

El fin último que tenemos en el Hotel Santa Catalina en la preparación de sus Eventos y Celebraciones es ofrecer siempre lo mejor. Además, nuestros clientes disponen de nuestro servicio integral para Celebraciones, donde un amplio equipo de profesionales altamente cualificado les asesorará hasta el más mínimo detalle para convertir este día tan especial en algo único e irrepetible.

No podrá elegir establecimiento mejor preparado para sus celebraciones, ya que años de experiencia y un gran equipo de profesionales nos avalan en la prestación de nuestros servicios.

A continuación le describimos los sugerentes Menús creados por nuestro Chef José Rojano para sorprender a sus invitados:

Cóctel Previo Selección Santa Catalina

Elección de 3 referencias Frías y 3 Calientes

Fríos

Bombones de Foie
Bolitas de Melón con Jamón
Copita de Salmorejo Cordobés
Copita de Gazpacho de Mango
Salmón Marinado con Soja y Brotes
Atún Marinado con Tomate y Pan Frito
Brocheta de Jabugo con Queso Tierno
Copita de Foie con Gelatina de Malvasía
Pata Asada con Papas Arrugadas y Mojo
Brocheta de Queso Tierno y Tomate Cherry

Calientes

Arroz Negro
Cestitas de Marisco
Croquetas de Jabugo
Albóndigas con Trufa
Brocheta de Pollo Teriyaki
Crujiente de Chorizo de Teror
Rollitos de Primavera con Salsa Thai
Huevos Fritos con Chistorra y Papas
Brocheta de Langostino con Guacamole
Brocheta de Verduras en Tempura con Mojo

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 Fiesta 1

Crema de Champiñones con Aceite de Trufa

Carrillera de Ternera con Salsa de Vino Tinto

Polvitos Uruguayos con Helado de Dulce de Leche

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco Nuviana Chardonnay

Vino Tinto Ederra Crianza D.O. Rioja o Montecristo D.O. Navarra

Aguas Minerales

Precio por persona: 58,70 € (IGIC no incluido)

Menú de Fiesta 2

Ensalada de Gulas y Langostinos

Confit de Pato con Salsa de Cítricos

Texturas de Chocolate con Sorbete de Mandarinas

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco Nuviana Chardonnay

Vino Tinto Ederra Crianza D.O. Rioja o Montecristo D.O. Navarra

Aguas Minerales

Precio por persona: 60,50 € (IGIC no incluido)

Menú de Fiesta 3

Ensalada de Queso Rulo de Cabra con Vinagreta de Frambuesa

Solomillo de Ibérico Gratinado con Queso, Espinacas y Foie

Tarta de Queso Fresco con salsa de Frutos Rojos

Café

Bebidas

Vino Blanco Nuviana Chardonnay

Vino Tinto Ederra Crianza D.O. Rioja o Montecristo D.O. Navarra
Aguas Minerales

Precio por persona: 62,80 € (IGIC no incluido)

Menú de Fiesta 4

Canelón de Ensaladilla Rusa con Langostinos

* * * * *

Merluza Rebozada con Salsa de Chipirones

Ó

Hamburguesa de Ternera Con Foie y Salsa de Uvas

* * * * *

Pannacotta de Frutos Rojos con Sorbete de Mango

* * * * *

Café e Infusiones

* * * * *

Bebidas

Vino Blanco Nuviana Chardonnay

Vino Tinto Ederra Crianza D.O. Rioja o Montecristo D.O. Navarra
Aguas Minerales

Precio por persona: 68,90 € (IGIC no incluido)

Menú de Fiesta 5

Gazpacho de Mango y Manzana con Huevas de Trucha y Langostino

Vieira Gratinada

Lubina al Horno Rellena de Verduritas

Ó

Solomillo de Cebón con Salsa de Pedro Ximénez

Brownie con Salsa de Chocolate Caliente y Helado de Vainilla

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco Nuviana Chardonnay

Vino Tinto Ederra Crianza D.O. Rioja o Montecristo D.O. Navarra

Aguas Minerales

Precio por persona: 73,50 € (IGIC no incluido)

Menú de Fiesta 6

Ensalada Templada de Vieiras y Langostinos

Pierna de Cordero con Ragout de Piña

Bavaroise de Chocolate y Pistacho

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco Nuviana Chardonnay

Vino Tinto Ederra Crianza D.O. Rioja o Montecristo D.O. Navarra

Aguas Minerales

Precio por persona: 79,25 € (IGIC no incluido)

Menú de Fiesta 7

Bogavante con Gazpacho de Tunos y Huevas de Trucha al Curry

Cochinillo Deshuesado con Manzana y Salsa de su Asado

Mousse de Chocolate Blanco con Fruta de la Pasión

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco Nuviana Chardonnay

Vino Tinto Ederra, D.O. Rioja o Montecristo D.O. Navarra

Aguas Minerales

Precio por persona: 93,90 € (IGIC no incluido)

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

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 Daikuries
4 Euros por persona
Total asistentes adultos a la Boda

IGIC no incluido

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 deberá cerrarse como mínimo una semana antes del evento. El menú seleccionado incluye:

- Mantelería Burdeos y Blanca, con fundas y lazos para las sillas
- Servicio de Camareros.
- Centros Florales estándar para las mesas del Salón.
- Aperitivo previo de 30 minutos, con 3 variedades frías y 3 variedades calientes a elegir.
- Bebida del Aperitivo.
- Invitación a degustar previamente el menú en el Restaurante “La Terraza” una vez esté confirmado el evento:
 - 4 personas: Eventos con más de 100 invitados
 - 2 personas: Eventos con un mínimo de 50 invitados

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 todos los salones, excepto en el Salón Palmeras que está permitida hasta las 4:00 a.m.
- La música tras la comida puede ser contratada durante la Barra Libre únicamente (Máximo hasta las 4:00 a.m.).
- 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 Negro 4,00 €/ persona.
 - Mantelería Color Dorado 4,50 €/persona.
 - Plato de Presentación Plateado 1,80 €/persona.
 - Menú Impreso en Mesa 1,00 €/ persona.

Condiciones de Pago

- La reserva quedará formalizada mediante la entrega de un depósito de 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.
- 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.
- La duración de la música debe coincidir con la barra libre contratada (máx. 4 hrs de servicio)
- Al importe total de la factura habrá que añadirle el 5% de IGIC.