

— BODAS CON —  
HISTORIA



“...Una isla, dentro de la isla”



00



  
*Hacienda  
de Abajo*

Estimada pareja,

Hotel Hacienda de Abajo presenta un concepto renovado del evento social por excelencia: LAS BODAS. Queremos brindaros la oportunidad de diseñar vuestra boda en un lugar cargado de HISTORIA. Para ello, os ofrecemos un espacio único en una localización privilegiada de Tzacorte, La Palma. Disponemos de una amplia variedad de espacios de gran elegancia y versatilidad como nuestra piscina, la capilla y su plaza y como no, nuestro icónico jardín botánico, un auténtico oasis entre plataneras.

Además, el Hacienda de Abajo pone a vuestra disposición espectaculares Suites y Junior Suites para la noche de bodas y condiciones especiales de alojamiento para invitados. Nuestro equipo os asegura un servicio y gastronomía sin igual en la isla, con una puesta en escena que cuida hasta el último detalle.

Bodas con Historia os ofrece todo lo necesario para personalizar al máximo vuestra celebración, asegurando que se convierta en un día único.

Atentamente,

Dpto. de Eventos Hotel Hacienda de Abajo  
eventosygrupos@hotelhaciendadeabajo.com



¿Qué es una BODA CON HISTORIA? es una boda ÚNICA, un “TRAJE A MEDIDA”, una forma de afrontar cada celebración entendiendo lo que cada pareja necesita y trabajando para que todo encaje a la perfección. Y todo ello, dentro de un espacio único y cargado de HISTORIA.

En el Hotel Hacienda de Abajo en La Palma nos encanta poder brindar un trato exclusivo y personalizado a cada uno de nuestros clientes.

Así pues, os animamos a adentraros en nuestro pequeño oasis palmero para celebrar uno de los días más importantes de vuestra vida y comenzar UNA NUEVA HISTORIA...



## MENÚS BODA CON HISTORIA

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Menú Hibiscus .....             | 145.00€ |
| Menú Lotus .....                | 155.00€ |
| Menú Bicacaro .....             | 165.00€ |
| Menú Vegetariano .....          | 145.00€ |
| Menú Infantil .....             | 35.00€  |
| Menú tipo Coctel, desde .....   | 145.00€ |
| Comers, desde.....              | 90.00€  |
| Barra Libre 3 horas desde ..... | 25.00€  |

Todos los precios de este dossier incluyen IGIC

# Ibiscans

## APERITIVO DE BIENVENIDA

(Duración aproximada 45 Min)

Minihamburguesa de vaca, cebolla caramelizada y queso de cabra.

Ensaladilla "El Sitio".

Mini croquetas variadas.

Causa con ensalada de atún y mahonesa de Kalamata.

Salmorejo de mango.

Trufas de queso palmero rellenas de guayaba y "kikos".

Crujiente de langostinos y albahaca con salsa agridulce

Pollo frito con mahonesa de jalapeños

Crujiente de queso palmero, dulce de guayaba y almendra tostada

## MENÚ

Crema fría de fresones y langostinos con su vinagreta.

Terrina de foie caramelizado con compota de tomate, almendra y tierra de especias.

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de queso palmero y su guarnición.

Piña asada con sopa de coco y caña de limón.

Cafés, demás infusiones y licores [Orujo, Limonccelo, Crema de whisky]

## BODEGA

En Hacienda de Abajo apostamos por ofrecer una combinación de vinos de la península con otras opciones de los excelentes vinos de las Islas. Dada su producción limitada, vamos variando la oferta en función de la disponibilidad del mercado y o la calidad de las añadas. Consultad opciones disponibles para vuestra celebración.

Vino Blanco. | Vino tinto.

Cervezas

Aguas y refrescos.

Cava



## APERITIVO DE BIENVENIDA

(Duración aproximada 45 Min)

Mini hamburguesa de vaca, cebolla caramelizada y queso de cabra.

Ensaladilla "El Sitio".

Mini croquetas variadas.

Causa con ensalada de atún y mahonesa de Kalamata.

Salmorejo de mango con salmón marinado.

