



# Banquet Kit

“Serenidad es sentir  
que todo encaja”



**Salobre**  
Hotel Resort & Serenity



# Banquet Kit

## Meet & Celebrate



# Índice

Salas de eventos. 4

Restaurantes. 5

Experiencias para grupos. 6

.....

Coffee breaks. 7

Cóctel. 8

Buffets. 9

Sidecar · Menú degustación. 12

Cena barbacoa. 13

Cena de gala. 14

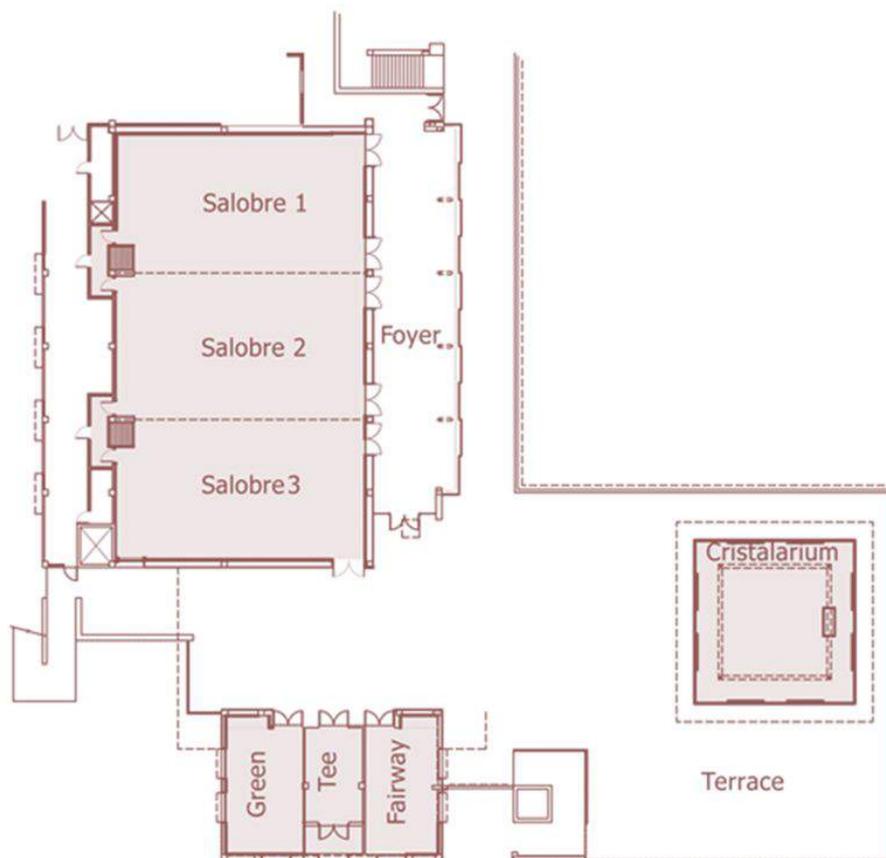
Picnic. 15

Bebidas. 16

.....

