



Wedding Kit

“Serenidad es sentir
que todo encaja”



Salobre
Hotel Resort & Serenity

Índice

Salones

Welcome Cocktail

Estaciones

Dulces

Menú Salobre

Bebidas

Salobre Kits

Condiciones

Salones



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.

Ocupación máx. 130 pers.



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.

Además puede alquilar una combinación de dos a tres salas para usar la máxima superficie de 132m².

Ocupación máx. 30 pers.



Foyer

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

Ocupación máx. 180 pers.



Cristalarium

Si busca un lugar exclusivo con vistas 360° a los campos de golf y las montañas; le encantará el salón multifuncional Cristalarium, un lugar donde celebrar eventos únicos.

Ocupación máx. 50 pers.



Terraza

La terraza del Salobre Hotel con una superficie de 716m² ofrece un amplio espacio con vistas privilegiadas al resort y al horizonte. Es un sitio único para festejar el día más especial.

Ocupación máx. 250 pers.



Sunset

Zona ríos

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.

Ocupación máx. 150 pers

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



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.

Ocupación máx. 200 pers.

* 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 único que va más allá de lo convencional.

Ocupación máx. 40 pers.

* Las reservas de este espacio son bajo pedido. Sujeto a condiciones y tarifas especiales.
Menú según petición y características de la boda.

Todos nuestros salones

Capacidades y precios

Salobre 1

Capacidad máx. 165 pers.
Precio: día 620 | ½ día 360

Salobre 2

Capacidad máx. 170 pers.
Precio: día 620 | ½ día 360

Salobre 3

Capacidad máx. 165 pers.
Precio: día 620 | ½ día 360

Salobre (1+2)

Capacidad máx. 335 pers.
Precio: día 1200 | ½ día 700

Salobre (2+3)

Capacidad máx. 335 pers.
Precio: día 1200 | ½ día 700

Salobre (1+2+3)

Capacidad máx. 500 pers.
Precio: día 1800 | ½ día 1000

Green

Capacidad máx. 30 pers.
Precio: día 200 | ½ día 150

Tee

Capacidad máx. 10 pers.
Precio: día 100 | ½ día 60

Fairway

Capacidad máx. 30 pers.
Precio: día 200 | ½ día 150

Green+Tee

Capacidad máx. 60 pers.
Precio: día 260 | ½ día 190

Tee+Fairway

Capacidad máx. 40 pers.
Precio: día 260 | ½ día 190

Green+Tee+Fairway

Capacidad máx. 70 pers.
Precio: día 480 | ½ día 320

Foyer

Capacidad máx. 180 pers.
Precio: día 520 | ½ día 300

Cristalarium

Capacidad máx. 50 pers.
Precio: día 480 | ½ día 270

Terraza

Capacidad máx. 250 pers.
Precio: día 480 | ½ día 270

Sunset

Capacidad máx. 150 pers.
Precio: 600

Terraza Be Aloe

Capacidad máx. 200 pers.
Precio: 600

Restaurante Sidecar

Capacidad máx. 40 pers.
Tarifa según las características de la boda.

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

Los precios son en euros (€) | Igic incluido



Welcome Cocktail

OPCIONES FRÍAS


Cucharita o vasito

Chupitos de gazpacho, remolacha, sandía o melón con virutas de jamón

Gazpacho de cerezas con queso de cabra

Ceviche Salobre de pescado de temporada con leche de tigre y rocoto

Mini ceviche de mango y gambas con toques de hierbabuena

Tosta de Sanfaina con aceite de oliva y orégano fresco 

Crêpe de salmón Uga con queso crema canario

Pulpo a la gallega tradicional con su papa cocida

Bocado Tataki de atún con emulsión de yuzu

Bocado de pez espada y mango

Bocado de tartar de salmón con aguacate

Carpaccio de vieira con aire de mar

Mini tortilla de papas con cebolla

Foie casero con compota de manzana caramelizada

Crostini de roast beef con salsa tártara y germinados

Bocado de ibéricos jamón, salchichón y chorizo

Crostini de carpaccio de ternera con toques de pesto

Piruleta/ Brocheta

Lollipop roché de foie y avellanas

Piruleta de queso cabra con sésamo blanco y negro

Brocheta de queso Emmental, uva y tomate seco

Brocheta Caprese perfumada con albahaca fresca

Brocheta de bacalao con vinagreta de limón

Brocheta de atún marinado con tomate canario



Welcome Cocktail

OPCIONES CALIENTES

Fritos

Avellanas especiadas

Espárragos en tempura
con salsa romesco

Spring Roll de vegetales
con salsa agri dulce

Berenjenas fritas
con miel de Palma

Croquetas cremosas de boletus

Croquetas cremosas de espinacas

Croquetas cremosas de marisco

Croquetas cremosas de bacalao
con salsa piquillo

Croquetas cremosas
de jamón ibérico con alioli

Brochetas Calientes

Piruleta de pollo, aguacate y
cebolla caramelizada

Brocheta de cordero
y salsa de mostaza en grano

Brocheta de pollo Tandoori
con salsa de yogur y menta

Brocheta de langostinos al ajillo

Brocheta de langostinos y vieira
salteada con salsa cítrica

Langostinos Panko envueltos en Kataifi
con mayonesa de soja

Taquito de merluza
con piña caramelizada

Cocktail I 17€ p/p
2 opciones frías
2 opciones calientes

Cocktail II 21€ p/p
2 opciones frías
3 opciones calientes
Paquete Welcome + Cerveza
*Sin licores