Trufas de queso palmero rellenas de guayaba y "kikos".

Crujiente de langostinos y albahaca con salsa agridulce

Bombón de foie relleno de membrillo y cacao

Tartar de solomillo de vaca

Pollo frito con mahonesa de jalapeños

Crujiente de queso palmero, dulce de guayaba y almendra tostada

## MENÚ

Ensalada de quesos en texturas con vinagreta agridulce de membrillo y frutos secos.

Carpaccio de vaca con piñones, foie y queso palmero curado.

Muslo de pato confitado con peras, reducción de vino tinto, canela y limón.

Mousse de chocolate blanco con almendras, frambuesa y crujiente de cereales

Cafés, demás infusiones y licores [Orujo, Limonccelo, Crema de whisky]

## BODEGA

En Hacienda de Abajo apostamos por ofrecer una combinación de vinos de la península con otras opciones de los excelentes vinos de las Islas. Dada su producción limitada, vamos variando la oferta en función de la disponibilidad del mercado y o la calidad de las añadas. Consultad opciones disponibles para vuestra celebración.

Vino Blanco. | Vino tinto.

Cervezas

Aguas y refrescos.

Cava

# Bigaro

## APERITIVO DE BIENVENIDA

(Duración aproximada 45 Min)

Jamón ibérico de bellota al corte \*  
Mini hamburguesa de vaca, cebolla caramelizada y queso de cabra.  
Ensaladilla "El Sitio".  
Mini croquetas variadas.  
Causa con ensalada de atún y mahonesa de Kalamata.  
Puesto de quesos artesanos palmeros y "del mundo"  
Salmorejo de mango con salmón marinado.  
Trufas de queso palmero rellenas de guayaba y "kikos".  
Crujiente de langostinos y albahaca con salsa agridulce  
Bombón de foie relleno de membrillo y cacao  
Tartar de solomillo de vaca  
Pollo frito con mahonesa de jalapeños  
Crujiente de queso palmero, dulce de guayaba y almendra tostada

## MENÚ

Crema fría de aguacate con lubina marinada en sal marina de Teneguia  
Bacalao en su crema con pimientos asados en su jugo y verduritas de temporada.  
Solomillo de vaca con salsa de foie y su escalope de hígado de pato  
100% Chocolate  
Cafés, demás infusiones y licores [Orujo, Limonccelo, Crema de whisky]

## BODEGA

En Hacienda de Abajo apostamos por ofrecer una combinación de vinos de la península con otras opciones de los excelentes vinos de las Islas. Dada su producción limitada, vamos variando la oferta en función de la disponibilidad del mercado y o la calidad de las añadas. Consultad opciones disponibles para vuestra celebración.

Vino Blanco. | Vino tinto.  
Cervezas  
Aguas y refrescos.  
Cava



# M. Vegetariano

Para aquellos invitados que siguen una dieta vegetariana os ofrecemos opciones pensadas para que ellos, al igual que el resto, disfruten por todo lo alto.

## APERITIVO DE BIENVENIDA

(Duración aproximada 45 Min)

Mismas opciones vegetarianas del menú principal

## MENÚ

Queso de cabra asado con compota de calabaza

o

Tartar de remolacha con guacamole

---

Carpaccio de calabacín, tomates y piñones

o

Lentejas con leche de coco y curry

---

Risotto de calabaza y hongos

o

Albondigas de garbanzos al curry con lima, espinacas y yogur

---

Risotto dulce de piñones

o

Piña asada

Cafés, demás infusiones y licores [Orujo, Limoncello, Crema de whisky]

## BODEGA

Misma bodega que para el resto de los invitados.

# M. infantil

## APERITIVO A MESA

Finger de pollo

Croquetas

Tortilla Española

## MENÚ

Hamburguesa de vaca ó buey al plato, acompañada de patatas fritas

Escalope de ternera a la plancha con patatas fritas

Escalope de pollo a la milanesa con patatas fritas

Espaguetis a la boloñesa

Helado cremoso

## BEBIDAS

Se servirá a los más pequeños cualquiera de las bebidas sin alcohol disponibles para el resto de invitados, incluyendo Coca-Cola sin cafeína.