Términos y condiciones. 18

# Salas de eventos



## Salas de eventos | Medidas · capacidades · precios \*

Salas	Largo	Ancho	Altura	M2	Teatro	Escuela	Tipo U	Cóctel	Día	½ Día
Salobre 1	17.10	9.55	4.50	163	<b>165</b>	<b>120</b>	<b>51</b>	<b>165</b>	620	360
Salobre 2	17.10	10.00	4.50	171	<b>170</b>	<b>120</b>	<b>51</b>	<b>170</b>	620	360
Salobre 3	17.10	9.55	4.50	163	<b>165</b>	<b>120</b>	<b>51</b>	<b>165</b>	620	360
Salobre 1+2	17.10	19.55	4.50	334	<b>335</b>	<b>240</b>	<b>70</b>	<b>335</b>	1.200	700
Salobre 2+3	17.10	19.55	4.50	334	<b>335</b>	<b>240</b>	<b>70</b>	<b>335</b>	1.200	700
Salobre 1+2+3	17.10	29.10	4.50	498	<b>500</b>	<b>360</b>	<b>105</b>	<b>500</b>	1.800	1.000
Green	9.00	5.25	3.65	47	<b>30</b>	<b>25</b>	<b>20</b>	-	200	150
Tee	6.50	4.40	3.20	29	<b>10</b>	-	-	-	100	60
Fairway	9.00	5.05	3.65	45	<b>30</b>	<b>25</b>	-	-	200	150
Green+Tee	6.50	9.65	3.20	63	<b>60</b>	<b>50</b>	-	-	260	190
Tee+Fairway	6.50	9.45	3.20	61	<b>40</b>	-	-	-	260	190
Green+Tee+Fairway	9.00	14.70	3.20	132	<b>70</b>	-	-	-	480	320
Foyer	26.00	5.55	3.20	144	<b>130</b>	<b>80</b>	-	<b>180</b>	520	300
Cristalarium	11.05	11.01	3.18	122	<b>100</b>	<b>45</b>	<b>20</b>	<b>50</b>	480	270
Terraza	-	-	-	716	-	-	-	<b>250</b>	480	270
Sunset *Bajo pedido	-	-	-	-	-	-	-	<b>150</b>		
Terraza Be Aloe	-	-	-	-	-	-	-	<b>200</b>	600	
* Desde las 20.30h									600	
* Bajo petición										

Proyector 150€ | Pantalla 75€

\* Precios válidos, sólo con la contratación de nuestro servicio de catering F&B.

Las medidas son en metros (m) y los precios son en euros (€) | Igic incluido

# Restaurantes



## Sidecar

Tomar una buena copa de vino y degustar de la comida fusión de mercado con influencias internacionales.

## S Club

Disfrutar de la experiencia de saborear sus platos en la terraza al aire libre o en el interior cálido y acogedor.



\* Las reservas de los restaurantes son bajo pedido. Sujetos a disponibilidad y condiciones especiales.

# Experiencias para grupos

## Meet & Celebrate



Actividad *	Tiempo	Precio < 5 pers.	Precio 5-10 pers.	Precio > 10 pers.
<b>Yoga</b>	50 min	25€	20€	15€
<b>Senderismo 4 km</b>	50 min	10€	8€	6€
<b>Senderismo 8 km</b>	100 min	15€	10€	8€
<b>Yoga + Meditación</b>	70 min	29€	27€	25€
<b>Pilates</b>	50 min	20€	15€	10€
<b>Senderismo + Yoga</b>	100 min	35€	30€	28€
<b>Ruta en Bici</b>	150 min	55€	52€	50€

\* Por favor, solicitar con tiempo para gestionar los horarios con los monitores.  
Los precios son por persona | Igic incluido

# Coffee breaks

## Morning Break 9€

Café, café descafeinado, Selección de té & Surtido de bollería

### Bollería

Mix de mini croissants  
Napolitana de chocolate  
Mix de muffins y donuts  
Mix de palmeras y cookies

### Pasteles o tartas

Pastel de manzana  
Pastel de chocolate  
Tarta de queso  
Brownie de chocolate  
Tarta de zanahoria  
Tiramisú  
Panna cotta de chocolate

Mousse de plátano  
Tartaleta de fruta

### Snacks

Wrap de pollo y vegetales  
Wrap al estilo griego  
Selección de aceitunas  
Mini quiche  
Mini pizza  
Chips vegetales  
Mix de frutos secos  
Phil de cochinitillo  
Pulgas de jamón ibérico  
Pulga de chorizo

Pan polar vegetal con aguacate y tomate  
Sándwich de queso y salmón  
Sándwich de atún y maíz  
Sándwich de queso y tomate  
Pulga de tortilla de patata  
Sándwich vegetal  
Sándwich de queso crema y jamón york

### Fruta

Brocheta de fruta  
Fruta de temporada

**Menú I 11€**  
4 opciones

**Menú II 15€**  
8 opciones

**Menú III 17€**  
12 opciones

Incluye agua, café y té. | Opcional: Zumo de naranja natural 2,5€

Café (Café & más Café): 1/2 día 5€, día 10€

Refrescos: 1/2 día 6€, día 10€ | Estación de refrescos (suplemento al Coffee break) 2€

