# Hotel Jardín Tecina La Gomera

Kit banquetes







# 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!

Único por naturaleza jardin-tecina.com

Índice





- · 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.

# Bebidas de Bienvenida y Recepciones



COPA DE BIENVENIDA Incluye 1 copa por persona a la llegada: Cava o Cóctel sin alcohol.		4,50€
<b>CÓCTEL № 1</b> Cava, cóctel sin alcohol, cerveza, agua, ref	rescos.	11€
CÓCTEL № 2 Vino blanco y tinto de la casa, cóctel cerveza, agua, refrescos.	sin alcohol,	13€
CÓCTEL № 3  Cava, vino blanco y tinto de la casa, 1 cóctel con alcohol (a elegir entre Mojito, Margarita), cóctel sin alcohol, cerv refrescos.	Caipiriña o	15€

(Duración 60 min.)

Único por naturaleza jardin-tecina.com

Aperitivos de Bienvenida





### **PEQUEÑAS DELICIAS**

10€

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

 $\cdot \, 5 \ aperitivos$ 

10€

· 10 aperitivos

18€

### (Duración 60 min.)

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

# Aperitivos de Bienvenida





### **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

# Aperitivos de Bienvenida





#### **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
- v sésamo (V)
- Ragú de setas y champiñones con pistachos, lentejas y espuma de limón(V)
- · Solomillo de cordero con remolacha, perejil y cebolla.

Cócteles con Aperitivos de Bienvenida





### SERVICIOS ADICIONALES PARA EL CÓCTEL

#### Pata asada canaria

240€

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

660€

· Cebo de campo 50 % Ibérico

570€

· Cebo 50 % Ibérico

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

Único por naturaleza

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.

**Picnics** 





#### **LUNCH TO GO TECINA**

16,50€

- 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**

16,50€

- 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.

Menús almuerzo o cena





### 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

Menús almuerzo o cena





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€

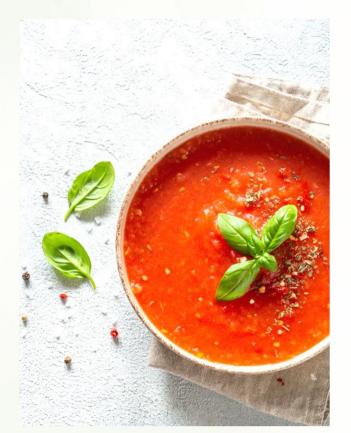
Timbal de piña, aguacate y tomate con vinagreta de cítricos

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

Único por naturaleza

Menús almuerzo o cena





43,00€\*

### MENÚ ESPECIAL Nº 1

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

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

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

ć

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

Panacotta con corazón de cerezas amarenas

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

Único por naturaleza

Menús almuerzo o cena





### MENÚ ESPECIAL Nº 2

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

Ć

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.

49,00€\*

Menús almuerzo o cena





### MENÚ VEGANO ESPECIAL Nº 1

43€\*

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.

Único por naturaleza

Menús almuerzo o cena





### MENÚ VEGANO ESPECIAL Nº 2

46€\*

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.

Único por naturaleza

Menú válido para almuerzo o cena





### MENÚ INFANTIL

28€\*

#### 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.

Único por naturaleza

# Paquete bebidas





PAQUETE Nº 1	
--------------	--

15€

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

#### PAQUETE Nº 2

23€

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

29€

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**

31€

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

<sup>\*</sup>Consúltenos para una selección de vinos personalizada

Buffet de Almuerzos o Cena y Finger Buffet





### 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

11€

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

Único por naturaleza

### Buffet de Almuerzos o Cena



Único por naturaleza



#### **BUFFET Nº 1**

**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 31€

### Buffet de Almuerzos o Cena





#### **BUFFET Nº 2**

34,50€

### **Ensaladas simples**

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

### **Ensaladas**

Papaya y Mango con Gambas y vinagreta de cítricos Brotes 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

### Buffet de Almuerzos o Cena





#### **BUFFET Nº 2**

### 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

Único por naturaleza

### Buffet de Almuerzos o Cena





#### **BUFFET Nº 3**

37,50€

#### **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

Buffet de Almuerzos o Cena





### **BUFFET Nº 3**

### 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

Único por naturaleza jardin-tecina.com

Buffet de Almuerzos o Cena





#### **BUFFET TRADICIONAL CANARIO**

37,50€

### **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

# Buffet de Almuerzos o Cena





### **BUFFET TRADICIONAL CANARIO**

### 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

Único por naturaleza

Barra libre



17€



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



# Especial bodas





# **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** 

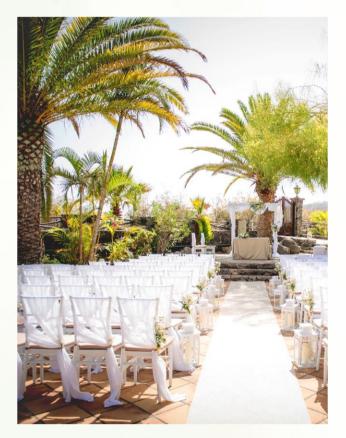
Precio del paquete: 105€ por persona\*

\*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.

# Especial bodas





### **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:

suplemento por su uso

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

870€\*

\*Tarifa para ceremonia con montaje hasta 150 pax. Otras opciones consultar. Algunos espacios requieren el pago de un

# Servicios adicionales





MESA DULCE Selección de Golosinas, Cupcakes, Pop cakes, Macarons y delicias de chocolates Mesa decorada	8,50€*
TENTEMPIE / RECENA  Tortilla de patatas, selección de mini bocadillos, hojaldritos surtidos y croquetas.	8,50€*
FUENTE DE CHOCOLATE (60 MIN)  Con brochetas y fruta de temporada, nubes y profiteroles	8,50€*
RINCÓN DE HOT-DOGS Perritos calientes, salsa y aderezos	7,50€*
RINCÓN DE MINI-HAMBURGUESAS  Mini hamburguesas de ternera, cerdo y vegetales (a petición al contratar el servicio), salsas y aderezos	10€*

\*Por persona. Servicios para mínimo 50 personas

Único por naturaleza

Servicios adicionales



Único por naturaleza

### ANIMACIÓN INFANTII 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

870€

Ambientación de banquete + 4 horas de fiesta

Hora adicional

\*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.

\*Para eventos de más de 200 personas consultar precio

Salas





### **SALA SANTIAGO**

180 m<sup>2</sup>

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	250€
Rueda de Prensa	250€

Único por naturaleza

Salas





<b>100 m²</b> Cap. máx. 70 pax (montaje teatro)	
Día entero	300€
Medio día	200€

# **SALA EPINA**

<b>72 m²</b> Cap. máx. 35 pax (montaje teatro)	
Día entero	200€
Medio día	100€

# TERRAZA LOS PÁJAROS

<b>100 m²</b> Cap. máx. 40 pax (montaje teatro)	
(espacio en exterior)	150€

### **TERRAZA AMIDI**

<b>150 m²</b> Cap. máx. 100 pax (montaje teatro)	
(espacio en exterior)	200

Único por naturaleza



# 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