# COMPLEMENTOS HACIENDA DE ABAJO

## ESTACIÓN DE QUESOS *(desde 375.00€)*

Una apuesta segura al gusto de todos los paladares, quesos elegidos especialmente palmeros y complementados con otros nacionales e internacionales y sus contrapuntos

- Selección de quesos
- Dulce de membrillo, dulce guayaba y frutos secos
- Selección de panes artesanos, hogazas, chapatas, centeno, espelta...
- Aceites seleccionados

## CORNER DE JAMÓN IBÉRICO “al corte” *(desde 600.00€)*

Auténtica garantía de éxito entre vuestros invitados...con experto cortador de jamón

- Jamón / Paleta ibérico puro bellota etiqueta negra
- selección de panes artesanos, hogazas, chapatas, centeno, espelta...

## CORNER DE IBÉRICOS *(400.00€)*

Variada selección de productos ibéricos, una sabrosa alternativa para vuestro cóctel

- Salchichón, chorizo, lomo, morcilla
- Selección de panes artesanos, hogazas, chapatas, centeno, espelta...

## CORNER BARBACOA “SHOWCOOKING” *(desde 350.00€)*

Productos de máxima calidad y frescura cocinados al momento

- Selección de brochetas (pollo, res, ibéricos...)
- Pescados de puertos palmeros

## CORNER DE AHUMADOS Y ENCURTIDOS *(desde 375,00€)*

Exquisito rincón donde poder disfrutar de auténticas joyas gastronómicas...marinados, ahumados, agridulces...

- Selección de ahumados y marinados (carnes y pescados)
- Surtido de encurtidos caseros
- Selección de aceitunas
- Selección de panes artesanos, hogazas, chapatas, centeno, espelta y mantequilla

## CORNER CANARIO “PATA” ASADA *(desde 300,00€)*

Un rincón canario, exquisito asado de nuestro cochino negro acompañado de lo más ricos mojos y salsas canarias

- Pata asada de cochino negro y mojos canarios



## CORNER REPOSTERÍA PALMERA *(desde 300,00€)*

Viaje por toda la magnífica repostería palmera, en La Palma somos muy golosos y aquí lo demostramos

