

Hotel Jardín Tecina La Gomera

Kit banquetes 2025-2026





Único por naturaleza

Bienvenidos al lugar donde los eventos florecen

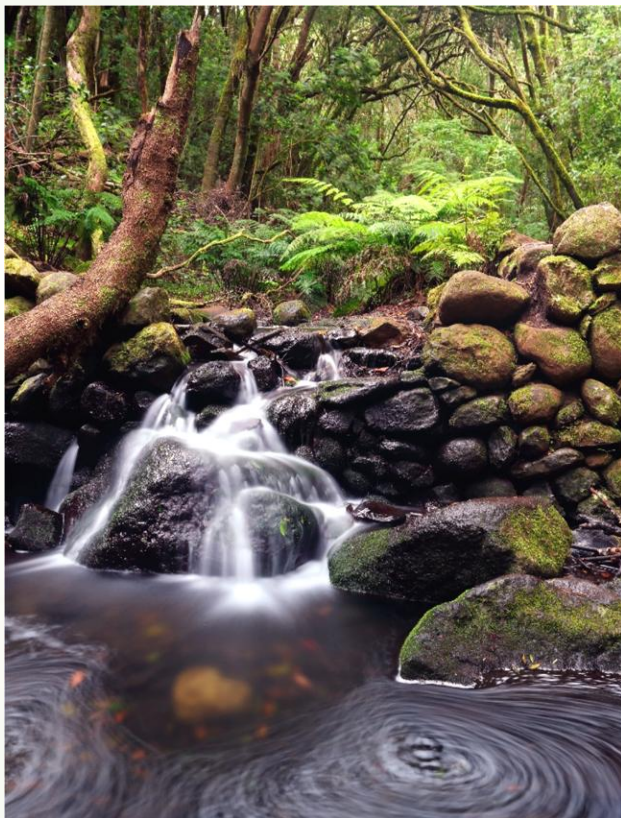
Gracias por pensar en Hotel Jardín Tecina. Hemos creado una propuesta gastronómica vibrante, con sabores locales, opciones saludables y productos frescos de nuestra Eco Finca Tecina.

Tú imaginas el evento, nosotros nos encargamos de que cada detalle encaje a la perfección.

Explora, personaliza y... ¡disfruta eligiendo!

Kit banquetes

Índice



Único por naturaleza

- Bebidas de bienvenida y recepción
- Aperitivos de bienvenida
- Cócteles con aperitivo de bienvenida
- Servicios adicionales para el cóctel
- Coffee breaks
- Picnics
- Menús de almuerzo
- Menús de cena
- Buffets de almuerzo o cena
- Barra libre
- Servicios especiales para bodas
- Servicios especiales para bautizos y comuniones
- Servicios complementarios
- Salas
- Actividades complementarias

**Grupos mínimos 10 pax excepto buffet,
mínimo 50 personas**

Precios por persona, IGIC incluido.

Kit banquetes

Bebidas de Bienvenida y Recepciones



Único por naturaleza

COPA DE BIENVENIDA

4€

Incluye 1 copa por persona a la llegada:
Cava o Cóctel sin alcohol.

CÓCTEL Nº 1

10€

Cava, cóctel sin alcohol, cerveza, agua, refrescos.

CÓCTEL Nº 2

12€

Vino blanco y tinto de la casa, cóctel sin alcohol,
cerveza, agua, refrescos.

CÓCTEL Nº 3

14€

Cava, vino blanco y tinto de la casa, 1 variedad de
cóctel con alcohol (a elegir entre Mojito, Caipiriña o
Margarita), cóctel sin alcohol, cerveza, agua,
refrescos.

(Duración 60 min.)

