



NAVIDAD 2023

Grupos y Empresa


Hotel Hacienda de Abajo

Preferred
HOTELS & RESORTS



Estimado cliente,

Un año más se acerca la Navidad y empezamos a hacer balance de todo lo sucedido este año 2022. Y seguro que a poco que nos esforcemos vamos a descubrir que tenemos motivos de celebración.

En el Hotel Hacienda de Abajo queremos colaborar en que esas celebraciones no sean únicamente un trámite, sino que se conviertan en un momento mágico en el que se afiancen lazos, se refuercen los compromisos para el año que sigue y, en general, que el 2022 termine con un buen sabor de boca.

Para ello nos es grato hacerles llegar propuestas de menús adaptados a todas las necesidades: menú de almuerzo o cena tradicional, menús tipo cóctel e incluso, bonos regalo que seguro se convertirán en uno de los mejores regalos que puedan hacer estas navidades.

Esperando poder acogerles en nuestro hotel, y poniéndonos a su entera disposición para lo que puedan necesitar, reciban un muy cordial saludo.

Atentamente,

Nerea Henríquez

Coordinadora de eventos y grupos
Hotel Hacienda de Abajo

The background is a light cream color with a thin gold border. It features several faint, gold-colored decorative elements: a large monstera leaf in the upper left, a cluster of smaller monstera leaves in the middle left, a handprint in the middle right, and various star-like symbols scattered throughout. At the bottom, there is a circular pattern of small squares and another handprint.

Regale experiencias

Los 10 mejores clientes del año, los miembros más destacados del equipo, proveedores que han demostrado ser algo más que un proveedor, son algunos de los destinatarios que se nos ocurre a los que puede sorprender con un regalo diferente y de mucho valor para la persona que lo recibe.

Le ofrecemos la posibilidad de regalar experiencias. Algo que, sin duda se recuerda y tiene mucho impacto emocional.

Tarjetas regalo de 40, 50, 75 y 100 euros de valor para que el receptor pueda consumirlos en el Hotel Hacienda de Abajo, tanto en una cena, como en un día en la piscina o en un masaje en nuestro Spa. Sólo o acompañado. Y todo ello, hasta el 20 de febrero de 2023.

–SU LOGO AQUÍ–

Vale regalo de __, __ € a canjear por una experiencia en el Hotel Hacienda de Abajo

Los vales no son canjeables por dinero en efectivo. No nos hacemos responsables en caso de pérdida, robo, rotura o uso sin permiso del vale regalo, y no se proporciona ningún vale de sustitución. Los vales regalo se pueden canjear por servicios prestados por el Hotel Hacienda de Abajo, tanto en restauración como alojamiento u otros servicios.

Bono N°: xx001

VÁLIDO HASTA EL 20 DE FEBRERO DE 2023

Un regalo corporativo o personal. Una perfecta sorpresa para estas navidades.

El portador del bono regalo debe indicar al hotel que servicios disfrutará por el importe de su bono regalo. El importe de este debe ser consumido en un mismo servicio o día.

The background features a repeating pattern of gold-colored decorative elements on a light cream background. These elements include various leaf shapes, some with perforated edges, and geometric symbols like asterisks and circles. A central white rectangular box with a thin black border contains the text.

*Almuerzos y cenas
tipo cóctel*

Cóctel aperitivo

[Duración del servicio 30 minutos]

Reunirse antes de comer o cenar y charlar de lo que hemos vivido, y lo que vendrá.
El aperitivo perfecto para ese momento lo tenemos.

Cucharita de carpaccio de vaca canaria con piñones y aire de miel

Selección de quesos palmeros y sus contrapuntos

Dado de lubina marinada con gazpacho de aguacate

Mini cono de steak tartar con lengua escarlata de vaca y foie

Mini cono de crema de queso y guayaba

Chips de plátano, boniato y patata con guacamole

Aguas, refrescos, cervezas

Vinos Blanco y Tinto de la casa

10,00 €/comensal bebidas

Brindis de cava

39,00 €/comensal comida

[cóctel de aperitivo, no válido para sustituir un almuerzo o cena]



Cóctel almuerzo-cena

[Duración del servicio 1 hora y media]

Cenar tipo cóctel, es decir, de pie es un perfecto pretexto para que todo el grupo interactúe entre sí. Además, es un formato divertido, variado y original de celebrar un almuerzo o cena de navidad.