Duración 30m | Precios por pers. | Igic incluido

# Cóctel

## Platos de cóctel

Canapé de salmón ahumado  
con eneldo y crema de queso

Brocheta de mozzarella y tomates cherry

Brocheta de emmental y uva

Mini sándwich de pollo al curry

Mini sándwich de pavo con queso crema

Mini chapata de jamón ibérico

Sushi variado (vegetariano o de pescado)

Chupitos de gazpacho al gusto  
(tradicional, sandía, melón)

Bocado de tartar de salmón con aguacate

Mini tortilla de patatas con cebolla

Crostini de carpaccio de ternera  
con toques de pesto

## Caliente

Langostinos envueltos en kataifi

Espárragos en tempura

Quiche de puerro

Foie a la plancha con cebolleta y trufa

Croqueta de jamón serrano con alioli

Croqueta de bacalao con salsa piquillo

Tartaleta crujiente con queso crema y tomate

Mini hamburguesas de ternera con queso tierno

Mini hamburguesas de atún con cebolla pochada

Pizzeta al estilo Salobre

Saquito de morcilla de Teror con queso de cabra

Brocheta de langostinos al ajillo

Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico

Brocheta de atún a la plancha con tomate canario

Spring roll de vegetales con salsa agridulce

## Dulce

Copa de chocolate

Tarta de queso

Brocheta de frutas

Mousse de chocolate  
con dulce canario

**Menú I** 15€  
6 opciones

**Menú II** 25€  
10 opciones

**Menú III** 35€  
15 opciones

# Buffet

## Entrantes

Crudités  
Estación de lechugas  
Sopa caliente  
Gazpacho "Andaluz"

Fricandó de ternera  
Pescado al limón  
Arroz basmati  
Verduras asadas  
Papas arrugadas  
Quiche vegetariano

Sándwich de carne asada con  
cebolla caramelizada, Havarti y  
mostaza picante  
Pan polar con rúcula, provolone y  
guacamole  
Ciabatta con vegetales y  
almogrote  
Croissant con atún, apio, pepino,  
lechuga y mayonesa

## Ensaladas compuestas

Ensalada griega  
Ensalada Niçoise  
Ensalada de pasta  
Alcachofas, rúcula,  
pimientos y vinagreta  
de tomate seco  
Ensalada Capresse

## Pastas

Tortellini de Ricotta y  
espinacas con pesto, piñones  
Raviolis de carne a la Napolitana  
Penne con crema salmón  
Penne con calabacín, serrano  
y tomate seco

## Postres

Tartaleta de fruta  
Fruta de temporada  
Semifrío de caramelo  
y maracuyá  
Brownie  
Arroz con leche

## Principales

Pollo relleno de verduras  
con salsa de ciruelas

## Sandwiches

Sándwich de pavo y queso crema  
con trufa

### Buffet I 29€

2 ensaladas, 3 sándwiches y 1 pasta

### Buffet II 33€

2 ensaladas, 2 sándwiches, 1 pasta  
2 principales y 1 guarnición

Incluye entrantes y postres.  
Incluye café, café descafeinado y selección de té.

# Buffet italiano

## Entrantes

Estación de crudités

Estación de lechugas

Estación de quesos  
y embutidos italianos

## Ensaladas compuestas\*

Ensalada de calabacín asado

Ensalada Caprese

Ensalada de alcachofas, tomate seco,  
pimiento asado y vinagreta de piñones

Ensalada de pasta (Chef's choice)

Ensalada de penne con rúcula, tomate  
y aceituna negra

## Estación Caliente\*

Pescado al limón

Pescado al horno con calabacín,  
tomate y alcaparra

Pollo a la cazadora

Osobuco

Arroz basmati

Risotto con setas y gambas

Risotto al queso

Puré de papas

Verduras de temporada

## Estación de pizzas\*

Margarita

Vegetariana

4 Estaciones

Marinera

## Estación de pastas (fusilli, tricolor, penne, pasta integral)\*

Boloñesa

Carbonara

4 quesos

Napolitana

Pesto

## Postres

Tiramisú

Panna cotta de piña y dulce de leche

Tarta de naranja y chocolate

Fruta fresca de temporada

Pizza de nutella

Incluye café, café descafeinado y selección de té.  
Puede elegir 2 opciones por cada apartado con asterisco (\*).