Kit banquetes

Aperitivos de Bienvenida



Único por naturaleza

PEQUEÑAS DELICIAS

9€

Tosta de almogrote gomero
Pan rústico con tomate y jamón serrano
Pincho de tortilla española
Canapé de queso canario de cabra
Canapé de salmón ahumado

APERITIVO CANARIO

12,50€

Pan de almogrote con queso canario
Pincho de tortilla de berros
Aguacate con vinagreta de mango
Pulpo a la vinagreta
Croquetas de caballa
Tacos de atún en adobo de mojo rojo
Pincho de carne fiesta

APERITIVO PERSONALIZADO

Seleccione los aperitivos a su gusto

- 5 aperitivos
- 10 aperitivos

9€

17€

(Duración 60 min.)

La contratación de aperitivos va asociada a la contratación obligatoria del Cóctel.

Kit banquetes

Aperitivos de Bienvenida



Único por naturaleza

APERITIVOS FRÍOS

- Mini conos de cremas de queso caseras de sabores y especiadas
- Mini conos de cremas veganas caseras (V)
- Sopa de melón con polvo de jamón ibérico
- Gazpacho de fresas, polvo de naranja y perlas de yuzu (V)
- Gazpacho tradicional, crujiente de pan y perlas de limón (V)
- Tosta de pan cristal, tomate rallado y jamón ibérico
- Tosta de pan de semillas y almogrote gomero
- Tosta de pata de cerdo asada al pimentón
- Maki roll de salmón ahumado, aguacate, queso crema, eneldo y sésamo negro
- Maki roll de aguacate, pepino, tofu ahumado y sésamo (V)
- Nigiri sopleteado de salmón fresco macerado en salsa ponzu
- Tataki de atún con salsa teriyaki, mayonesa de wasabi y crujiente de arroz
- Crema de batata y queso gomero fresco con crema de mojo de cilantro
- Lingote de foie con cacao y pistacho sobre confitura de albaricoque
- Bombón de melón osmotizado en vino dulce con jamón de pato
- Steak Tartar con alcaparras florecidas

Kit banquetes

Aperitivos de Bienvenida



Único por naturaleza

APERITIVOS CALIENTES

- Crujiente de calamar frito con mayonesa de yuzu y hierbabuena
- Berenjena con boniato, granada y maracuyá
- Brocheta de langostino con mayonesa de lima
- Buñuelo de bacalao con alioli de ajo negro
- Croqueta de pescado con alioli picante
- Croqueta de jamón ibérico con emulsión de perejil y ajo
- Croqueta de almogrote con crema de mojo rojo
- Montadito de batata con migas de costilla de cerdo y salsa de cilantro
- Mini foccacia con tomates cherrys macerados en aceite de albahaca (V)
- Brocheta de pollo crujiente con crema de aguacate
- Pincho de cerdo ibérico adobado y patata con salsa brava
- Samosas de verduras con salsa kimchi (V)
- Falafel de garbanzos con nabo daikon, compota de cebolla y sésamo (V)
- Ragú de setas y champiñones con pistachos, lentejas y espuma de limón(V)
- Solomillo de cordero con remolacha, perejil y cebolla.

Kit banquetes

Cócteles con Aperitivos de Bienvenida



Único por naturaleza

SERVICIOS ADICIONALES PARA EL CÓCTEL

Pata asada canaria

220€

Una pieza de pata de cerdo asada con corte en vivo acompañada de AOVE, sal en escamas, pimentón ahumado de la Vera y surtido de tostas de pan.

Pata de jamón ibérico

- Bellota 100% Ibérico
- Bellota 50% Ibérico
- Cebo de campo 50 % Ibérico
- Cebo 50 % Ibérico

660€

570€

460€

350€

Una pieza de Jamón Ibérico con corte en vivo acompañada de tomate rallado y surtido de tostas de pan.

Precio por pieza.

