



Banquet Kit

“Serenidad es sentir
que todo encaja”



Salobre
Hotel Resort & Serenity



Banquet Kit

Meet & Celebrate



Índice

Salas de eventos. 4

Experiencias para grupos. 8

.....

Coffee breaks. 9

Cóctel. 10

Buffets. 11

Sidecar · Menú degustación. 14

Cena barbacoa. 15

Cena de gala. 16

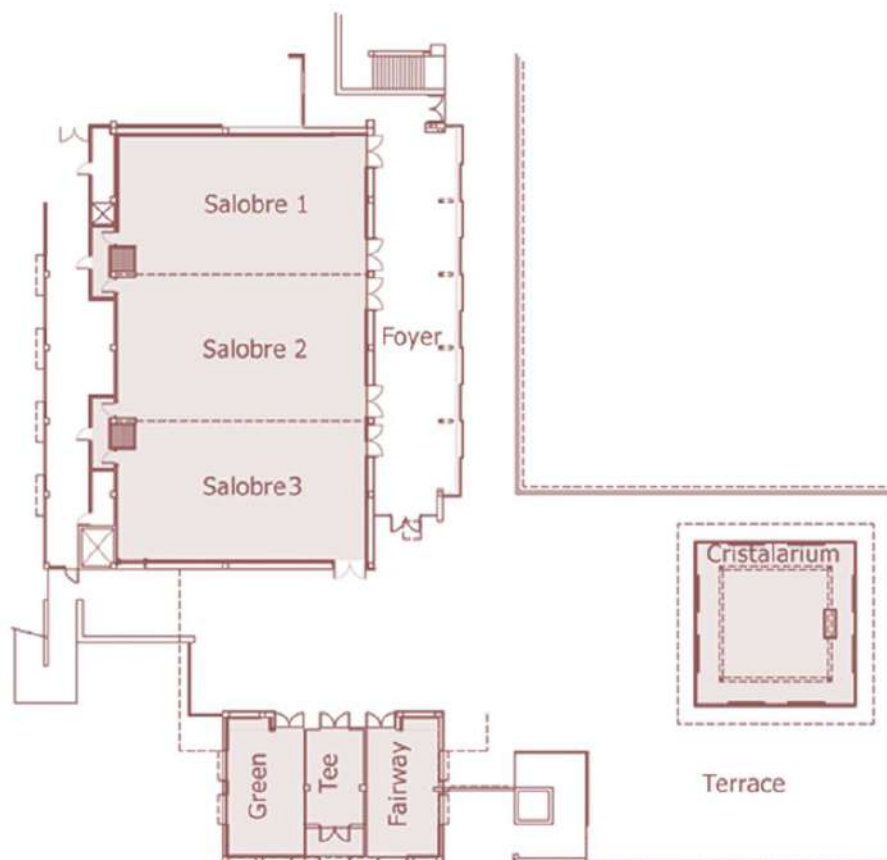
Picnic. 17

Bebidas. 18

.....

Términos y condiciones. 20

Salas de eventos



Salas de eventos | Medidas · capacidades · precios *

Salas	Largo	Ancho	Altura	M2					Día	½ Día
					Teatro	Escuela	Tipo U	Cóctel		
Salobre 1	17.10	9.55	4.50	163	165	120	51	165	620	360
Salobre 2	17.10	10.00	4.50	171	170	120	51	170	620	360
Salobre 3	17.10	9.55	4.50	163	165	120	51	165	620	360
Salobre 1+2	17.10	19.55	4.50	334	335	240	70	335	1.200	700
Salobre 2+3	17.10	19.55	4.50	334	335	240	70	335	1.200	700
Salobre 1+2+3	17.10	29.10	4.50	498	500	360	105	500	1.800	1.000
Green	9.00	5.25	3.65	47	30	25	20	-	200	150
Tee	6.50	4.40	3.20	29	10	-	-	-	100	60
Fairway	9.00	5.05	3.65	45	30	25	-	-	200	150
Green+Tee	6.50	9.65	3.20	63	60	50	-	-	260	190
Tee+Fairway	6.50	9.45	3.20	61	40	-	-	-	260	190
Green+Tee+Fairway	9.00	14.70	3.20	132	70	-	-	-	480	320
Foyer	26.00	5.55	3.20	144	130	80	-	180	520	300
Cristalarium	11.05	11.01	3.18	122	100	45	20	50	480	270
Terraza	-	-	-	716	-	-	-	250	480	270
Sunset *Bajo pedido	-	-	-	-	-	-	-	150	600	-
Terraza Be Aloe	-	-	-	-	-	-	-	200	-	-
* Bajo pedido	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
* Desde las 18.00h	-	-	-	-	-	-	-	-	1200	-
* Desde las 20.30h	-	-	-	-	-	-	-	-	600	-

Proyector 150€ | Pantalla 75€

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

Las medidas son en metros (m) | Capacidad máx. sin tarima | Los precios son en euros (€) | Igic incluido

Salas de eventos



Salobre

Los salones de Salobre cuentan con una superficie máxima de 498m² uniendo los tres salones Salobre 1, Salobre 2 y Salobre 3.

Según el tipo de celebración que quiera realizar puede alquilar cada sala individualmente, o una combinación de dos a tres salas.

