso Canario
Mini Croissant de Jamón y Queso
Brocheta de Frutas Naturales

Precio por persona: 8,00 €

Suplementos:

- Buffet de Golosinas 3,00 €/persona.
 - Buffet de Frutos Secos 3,00 €/persona.
 - Fuente de Chocolate para eventos mínimo de 100 personas 4,00 €/persona.
 - Carro de Helados para eventos mínimo de 100 personas 4,00 €/persona.
 - Carro de Perritos Calientes para eventos mínimo de 100 personas 4,00 €/pers.
- ** Para Eventos inferiores a 100 personas consultar precios.

Menú de Niños 1

(hasta 12 años)

Escalope Empanado con Croquetas y Papas Fritas

Helado Variado, Mousse de Chocolate o Macedonia de Frutas

Aguas Minerales, Refresco o Zumo embotellado

Precio por persona: 24,00 €

Menú de Niños 2

(hasta 12 años)

Nuggets de Pollo con Papas Fritas

Macarrones a la Boloñesa

Helado Variado, Mousse de Chocolate o Macedonia de Frutas

Aguas Minerales, Refresco o Zumo embotellado

Precio por persona: 26,00 €

Menú de Niños 3

(hasta 12 años)

Crema de Verduras o Tortilla de Jamón y Queso

Solomillo de Ternera con Papas Fritas

Helado Variado, Mousse de Chocolate o Macedonia de Frutas

Aguas Minerales, Refresco o Zumo embotellado

Precio por persona: 30,00 €

IGIC no incluido

Condiciones de Contratación

El Menú seleccionado incluye:

- Aperitivo previo de 30 minutos, con 3 variedades frías y 3 variedades calientes a elegir.
- Mantelería Burdeos y Blanca, con fundas y lazos para las sillas.
- Servicio de Camareros.
- Servicio de Guardarropía para bodas celebradas en Salón Palmeras.
- Centros Florales estándar para las mesas del Salón y Aperitivo.
- Invitación a degustar previamente el menú en el Restaurante “La Terraza” una vez esté confirmado el evento:
 - 6 personas: Bodas con más de 150 invitados
 - 4 personas: Bodas con un mínimo de 100 invitados
 - 2 personas: Bodas con un mínimo de 50 invitados
- Alojamiento para los novios en la Noche de Bodas:
 - Hasta 80 personas: Tarifa especial de Habitación, Botella de Cava y Cesta de Frutas.
 - Entre 80 y 150 personas: Habitación Doble, Botella de Cava y Cesta de Frutas.
 - Más de 150 personas: Una Suite, Botella de Cava y Cesta de Frutas.
 - Salida después de la hora establecida (hasta las 3:00 pm), sujeto a disponibilidad
 - Tres plazas de Aparcamiento Gratuitas.
- Disfrutar de una jornada en nuestro Spa-Center la fecha que usted elija.
- Cierre número de personas 72 horas antes del servicio.
- Entrega de Regalos u otros Artículos que queden depositados en el Hotel 24 horas antes del servicio y Retirada de Regalos y otros hasta 48 horas después del servicio.

Servicios Complementarios:

- Sí desean contratar un Disc Jockey a través del Hotel para amenizar su evento, el coste del mismo es de 600 € (precios sujetos a posibles incrementos), Incluye servicio de 5 horas, (cada hora extra del servicio tendría un costo de 100 €/h).

Le rogamos tenga en cuenta las siguientes estipulaciones:

- La música está permitida hasta las 2:00 a.m. en los salones García Escámez y Arencibia, excepto en el Salón Palmeras que está permitida hasta las 4:00 a.m.
- La música en vivo (grupos Musicales) en los salones García Escámez y Arencibia estará permitida hasta las 23.00 horas.
- Una vez finalizado el servicio de Cocina y Barra Libre en su caso, se dará por concluido el evento, música y estancia en sala.
- Los músicos o equipos contratados deberán respetar los niveles de voltaje y decibelios establecidos por el Hotel, reservándonos el derecho de admisión de los mismos.
- Servicio de Decoración Complementaria:
 - Mantelería Festón 3,00 €/ persona.
 - Mantelería Color Dorado 4,00 €/persona.
 - Mantelería Negra 3,00 €/ persona.
 - Plato de Presentación Plateado 1,80 €/persona.
 - Menú Impreso en Mesa 1,00 €/ persona.

Alojamiento para los invitados

Con respecto a nuestros mejores precios de alojamiento para sus invitados al banquete, éstos quedarían como sigue:

- Habitación doble con desayuno: 129.00 €
- Habitación doble, uso individual, con desayuno: 105.00 €

Descuentos Especiales:

- 5% en el Menú y la Barra Libre para las Bodas que se celebren de Domingos a Jueves, excepto en Festivos y vísperas.
- 10 % en el Menú y Barra Libre para las Bodas que se celebren en Diciembre y Enero.

Condiciones de Pago:

- La reserva quedará formalizada mediante la entrega de un depósito de 3.000,00 €. Éste podría formalizarse remitiendo un talón nominativo a nombre de Hotelera Nueva Canaria, S.A. con C.I.F. número A-35.366.095. O bien, a través de nuestra cuenta corriente de la Banca March, entidad 0061, oficina 0156, D.C. 17 y número de cuenta 003 1870113, en la Calle Triana, 43. 35002 Las Palmas de Gran Canaria. (Le agradeceríamos nos remitiera copia vía e-mail o al fax número 928 29 14 37).
- 80% del servicio solicitado un mes antes del evento.
- 100% del servicio solicitado 72 horas hábiles antes de la realización del evento, momento en el cual se efectuará el cierre de número de asistentes, siendo éste el número mínimo a facturar
- Los extras que se generen durante el transcurso del servicio deberán abonarse a la salida de la habitación.

Condiciones de Cancelación:

- Un mes antes del evento: 25% del importe de los servicios solicitados.
- 15 días antes del evento: 50% del importe de los servicios solicitados.
- 72 horas antes del evento: el 100% del importe del servicio.

Observaciones:

- Menús especiales: Disponemos de menús adaptados para vegetarianos, alérgicos, celíacos.
- No se permiten comidas ni bebidas que no hayan sido contratadas a través del Hotel.
- Todos los precios ofertados son válidos durante el año 2011.
- Al importe total de la factura habrá que añadirle el 5% de IGIC.