Recomendación 1 pieza para hasta 100 personas

Kit banquetes

Coffee Breaks



Único por naturaleza

COFFEE BREAK SALUDABLE

8€

Macedonia de fruta fresca con menta de la huerta
Galletas de avena
Mini sándwiches de pan integral con pavo y queso fresco
Yogurt variado
Zumo de naranja y papaya

COFFEE BREAK TRADICIONAL

9€

Fruta de temporada cortada
Bollería y pastas del día
Sándwich de croissant con queso y jamón dulce
Zumo natural de naranja

COFFEE BREAK TECINA

12€

Brocheta de fruta de temporada
Magdalenas
Wrap de trigo con guacamole y pollo
Zumo natural de naranja
Surtido de Refrescos

SERVICIO DE CAFÉ E INFUSIONES

3,90€

Café, café descafeinado, infusiones,
chocolate soluble, leche y leche vegetal.

Coffee Breaks incluyen: café, café descafeinado, infusiones,
chocolate soluble, leche, leche vegetal opcional y agua mineral
sin gas.

Kit banquetes

Picnics



Único por naturaleza

LUNCH TO GO TECINA

12€

1 agua ½ L, 1 zumo de frutas pequeño, 1 manzana, 1 naranja, 1 plátano.

1 ensalada de brotes tiernos, tomatitos cherry, atún, pepino, cebolla y zanahoria

1 bocata (media rústica) de jamón serrano y queso blanco ahumado

LUNCH TO GO VEGGIE

12€

1 agua ½ L, 1 zumo de frutas pequeño, 1 manzana, 1 naranja, 1 plátano.

1 ensalada de brotes tiernos, tomatitos cherry, pepino, cebolla roja, zanahoria y piña

1 bocadillo de pan integral con semillas con aguacate, tomate y queso vegano

Incluyen 1 set de cubiertos de material biodegradable y aliño para la ensalada.

Kit banquetes

Menús almuerzo o cena



Único por naturaleza

MENÚ Nº 1

29€

Timbal de piña, aguacate y gambas con mayonesa de frutos rojos

Lomo de merluza con salsa verde, papas cocidas y zanahorias braseadas

Mousse de plátano sobre crujiente de chocolate

MENÚ Nº 2

29€

Crema de verduras de nuestra huerta con aceite de cilantro

Solomillo de cerdo con salsa de oporto, sobre patatas panaderas y verduras salteadas

Semifrío de mango y chocolate blanco

Kit banquetes

Menús almuerzo o cena



Único por naturaleza

MENÚ Nº 3

34€

Escabeche de atún con mix de herbáceas y vinagreta clásica emulsionada

Entrecot de Ternera al grill con salsa de setas y patatas rústicas

Tiramisú con ron miel

MENÚ VEGANO

29€

Timbal de piña, aguacate y tomate con vinagreta de cítricos

Lasaña de vegetales con carne de proteína vegetal y salsa de tomate a las finas hierbas

Arroz con leche de almendras con canela y limón

Kit banquetes

Menús almuerzo o cena



Único por naturaleza

MENÚ ESPECIAL Nº 1

39,90€*

Crema fría de tomate
con sorbete de lima/limón y albahaca

Timbal de verduras asadas con jamón serrano y
vinagreta de tomate y balsámico

Sorbete de Mojito de parchita con espuma de vodka
y frutos rojos

Lomo de merluza confitado en AOVE y ajo con salsa
holandesa, crema de papas bonitas y champiñones
salteados
ó

Lomo bajo de ternera con salsa de oporto, verduras
de temporada y milhojas de patata, bacon y queso
ahumado

Panacotta con corazón de cerezas amaranas

***Se puede sustituir el postre por tarta en bodas y
eventos similares.**

Kit banquetes

Menús almuerzo o cena



Único por naturaleza

MENÚ ESPECIAL Nº 2

45,90€*

Crema de calabaza acompañada
de langostino braseado con toque ahumado

Tartar de atún y aguacate con piña herreña
y vinagreta de mango

Sorbete de maracuyá con espuma de violetas

Lomo de bacalao confitado en aceite de romero con
salsa de piquillos, acompañado de papas panaderas y
zanahorias salteadas