Duración 1:30 h | Mínimo 45 pers. | Precio por pers. 35€ | Igic incluido

# Buffet Salobre

## Entrantes

Estación de crudités

Estación de lechugas

Estación de quesos y embutidos

## Ensaladas compuestas\*

Ensalada Waldorf

Salpicón de marisco

Ensalada de arroz con pato y frutos secos

Ensalada griega de calabacín y champiñones

## Estación de Showcooking

Pescado blanco

Salmón

Pechuga de pollo

Puntitas de solomillo

Brocheta de verdura

## Estación caliente

Lomo de merluza con salsa de curry

Fricandó de ternera

Quinoa con verduras

Papas panaderas

Papas arrugadas

Verduras de temporada asadas

## Postres

Tartas variadas

Brochetas de fruta

Polvito Uruguayo

Panna cotta de mango  
y chocolate blanco

Merengue de fresa y kiwi

Incluye café, café descafeinado y selección de té

Opcional: Estación de Paella de Marisco y Vegetariana 4€ por pers.

Puede elegir 2 opciones por cada apartado con asterisco (\*).

Mínimo 45 pers. | Precio por pers. 64€ | Igic incluido

# Sidecar • Menú degustación

*para compartir*

## Platos

*Servicio pan caliente con sal Maldon y aceite de oliva virgen extra*

Chips de berenjenas con miel de palma y sésamo

Bocadillo de calamares, pan de carbón vegetal, mayonesa de ajo negro y pomada de limón

Tartar de atún rojo, hoja de capuchina, aguacate, mango, cebolla encurtida y mayonesa de wasabi

Carpaccio de chuletón madurado, pimiento cristal, pan y queso de cabra

Taco de cochino negro pibil, guacamoles y salsa agria

Gyozas de butter chicken

## Postres

Tarta de lima

Cremoso de chocolate con aceite de oliva extra virgen, sal de escamas, peta zetas y pan tostado

# Cena barbacoa

## Entrantes

Estación de crudités

Estación de lechugas

Estación de quesos y embutidos

## Estación de ensaladas compuestas \*

Ensalada Niçoise

Ensalada César

Cogollo de Tudela, atún, anchoas y maíz

Ensalada griega

## BBQ

Atún

Pechuga de pollo

Costilla de cerdo ibérico marinadas

Entrecot

Salchicha alemana Bratwurst

## Estación caliente

Brocheta de verdura

Papas folio

Tomate asado

Pimiento asado

## Postres

Fruta cortada

Tartas variadas

Vaso de Ganache con crema

Mousse de fresa-vainilla

Tarta de queso

Incluye café, café descafeinado y selección de té.

Opcional: Estación de mini hamburguesa (pollo, ternera y vegetal, 30 grs) 5€ por pers.

Puede elegir 2 opciones por cada apartado con asterisco (\*).

Mínimo 40 pers. | Precio por pers. 50€ | Igic incluido

# Cena de gala

## Entrantes

Tartar de tomate, queso de cabra,  
mézclum de lechugas y vinagreta de trufa 15€

Ensalada juliana de legumbres al dente  
con vieiras y vinagreta de Jerez 13€

Abanico de langostinos sobre cama de aguacate y  
mango con salsa de frutos rojos  
y bouquet de lechugas 16€

Salmón Gravlax marinado con eneldo,  
ensalada de lentejas y salsa agridulce de curry 13€

Gazpacho "Andaluz"  
con su guarnición 10€

Risotto de setas con trufa 15€

Risotto de queso con espárragos 14€

Carpaccio de boletus  
con milhojas de patatas,  
jamón y virutas de trufa 15€

Crema de calabacín  
con pipas caramelizadas 10€

Caldereta de pescado y marisco 18€

## Platos Principales

Solomillo de ternera, terrina de papa,  
atillo de espárragos y salsa de trufa 30€

Confit de pato con bastones de batata rosti,  
espinacas y salsa de manzana dulce 22€

Solomillo de ternera lechal al punto, con setas  
salteadas, peras al vino Malvasía y su reducción 30€

Ballotine de pollo y verduras con gratén de papas,  
beicon y delicioso jugo de ave 20€