Green, Tee & Fairway

Los salones Green, Tee o Fairway cuentan con una superficie de 29m² a 47m², luz natural y vistas a los campos de golf.



Foyer

El Foyer cuenta con un espacio de 144m², con luz natural y vistas al exterior del hotel.

Salas de eventos



Cristalarium

Si busca un lugar exclusivo con vistas 360° a los campos de golf y las montañas al horizonte, le encantará el salón multifuncional Cristalarium, que da lugar a eventos únicos.

Terraza

La terraza del Salobre Hotel, con una superficie de 716m², ofrece un amplio espacio con vistas privilegiadas al resort y al horizonte.



Sunset

El área de los ríos artificiales está en lo más alto del hotel, con vistas a las montañas, al océano y al horizonte. Es el espacio más exclusivo del hotel para eventos memorables.

* Las reservas de este espacio son bajo pedido. Sujeto a condiciones especiales.



Salas de eventos



Terraza Be Aloe

El área de la Piscina del Be Aloe Wellness ofrece un sitio idílico rodeado de naturaleza, con vistas al entorno del Salobre Resort. Un espacio perfecto para celebraciones íntimas y extraordinarias.

* Las reservas de este espacio son bajo pedido. Sujeto a condiciones especiales.

The S Club

Disfrutar de la experiencia de saborear sus platos en la terraza al aire libre o en el interior cálido y acogedor. Todo ello en The S Club, un lugar único en Gran Canaria.

* Las reservas de este espacio son bajo pedido. Sujeto a condiciones especiales.



Sidecar

Tomar una buena copa de vino, degustar la fusión de cocina de mercado con influencias internacionales. Celebre su día especial en un lugar que va más allá de lo convencional.

* Las reservas de este espacio son bajo pedido. Sujeto a condiciones especiales



Experiencias para grupos

Meet & Celebrate



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

Cre moso 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
Paquete Welcome		
Vino tinto y blanco de la casa, cava	13€	17€
Estación Cocteles	16€	19€
Elija un Coctel de nuestra selección: Mojito, Caipiriña, Margarita		
	Almuerzo 1:30h	Cena 2hs
Paquete Beer		
Refrescos, zumos de frutas, agua, cerveza	10€	12€
Paquete All in One		
Paquete Beer + 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€

Paquete de vinos

	1:30h	2h
Paquete Swing (a sumar en <i>All in One</i> 8€/10€)	24€	28€
Vinos Blancos Montebaco Verdejo (D.O Rueda)		
Vinos Rosados Sierra Cantabria (D.O.Ca Rioja)		
Vinos Tintos Paco García Crianza (D.O.Ca. Rioja)		
Paquete Vinos Canarios (a sumar en <i>All in One</i> 8€/10€)	24€	28€
Vinos Blancos El Grifo Seco Colección (D.O. Lanzarote)		
Vinos Rosados El Grifo Rosado de Lágrima (D.O. Lanzarote)		
Vinos Tintos El Grifo Tinto Colección (D.O. Lanzarote)		
Paquete Vinos Top (a sumar en <i>All in One</i> 8€/10€)	28€	33€
Vinos Blancos Quinta Apolonia, Belondrade y Lurton (V.T. de Castilla)		
Vinos Rosados Rosa de Abril (D.O. Penedes)		
Vinos Tintos Bosque de Matasnos (R. del Duero) Sierra Cantabria Cuvée (D.O.Ca.Rioja)		
Paquete Gama Alta (a sumar en <i>All in One</i> 18€/21€)	34€	39€
Vinos Blancos Pazo de Señorans Colección (D.O. Rias Baixas)		
Vinos Rosados Andre Figueré Magali (Côte de Provence)		
Vinos Tintos PSI de Pingus (R. del Duero) El Puntido (D.O. Ca Rioja)		

Precios por pers. ! Igic incluido

Los precios ya incluyen cerveza, refrescos, agua, zumos y vino.

Barra libre

	2hs	hora adicional
Salobre Open Bar Johnnie Walker Red Label, Beefeater, Smirnoff, Arehucas Oro, Arehucas Blanco	20€	8€
Salobre Classic Bar Johnnie Walker Black Label and Red Label, Beefeater, Tanqueray, Smirnoff, Absolut, Arehucas Oro y Blanco, Havana 7, Baileys, Amaretto, Cointreau, Jose Cuervo Gold Tequila	24€	10€
Cocktail para Open & Classic Bar Estación de Caipirinhas & Mojitos *Junto con la barra libre	6€	3€
Golden Selection Paquete Welcome (hasta 30m) Paquete All in One (hasta 2:30hs) Salobre Open Bar (hasta 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.

El importe correspondiente a la barra libre se determina en función del número total de invitados. Las 3 primeras horas serán aplicables los importes arriba indicados, y para las horas posteriores se aplicará un 50% de descuento sobre el suplemento de hora adicional.

Términos y condiciones

Para reservar se requiere un depósito no reembolsable del 50%.

La cantidad total del pago se debe realizar, a más tardar, 14 días antes de la fecha del evento.

En caso de contratar personal externo, el precio de su comida es 10 € por persona.

El menú final debe ser comunicado 3 semanas antes del evento,
para garantizar la calidad del mismo.