ó

Solomillo de ternera con salsa de mix de setas, papas
panaderas y espárragos trigueros

Semifrío de chocolate intenso con corazón de
maracuyá, mousse de vainilla y helado fior di latte

***Se puede sustituir el postre por tarta en bodas y eventos
similares.**

Kit banquetes

Menús almuerzo o cena



Único por naturaleza

MENÚ VEGANO ESPECIAL Nº 1

40€*

Crema de calabaza con hilos de chile y espuma de coco

Carpaccio de remolacha con langostinos veganos y vinagreta de frambuesas

Sorbete de maracuyá con espuma de mango y polvo de naranja

Medallones de seitán marinados en especias con salsa de hongos de temporada, acompañados de verduras braseadas y papas al horno con ajo y romero

Brownie con nueces pecanas y pistachos, acompañado de helado de leche de almendras y miel de palma

***Se puede sustituir el postre por tarta en bodas y eventos similares.**

Kit banquetes

Menús almuerzo o cena



Único por naturaleza

MENÚ VEGANO ESPECIAL Nº 2

43€*

Crema fría de tomate con sorbete de lima/limón y albahaca

Tartar de aguacate y piña herreña con virutas de coco y vinagreta de mango

Sorbete de naranja y cilantro con espuma de ron

Heura especiada y ahumada, acompañada de arroz meloso de espárragos trigueros con romero y toque cítrico

Corazón de pastel semifrío de fresas con interior de maracuyá y salsa de cerezas amarena

***Se puede sustituir el postre por tarta en bodas y eventos similares.**

Kit banquetes

Menú válido para almuerzo o cena



Único por naturaleza

MENÚ INFANTIL

26€*

Entrante (uno a elegir):

Crema de calabaza ecológica con crujiente de Jamón ibérico

Sopa de pollo hilado con huevo y fideos finos

Crema de verduras de temporada con picatostes de pan

Plato variado: cuadraditos de pizza margarita y jamón york, croquetas de jamón ibérico y mini hojaldre de atún

Plato Principal (uno a elegir):

Escalope de pechuga de pollo con salsa de tomate casera y papas fritas

Filete de solomillo de ternera a la plancha con salsa de champiñones y papas fritas

Hamburguesa de ternera con queso cheddar, mayonesa y papas fritas

Lomitos de pescado crujientes con mayonesa de lima y papas fritas

Postre (uno a elegir):

Copa de helado de chocolate y fresa con, nata montada y nubes

Pastel de chocolate con helado de vainilla

Natillas de chocolate con nata y crujiente de galleta

Quesillo con miel de palma y helado de fior di latte

(Incluye Bebida: Agua, Refrescos y zumos)

*Precio por niño de 2 a 12 años.

Mismo contenido para el menú infantil del evento.

Kit banquetes

Paquete bebidas



Único por naturaleza

PAQUETE Nº 1

14€

Vino blanco y tinto de la casa, refrescos, caña de cerveza, aguas minerales, café o infusiones

PAQUETE Nº 2

21€

Vino blanco Celeste Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Canta Perdices D.O. Ribera del Duero

Copa de espumoso Tarima Sparkling Moscatel D.O. Alicante

Refrescos, caña de cerveza, aguas minerales, café e infusiones

PAQUETE Nº 3

27€

Vino blanco afrutado Brumas de Ayosa D.O. Güímar

Vino tinto Celeste Crianza D.O. Ribera del Duero

Copa de espumoso Estelado Rosé D.O. Chile

Refrescos, caña de cerveza, aguas minerales, café e infusiones

PAQUETE Nº 4

29€

Vino blanco Tajinaste blanco seco D.O.P. Islas Canarias

Vino tinto Viña Norte Tradicional D.O. Tacoronte-Acentejo

Copa de espumoso Bermejo Brut Nature D.O. Lanzarote

Refrescos, caña de cerveza, aguas minerales, café e infusiones

*Consúltenos para una selección de vinos personalizada

Kit banquetes

Buffet de Almuerzos o Cena y Finger Buffet



Único por naturaleza

Mínimo 50 personas

El precio del buffet incluye: 1 bebida (agua mineral, refresco, caña de cerveza, copa de vino de la casa blanco o tinto) + 1 café o infusión.