- Jamón ibérico pre-cortado a cuchillo con pan tumaca
- Cucharita de carpaccio de vaca canaria con piñones y aire de miel
- Selección de quesos palmeros y sus contrapuntos
- Dado de salmón marinado con gazpacho de aguacate
- Mini cono de steak tartar con lengua escarlata de vaca y foie
- Mini cono de crema de queso y guayaba
- Chips de plátano, boniato y patata con guacamole
- Croqueta artesana
- Vasito de langostino frito con sopa de coco jengibre y galanga
- Arroz negro de calamar
- Minis de lentejas con escalopa de foie
- Cucharita de tartar de tomate y aguacate

Surtido de turrone

Aguas, refrescos, cervezas
Vinos Blanco y Tinto de la casa
10,00 €/comensal bebidas
Brindis de cava

40,50 €/comensal

[cóctel válido para sustituir un almuerzo o cena]



Almuerzos y cenas

Menú Navidad 1

Aperitivos del chef a centro de mesa

-

[Entrantes a compartir a centro de mesa]

Jamón ibérico D.O. Guijuelo y quesos palmeros

Salmón ahumado con pesto de pistachos

-

Crema de espinacas con mousse de queso de cabra

-

Solomillo de cerdo ibérico con chutney de piña y salsa de manises

-

Surtido de dulces navideños

Aguas, refrescos, cervezas

Vinos Blanco y Tinto de la casa

10,00 €/comensal bebidas

Brindis de cava

Precio por persona: 49,00 €

Servicio de pie de aperitivo [duración máxima 20 minutos] +5,50 €/persona

Brindis de bienvenida [1 copa por persona de cava/vino/cerveza/agua o refresco] +3,50 €

Menú Navidad 2

Aperitivos del chef a centro de mesa

-

[Entrantes a compartir a centro de mesa]

Terrina de foie caramelizada con compota de tomate y almendras

Tartar de salmón con guacamole

-

Gazpacho de fresones con lubina marinada

-

Solomillo de res con salsa de foie, su escalopa asada y guarnición de temporada

-

Mousse de chocolate con cardamomo y sopa de naranja y hierbabuena

Surtido de postres navideños

Aguas, refrescos, cervezas

Vinos Blanco y Tinto de la casa

10,00 €/comensal bebidas

Brindis de cava

Precio por persona: 59,00 €

Servicio de pie de aperitivo [duración máxima 20 minutos] +5,50 €/persona
Brindis de bienvenida [1 copa por persona de cava/vino/cerveza/agua o refresco] +3,50 €

Menú Navidad 3

Aperitivos del chef a centro de mesa

-

[Entrantes a compartir a centro de mesa]

Carpaccio de vaca canaria con micuit de foie y piñones

Tartar de salmón con guacamole y salsa ponzu

-

Bacalao confitado en salsa verde con mejillones y verduritas

-

Pierna de cordero lechal confitada y asada en su jugo con puré de papa

-

Mousse de chocolate blanco con pimienta rosa, eucalipto, galleta y sopa de frambuesa

Surtido de postres navideños

Aguas, refrescos, cervezas
Vinos Blanco y Tinto de la casa
10,00 €/comensal bebidas

Brindis de cava

Precio por persona: 69,00 €

Servicio de pie de aperitivo [duración máxima 20 minutos] +5,50 €/persona
Brindis de bienvenida [1 copa por persona de cava/vino/cerveza/agua o refresco] +3,50 €





Otros servicios

Servicio de DJ [consultar disponibilidad según horario y día]

Desde 150 €/hora [mínimo 3 horas]

[este servicio está disponible únicamente para grupos de más de 35 personas]

Servicio de Barra para fiesta:

OPCIÓN A: | 1 Copa* incluida con el menú [+6,50 €/persona sobre el menú elegido]

OPCIÓN B: | 2 Copas* incluidas con el menú [+12,00 €/persona sobre el menú elegido]

OPCIÓN C: Barra libre 3 horas 26,00 €/persona

*NOTA: El vale se puede canjear por un combinado, copa de vino, cerveza, refresco o agua.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

El menú debe ser el mismo para todos los comensales a excepción de posibles dietas especiales, intolerancias o alergias en cuyo caso se podrá: bien tratar de adaptar el menú elegido, bien poner una opción diferente.

Esto debe ser comunicado a nuestro equipo con una antelación mínima de 5 días antes de la celebración.

Todos los precios de este documento incluyen IGIC.

El pago de la celebración debe realizarse como sigue:

- Prepago de fianza en el momento de confirmación del evento: 600,00 € o el 50%
- Pago del importe total restante como mínimo 15 días antes de la celebración
- Pago de posibles consumiciones extra o imprevistos en el mismo día.

Todos los pagos deben ser hechos vía Transferencia bancaria, cobro por tarjeta de crédito, Bizúim o efectivo (en caso de que el importe total no supere los 1.000,00 €)

La impresión de minutas personalizadas supone un coste adicional de 1,50 € por comensal.

Los Vinos servidos son una estudiada selección prioritariamente elegidos entre la producción palmera e isleña. En caso de requerir algún vino concreto les rogamos se lo indiquen a nuestro equipo para hacerle llegar cotización.

Ponemos a su disposición información referente a alérgenos en nuestras preparaciones. No dude en solicitárnosla.

Todo el equipo del Hotel Hacienda de Abajo está a su servicio para hacer de su celebración algo muy especial por lo que nos ponemos a su disposición para cualquier petición especial que tengan o ayuda en cualquier aspecto de la organización.