

Cóctel 1

(Duración aproximada 2 horas)

Aperitivos Fríos

- Bombones de Foie
- Bolitas de Melón con Jamón
- Surtido de Quesos Canarios
- Copita de Gazpacho de Mango
- Tartaleta de Bacalao con Espuma de Pimiento
- Gelée de Espárrago con Espuma de Mahonesa

Aperitivos Calientes

- Vieiras con Bacon
- Croquetas de Jabugo
- Paella de Marisco
- Albóndigas de Trufa
- Brocheta de Pollo Teriyaki
- Huevos Fritos con Chistorra y Papas
- Brocheta de Langostino con Espuma de Ali-Oli

Postre

- Trufitos de Chocolate
- Profiteroles de Crema con Salsa de Chocolate Caliente

Precio por persona: 41,40 € (IGIC no incluido)

Cóctel 2

(Duración aproximada 2 horas)

Aperitivos Fríos

- Norimakis Variados
- Gelée de Foie con Sauternes
- Copita de Salmorejo Cordobés
- Tartar de Atún con Salsa de Soja y Wasabi
- Salmón Marinado en Soja con Brotes de Alfalfa
- Brocheta de Jamón de Jabugo con Queso Fresco

Aperitivos Calientes

- Fideuà Negra
- Tempura de Vieira
- Buñuelos de Bacalao
- Croquetas de Jabugo
- Huevos Fritos con Papas y Setas
- Queso Frito con Mojo Colorado y Miel
- Brocheta de Langostino con Guacamole
- Brocheta de Verduras en Tempura con Mojo Rojo

Postre

- Piononos de Santa Fé
- Brocheta de Fruta con Queso Fresco

Precio por persona: 42,40 € (IGIC no incluido)

Cóctel 3

(Duración aproximada 2 horas)

Aperitivos Fríos

- Gazpacho de Sandía
- Mousse de Atún con Guacamole
- Brocheta de Roastbeef
- Guacamole con Salmón y Nachos
- Brocheta de Papaya y Mousse de Foie
- Brocheta de Jamón de Jabugo con Queso Fresco
- Brocheta de Jamón York, Queso y Piña
- Rigatoni relleno de Mousse Ahumado

Aperitivos Calientes

- Falso Risotto
- Cestitas de Marisco
- Croqueta de Jabugo
- Delicias de Morcilla de Teror
- Papitas Bonitas con Mojo Picón
- Huevos Fritos con Chistorra y Papas
- Queso Frito con Mojo Colorado y Miel
- Rollitos de Primavera con Salsa Thai
- Brocheta de Langostino con Guacamole

Postre

- Delicias de Chocolate
- Brazo de Gitano con Salsa de Caramelo

Precio por persona: 44,95 € (IGIC no incluido)

Cóctel 4

(Duración aproximada 2 horas)

Aperitivos Fríos

- Copita de Crema Vichissoise
- Norimakis Variados
- Brocheta de Pata Asada con Mojo
- Rollitos de Salmón y Queso Fresco
- Tartaleta de Pastel de Centollo
- Tartar de Atún con Salsa de Soja y Wasabi
- Tartaleta de Escalibada de Bacalao
- Brocheta de Langostino con Papaya

Aperitivos Calientes

- Famosas de Marisco
- Langostinos Crujientes
- Papitas Bonitas con Mojo Picón
- Chistorra con Dátiles en Brick
- Wantún de Queso Fresco
- Delicias de Morcilla de Teror
- Croquetas de Jabugo
- Rollitos de Primavera con Salsa Thai
- Tartaleta de Plátano con Queso Azul

Postre

- Piononos de Santa Fé
- Brownie de Chocolate con Espuma de Vainilla

Precio por persona: 46,53 € (IGIC no incluido)

Barra Libre Bebida Standard

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

WHISKY

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

VODKA

Smirnoff
Moskovskaya

RON

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

GINEBRA

Beefeater
Gordons
Tanqueray
Bombay Sapphire

LICORES

Malibú
Baileys
Frangelico
Tía María
Pacharán
Brandy Torres 10
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

Condiciones de Contratación

El Menú seleccionado incluye:

- Barra Libre Standard durante las 2 horas del cóctel.
- La Barra Libre Premium tendrá un suplemento de 4,00 € por hora y persona.
- Mantelería Burdeos y Blanca para las mesas.
- Servicio de Camareros.
- Centros Florales estándar para las mesas.

Condiciones de Pago

- La reserva quedará formalizada mediante la entrega de un depósito del 30% del servicio solicitado. 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 al término del evento.

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.
- 48 horas antes del evento: el 100% del importe del servicio.

Observaciones

- No se permiten comidas ni bebidas que no hayan sido contratadas a través del Hotel.
- Todos los precios ofertados son válidos durante el año 2010.
- Al importe total de la factura habrá que añadirle el 5% de IGIC.