Suplemento paquete bebidas

9,90€

Incluye: agua mineral, refrescos, caña de cerveza, vino de la casa blanco, rosado y tinto (limitado a 1 botella cada dos personas) + 1 café o infusión.

Duración 1 hora

Kit banquetes

Buffet de Almuerzos o Cena



Único por naturaleza

BUFFET Nº 1

29€

Ensaladas simples

Tomate, lechuga, cebolla, pepino, zanahoria, maíz dulce, remolacha, manzana verde

Ensaladas compuestas

Verde con Atún, Pulpo y Cangrejo.

Pollo con Queso y Nueces

Tomates con Jamón, aceitunas negras y vinagreta de Balsámico.

Tablas de quesos y embutidos

Salsas: Tártara, Rosa, Alioli, Mojos

Platos calientes

Crema de Calabaza con virutas de Jamón

Calamares fritos con Mayonesa de Lima

Croquetas de Jamón

Pasta con salsas: Napolitana/ Carbonara

Solomillo de cerdo con salsa de Piña Herreña

Abadejo con mantequilla de ajo.

Rollo de suprema de Ave relleno de Jamón y Queso

Guarniciones

Papas Canarias, Papas fritas, Arroz Pilaf,

3 variedades de verduras al horno

Postres

Plátano flambeado con Naranja

Crema de Vainilla con Caramelo

Tarta de Manzana

Helados

Kit banquetes

Buffet de Almuerzos o Cena



Único por naturaleza

BUFFET Nº 2

32€

Ensaladas simples

Tomate, lechuga, cebolla, pepino, zanahoria, maíz dulce, remolacha, manzana verde

Ensaladas

Papaya y Mango con Gambas y vinagreta de cítricos
Brotos tiernos con rulo de Cabra, Jamón de Pato, Miel y Piñones
Ensalada de Pimientos con Atún escabechado
Cóctel de Aguacate con Piña, Cangrejo y Langostinos
Tabla de quesos y embutidos
Salsas: Tártara, Rosa, Alioli, Mojos

Platos calientes

Crema de Marisco al Pernod
Croquetas de Ibéricos
Pasta con salsas: Salmón y nata/ Boloñesa
Entrecot de Ternera al Grill con Mantequilla de Hierbas
Lomo de Atún con adobo de Cilantro y Lima
Lomo de Cerdo con salsa de Setas
Pechuga de pavo con salsa de cítricos

Kit banquetes

Buffet de Almuerzos o Cena



Único por naturaleza

BUFFET Nº 2

32€

Guarniciones

Papas Canarias

Papas fritas

Arroz Pilaf

4 variedades de verduras al horno

Buffet de Panes

4 variedades

Postres

Leche asada con miel de abeja

Mousse de chocolate

Tarta de frutas

Fruta natural

Helados

Kit banquetes

Buffet de Almuerzos o Cena



Único por naturaleza

BUFFET Nº 3

35€

Ensaladas simples

Tomate, lechuga, cebolla, pepino, zanahoria, maíz dulce, remolacha, manzana verde, rúcula, aceitunas y encurtidos

Ensaladas

Vegetales frescos de nuestra huerta para componer tu ensalada

Aceitunas, atún escabechado, dados de queso fresco, nueces y semillas para ensalada