Lomo de bacalao confitado con risotto negro  
de calamares y salsa americana 22€

Suprema de Merluza sobre  
compota de tomate y salsa de azafrán 23€

Salmón en salsa de estragón 22€

Lubina sobre puré de batata amarilla  
y salsa de calvados 22€

## Prepostre 6€

Queso

## Postres 8€

Sopa de piña con sorbete de frambuesa

Espanja de frutos rojos y helado de yogurt

Muerte por chocolate

Cheese cake

Apple Crisp

Sopa de turrón

# Picnic

## Picnic I 16€

### Sándwiches

Pan Gallego con jamón serrano y tomate

Wrap de pavo y queso crema con trufa

Sándwich de carne asada con cebolla caramelizada, Havarti y mostaza picante

Pan polar con rúcula, provolone y guacamole

Ciabatta con vegetales y almogrote

### Postres

Brownie de doble chocolate

Surtido de mini muffins y cookies

Surtido de mini bollería

## Picnic II 9€

### Sándwiches

Sándwich de jamón cocido y queso

Sándwich de pavo y queso crema

Sándwich de chorizo y queso crema

Sándwich de palitos de cangrejo, cebolla y mayonesa

Sándwich de jamón serrano y tomate

Sándwich vegetal con lechuga, tomate, huevo duro y mayonesa

Todos los picnics van acompañados de ensalada verde, bolsa de papas fritas, plátano de Canarias, botella de agua y zumo.

A elegir 1 opción por apartado.

Igic incluido

# Paquete de bebidas

	30m	1h
<b>Paquete Welcome</b>		
Vino tinto y blanco de la casa, cava	13€	17€
<b>Estación Cocteles</b>	16€	19€
Elija un Coctel de nuestra selección: Mojito, Caipiriña, Margarita		
	Almuerzo 1:30h	Cena 2hs
<b>Paquete Beer</b>		
Refrescos, zumos de frutas, agua, cerveza	10€	12€
<b>Selección de vinos</b>		
Vino tinto y blanco (Rioja / Rueda)	16€	18€

## Selección de vinos blancos

D.O. Rueda, Verdeo, Verdejo 3€

D.O. Ribera del Guadiana, Balancines,  
Sauvignon Blanc y Viura 4€

D.O. Gran Canaria, Las Tirajanas Blanco,  
Listán Blanco 4€

## Selección de vinos tintos

D.O. Ribera del Duero, Loculto Roble,  
Tempranillo 3€

D.O. La Rioja, Paco García Crianza,  
Garnacha & Tempranillo 5€

D.O. Gran Canaria, Las Tirajanas Tinto,  
Listán Negro 4€

Todos los paquetes de bebida incluyen refrescos, selección de zumos de frutas y agua bajo petición.

Suplemento de copa de cava para el postre 5€

# Barra libre

	1h	hora adicional
<b>Salobre Classic Bar</b> Johnnie Walker Red Label, Beefeater, Smirnoff, Arehucas Oro, Arehucas Blanco	12€	8€
<b>Salobre Golden Bar</b> Johnnie Walker Black Label and Red Label, Beefeater, Tanqueray, Smirnoff, Absolut, Arehucas Oro y Blanco, Havana 7, Baileys, Amaretto, Cointreau, Jose Cuervo Gold Tequila	14€	10€
<b>Cocktail para Classic, Golden Open Bar</b> Estación de Caipirinhas & Mojitos *Junto con la barra libre	8€	6€
<b>All in one Selection</b> Paquete Welcome (hasta 30m) Selección de vinos (hasta 2:30hs) Barra libre (selección clásica 2hs)	45€	

Paquetes exclusivos para después del almuerzo y cena. Los paquetes de bebidas alcohólicas incluyen agua, refrescos, zumos, cerveza, cava y vino. Horario límite sujeto a aprobación por parte de la dirección del Hotel.

# Términos y condiciones

## **Prepago**

Para reservar una sala deberá abonar el 5% del importe total del pago.

## **Pago**

El pago completo , menos el 5% de anticipo, se deberá abonar 2 semanas antes del día del evento.

## **Comida para staff 10€**

Si, en su evento cuenta con personal de Staff ajeno al hotel, el precio de la comida para staff es de 10 euros por persona.