Cocktail III 28€ p/p
3 opciones frías
4 opciones calientes
Paquete Welcome + Signature
Cocktails + Cerveza *Sin licores
Mín. 50 pers. *Se monta barra

Estaciones

Estación de quesos seleccionados

Quesos de nuestras tierras,
acompañados de una selección de panes (100 gr p/p)
7€ p/p | Mín. 25 pers.

Estación de arroces y paellas

7€ p/p | Mín. 40 pers.

Estación de ibéricos

Selección de embutidos españoles
acompañados de condimentos y panes
6€ p/p | Mín. 25 pers.

Estación de jamón ibérico o pata asada

Cortador profesional en vivo
Se sirve con pan tumaca (aceite de oliva virgen)
Jamón ibérico 63€/kg
Pata de cerdo asada 200€ p/ud. para 40 pers.

Estación de sushi

Variedad de nigiris y makis
2 ud. por pers. 7€ p/p | Mín. 25 pers.

Dulces

Cascada de chocolates y frutas

Fondue de chocolate
acompañada de brochetas de frutas
14€ p/p | Mín. 25 pers.

“El plátano canario”

Plátano flambeado con ron de la isla acompañado de
helado de vainilla
11€ p/p | Mín. 25 pers.

Petit fours

Surtido de macarrones y nubes caseros
8€ p/p | Mín. 25 pers.

Fruta fresca

Selección de frutas de temporada
7€ p/p | Mín. 25 pers.

Menú Salobre

ENTRANTES

Cremas / Sopas

Crema de calabacín
con pipas caramelizadas ¹

Crema suave de boletus salteados,
crujiente de jamón ibérico y aceite de albahaca ¹

Crema de puerros trufada
con huevos de codorniz poché ¹

Crema de calabaza
con langostinos y jamón ¹

Crema de marisco
con langostinos y pasta Kataifi

Crema de puerros con brandada de bacalao

Cremas frías

Gazpacho de cerezas
con queso de cabra

Gazpacho de tomate y fresones
con bogavante ³


Sopa de melón
con virutas de jamón, cava y menta

Crema fría de tomates asados,
helado de queso Idiazábal y pesto de albahaca

Fríos

Tartar de atún rojo,
bouquet de lechugas y vinagreta de trufa ²


Abanico de langostinos sobre una cama de
aguacate y mango con salsa frutos rojos con
bouquet de lechugas ²

Milhojas de verdura
con aceite de oliva negra y salsa romesco ¹ 

Milhojas de foie casero
con manzana caramelizada y helado ahumado ²

Milhojas de salmón y queso con langostinos ¹

Tartar de vieiras y langostinos con finas láminas
de aguacate y vinagreta de cítricas ²

Carpaccio de boletus
con milhojas de patatas y virutas de trufa ¹ 

Carpaccio de salmón Gravlax
con alcaparras, pepinillo y cebollino ¹

Carpaccio de carabineros, caramelo salado y
vinagreta de avellanas y chalotas ²

Timbal de berenjenas y gambas
con aguacate con salsa cocktail casera ¹

Ensalada templada de rape y langostinos
con su vinagreta de módena ²

Ensalada de bogavante asado,
emulsión de tomate y cono de plancton ³

Ensalada tibia de vieiras braseadas,
suave infusión de queso Idiazabal y tomate seco ³


Ensalada de queso gratinado de cabra
con higos y piñones, vinagreta de miel de palma ¹



Menú Salobre

CALIENTES

Risotto de setas
y espárragos perfumado con trufa ¹ 

Timbal templado de berenjena, calabacín,
mozzarella, salsa de tomate y albahaca ¹ 

Hojaldre de setas con rúcula y parmesano ¹ 

Risotto de mariscos y parmesano
con aires de aloe ²

Ravioli de Won Ton relleno de marisco
con caldo de pescado y verduras crocantes ¹

Vieira a la plancha
con puré de guisantes con menta y chili ³

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo de buey " Rossini", foie , espinacas
crujientes, puré de batata y salsa de trufa

Solomillo de ternera lechal, setas salteadas,
peras al vino de malvasía y salsa de su reducción ¹

Confit de pato, con bastones de batata rosti,
espinacas salteadas y salsa de manzana dulce ²

Medallones de presa ibérica al Vermouth con
crema de ajo y timbal de verduras del huerto ¹