Brotes tiernos con pescado ahumados y vinagreta de miel y eneldo

Ensalada de Pollo braseado con piñones y dátiles

Espejo de ensalada con tomate de rama aliñado con parchita

Melón con Jamón serrano

Salsas: Tártara, Rosa, Alioli, Vinagreta de Maracuyá, Mojos

Platos calientes

Crema de hongos con aceite trufado

Pasta con salsa: mejillones al vino blanco/ Nata con langostinos

Focaccia de tomatitos con atún marinado y orégano

Tournedos de ternera al grill con salsa de pimienta rosa

Filete de bacalao al grill con mantequilla de ajo

Suprema de pavo al horno marinada con hierbas y pimentón

Escalope de solomillo de cerdo

Kit banquetes

Buffet de Almuerzos o Cena



Único por naturaleza

BUFFET Nº 3

35€

Guarniciones

Papas Canarias

Papas fritas rústicas

Arroz salteado con azafrán,

6 variedades de verduras al horno

Buffet de Panes

6 variedades

Postres

Volcán de chocolate relleno de frutas rojas

Profiteroles de crema a la vainilla

Hojaldres de manzana

Tarta de queso con amarenas

Fruta natural

Helados

Kit banquetes

Buffet de Almuerzos o Cena



Único por naturaleza

BUFFET TRADICIONAL CANARIO

35€

Ensaladas simples

Tomate, lechuga, cebolla, pepino, zanahoria, maíz dulce, remolacha, manzana verde

Ensaladas compuestas

Tartar de aguacate con caballa ahumada

Salpicón de pulpo

Almogrote y quesos canarios

Ensalada de berros, tomates cherrys, cebolla roja, almendras y vinagreta de maracuyá

Salsas: mojo rojo y verde, vinagreta, alioli y mayonesa

Platos principales

Potaje de berros

Croquetas de pescado

Garbanzas compuestas

Costillas con papas y piña

Carne fiesta

Potas en salsa

Pescado encebollado

Kit banquetes

Buffet de Almuerzos o Cena



Único por naturaleza

BUFFET TRADICIONAL CANARIO

35€

Guarniciones

Papas Canarias

Papas fritas

Arroz Pilaf

4 variedades de verduras al horno

Buffet de Panes

4 variedades

Postres

Príncipe Alberto

Quesillo Gomero con miel de palma

Torta Vilana

Mousse de gofio con miel de palma

Helados

Kit banquetes

Barra libre



Único por naturaleza

BARRA LIBRE

16€

1 hora* - Hora adicional 10€ por persona

Coctelería: Mojito, Piña Colada

Cervezas: Caña de dorada, tropical 00

Rones: Arehucas Carta de Oro, Arehucas Blanco, Bacardí

Whiskies: J&B, J. Walker E. Roja

Vodkas: Moskoskaya, Smirnoff

Ginebras: Gordon's, Beefeater

Brandy: Veterano

Licores: Amaretto, Bailey's, Frangelico, Licor de Mora sin alcohol, Licor de Manzana, Licor de Manzana sin alcohol

Refrescos, aguas minerales.

Jugos de frutas: Naranja, piña, manzana, melocotón

*Suplemento bebidas Premium, consultar precio

Kit banquetes

Especial bodas



Único por naturaleza

CELEBRACIONES DE BODAS*

Esta propuesta especial por persona incluye:

CÓCTEL

Cóctel Bebida Nº3

APERITIVO

Paquete de aperitivos personalizado 5 variedades

MENÚ

Menú especial Nº 1

Paquete de Bebidas Nº1

BARRA LIBRE 2 HORAS

Precio del paquete: 90€ por persona*

*Para Bodas de mínimo 50 personas.

*Este paquete **NO** incluye: Ambientación musical, DJ, servicios audiovisuales u otros servicios no mencionados.

La elección de otras opciones modificará el precio de la propuesta.

Kit banquetes

Especial bodas



Único por naturaleza

MONTAJE DE CEREMONIA*

Vive una ceremonia de ensueño con vistas infinitas al Atlántico, rodeados de jardines tropicales. Un entorno mágico donde cada detalle, color y estilo se adapta a tu esencia.

El montaje incluye:

Decoración estándar de arco/estructura de ceremonia con flores

Sillas Tiffany y lazada opcional.

Montaje de hasta 150 sillas.

(Consultar disponibilidad según espacio y tarifas).

Alfombra en rojo o marfil

Arreglo floral standard para mesa de firmas.

Precio montaje de ceremonia estándar

800€*

*Tarifa para ceremonia con montaje hasta 150 pax.

Otras opciones consultar.

Algunos espacios requieren el pago de un suplemento por su uso

Kit banquetes

Servicios adicionales



Único por naturaleza

MESA DULCE

Selección de Golosinas, Cupcakes, Pop cakes,
Macarons y delicias de chocolates
Mesa decorada

8€*

TENTEMPIE / RECENA

Tortilla de patatas, selección de mini bocadillos,
hojaldritos surtidos y croquetas.

8€*

FUENTE DE CHOCOLATE (60 MIN)

Con brochetas y fruta de temporada, nubes y
profiteroles

8€*

RINCÓN DE HOT-DOGS

Perritos calientes, salsa y aderezos

7€*

RINCÓN DE MINI-HAMBURGUESAS

Mini hamburguesas de ternera, cerdo y vegetales
(a petición al contratar el servicio), salsas y
aderezos

9€*

*Por persona. Servicios para mínimo 50 personas

Kit banquetes

Servicios adicionales



Único por naturaleza

ANIMACIÓN INFANTIL DIURNA*

50€/hora

Contamos con un equipo de animación infantil que garantiza diversión y entretenimiento para los más pequeños

*Consultar actividades

DJ*

El Hotel ofrece bajo petición servicio de DJ.
Ambientación de cóctel + banquete + 3 horas de fiesta

800€

Ambientación de banquete + 4 horas de fiesta

800€

Hora adicional

100€

*Este servicio requiere la exclusividad del lugar donde se celebre el evento.

MÚSICA EXTERNA

Canon: impuestos SGAE y suministros

300€

VIDEO 360º

Durante la fiesta (hasta 3 horas)

500€

Hora adicional

80€

PHOTOCALL

Diferentes opciones y estilos según preferencias

300€

Otras opciones de decoración y servicios personalizados, siempre previa consulta y cotización.

Kit banquetes

Salas



Único por naturaleza

SALA SANTIAGO

180 m²

Montaje tipo escuela: 70 personas

Montaje tipo teatro: 160 personas

Montaje tipo escuela + teatro: 120 personas

Incluye equipamiento y montaje:

Sistema WIFI (red conexión inalámbrica a internet)

Pantalla de proyección mural

Pantalla de proyección móvil

Proyector de imágenes / Cañón

Equipo de sonido

Micrófonos (de mesa + 1 inalámbrico y 1 de solapa)

Altavoces

Atril

Paneles informativos

Folios y bolígrafos

Flip chart / papelógrafo

Día entero

400€

Medio día

200€

Rueda de Prensa

200€

Kit banquetes

Salas



Único por naturaleza

SALA PASTRANA

100 m² Cap. máx. 70 pax (montaje teatro)

Día entero

250€

Medio día

125€

SALA EPINA

72 m² Cap. máx. 35 pax (montaje teatro)

Día entero

200€

Medio día

100€

TERRAZA LOS PÁJAROS

100 m² Cap. máx. 40 pax (montaje teatro)

(espacio en exterior)

150€

TERRAZA AMIDI

150 m² Cap. máx. 100 pax (montaje teatro)

(espacio en exterior)

200€



Hotel Jardín Tecina

Lomada Tecina s/n
Playa de Santiago
La Gomera

Relaciones públicas:

922 145 888

Reservas:

922 245 101

tecina@fredolsen.es

jardin-tecina.com