Paletilla de cordero lechal confitada, patatas
especiadas, puré de calabaza y tomates fritos ²

Rack de cordero con costra de hierbas,
milhojas de verduras y aceite de oliva negra ²

Cochinillo lechal asado crujiente
con membrillo, nueces y salsa de cerezas ²

Lubina sobre puré de batata amarilla
y salsa de calvados ²

Lubina con tallarines de calabacín y langostinos ¹

Lomo de bacalao confitado con risotto negro
de calamares y salsa americana ²

Suprema de merluza sobre patata rota,
compota de tomate y salsa de azafrán ¹

Lomo de salmón en salsa de estragón ¹

Lenguado relleno de espinacas, acelgas,
pasas y piñones con salsa de miso blanco ²

Filete de mero a la parrilla, puré de batata y
reducción de vainilla ¹

Mariscos a la parrilla con vegetales
de temporada, granny smith y alioli
¹*Bajo petición | Con cargo adicional

Rodaballo a la parrilla sobre arroz cremoso
de berberechos y cebollino ²

Menú Salobre

PREPOSTRES

Sorbetes

Mojito Clásico

Mojito Salobre con aloe

Mango martini con su touch

Gin Tonic de aloe en gelatina

Sorbete de hierbabuena, limón y frambuesas

Coulant de chocolate con helado de mango

Trufa de chocolate blanco
con crema de avellanas y helado de nata

Chocolate en texturas,
sacher cremoso de vainilla y avellanas

Tiramisú con Amaretto y fruta de la pasión

Biscuit de almendras con chocolate caliente

Tarta de queso casera
con confitura de frutos rojos rojos

Tarta de limón y merengue con fruto rojos

Black sphere de mascarpone, manzana
caramelizada y helado de fresas y pimienta

POSTRES

Sopa de piña con sorbete de frambuesa

Copa de frutos rojos con helado de vainilla
y virutas de chocolate

Mini tarta Tatin con crema de leche,
gelée de canela y helado de avellanas

MENÚ SALOBRE 75€ p/p

5 platos:

1 entrante (½ porción)

1 pescado (½ porción)

1 sorbete

1 carne (½ porción)

1 postre

Paquete "Selección de vinos de la casa"

Recena: 10€

Kit niños: 40€ 0 - 6 gratis

Paquete de bebidas

	30m	1h
Paquete Welcome Vino tinto y blanco de la casa, cava	13€	17€
Signature Cocktails Elija un Cocktail de nuestra selección: Mojito, Caipiriña, Mango Rum Punch	16€	19€
	Almuerzo 1:30h	Cena 2hs
Paquete Beer Refrescos, zumos de frutas, agua, cerveza	10€	12€
Selección de vinos de la casa 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. Canarias, Viñátigo 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. Ycoden Daute Isora, Viñátigo Tinto,
Listán Negro 4€

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

Suplemento de copa de cava para el postre 5€

Igic incluido

Barra libre

Salobre Classic Bar Johnnie Walker Red Label, Beefeater, Smirnoff, Arehucas Oro, Arehucas Blanco	2hs 20€	hora adicional 8€
Salobre Golden 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 for Classic, Golden Open Bar Estación de Caipirinhas & Mojitos *Junto con la barra libre	6€	3€
All in one Selection Paquete Welcome (hasta 30m) Selección de vinos de la casa (hasta 2:30hs) Barra libre (selección clásica 2hs)	45€	

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

Salobre Kits

SALOBRE I 135€ p/p

Cocktail 45 min

6 canapés

3 fríos

3 calientes

Paquete "Selección de vinos de la casa"

Menú Salobre

*Sólo opciones con ¹ o sin número

4 platos

1 entrante, 1 sorbete,

1 plato fuerte, 1 postre

Bebidas

Brindis con cava

Barra libre Salobre Classic Bar

+ Estación de chucherías

SALOBRE II 175€ p/p

Cocktail 45 min

8 canapés

4 fríos

4 calientes

Paquete "Selección de vinos de la casa"

Menú Salobre

*Sólo opciones con ¹, ² o sin número

5 platos

1 entrante media porción

1 pescado media porción,

1 sorbete

1 carne media porción

1 postre

Bebidas

Brindis con cava

Barra libre Salobre Classic Bar

+ Estación de chucherías

SALOBRE III 175€ p/p

Cocktail 60 min

8 canapés

4 fríos

4 calientes

Paquete "Selección de vinos de la casa"

+ Estación de quesos & embutidos

Menú Salobre

*Todas las opciones disponibles

5 platos:

1 entrante (½ porción)

1 pescado (½ porción)

1 sorbete

1 carne (½ porción)

1 postre

Bebidas

Barra libre

Salobre Golden Bar 2hrs

+ Estación de chucherías

+ Petit fours

RECENA 10€ p/p

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.



Salobre

Hotel Resort & Serenity