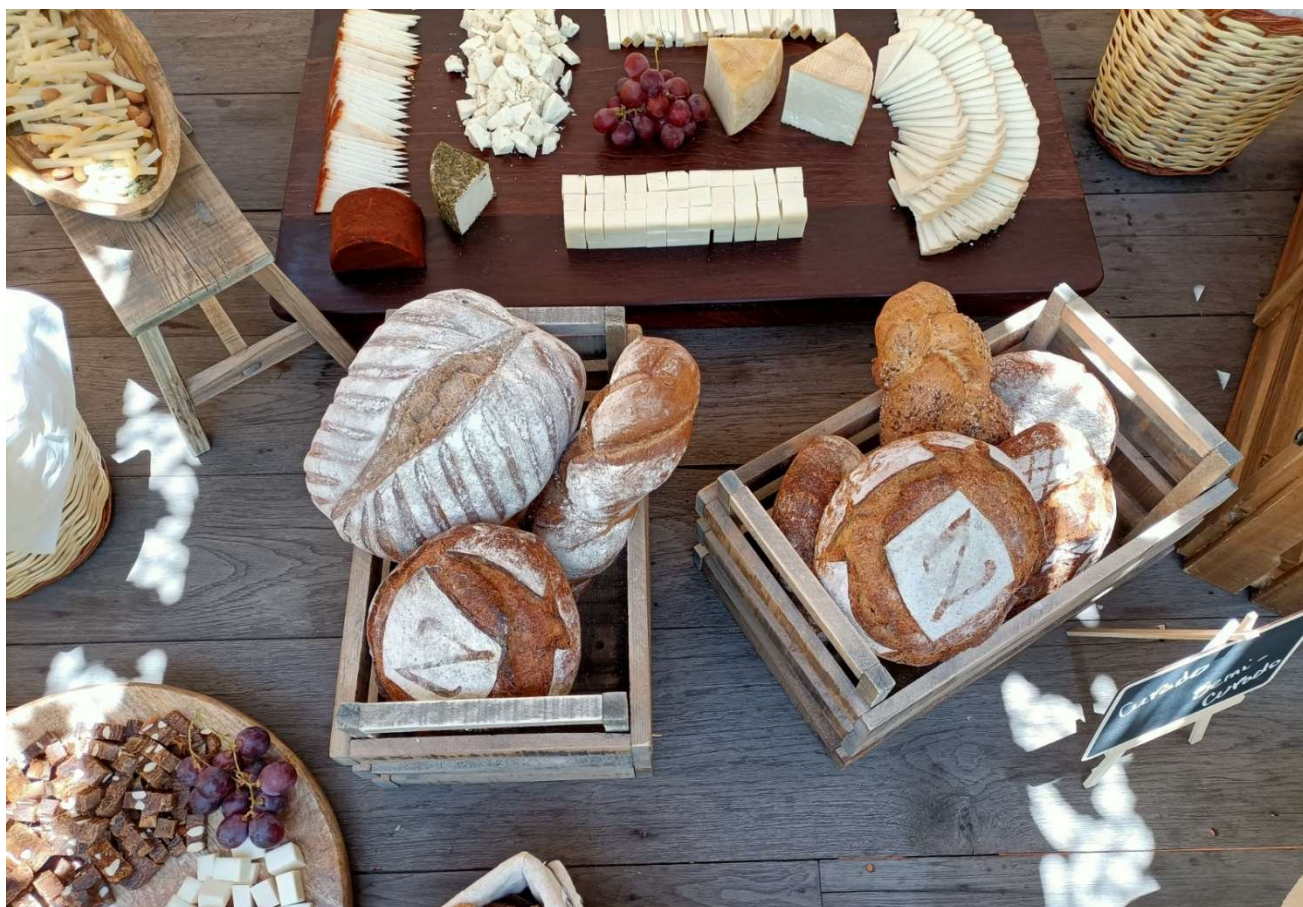
- Queso galleta y Almendrados
- Queso almendra
- Truchas de boniato y castaña y tradicional
- Rapaduras
- Pelotitas gofio y miel
- Almendras garrapiñadas y Suspiros de almendra

## CORNER DE DULCES SIN GLUTEN Y LACTOSA *(desde 300,00€)*

## CANDY & COOKIE BAR *(desde 125,00€)*

Tú mesa más dulce, golosinas, chuches, bombones, galletas...recuerdos de nuestra infancia

## PARED DE DONUT'S *(desde 90,00€)*



## TODOS LOS MENÚS INCLUYEN

- Prueba de menú para 2 personas con 2 opciones diferentes (para bodas con un mínimo de invitados garantizado) o prueba de menú para 6 personas con 3 opciones diferentes (para bodas con un mínimo de 80 invitados garantizado)
- Bajo platos de la cartuja
- Montaje compuesto de mantelería hotel hacienda de abajo y minutas hacienda de abajo
- Suite nupcial o junior suite para la noche de boda, botella de cava, cesta de frutas y desayuno incluido en la habitación.
- Invitación para su primer aniversario de boda una noche de hotel en la hacienda de abajo con desayuno incluido (sujeto a disponibilidad).
- Condiciones especiales para disfrutar de vuestra LUNA DE MIEL en nuestra selección de hoteles del grupo PREFERRED HOTELS & RESORTS alrededor del mundo. Consultad con nuestro equipo y os ayudaremos en el primer proceso.
- Las condiciones de este documento tienen validez para un mínimo de 40 comensales. El Hotel Hacienda de Abajo fija una facturación mínima para eventos para tener exclusividad en sus espacios (consultar)
- Rogamos consultar otros menús a medida de acuerdo con sus necesidades. Imprescindible concretar con la Coordinación de Bodas y Eventos Sociales para mayor variedad en la elección de minutas, decoración de espacios, montajes especiales, ... Y siempre con un mínimo de dos meses de antelación.









## BODAS TIPO CÓCTEL

Un formato de boda, cada vez mas de moda por aportar frescura y diversión desde el primer momento. Una boda cóctel es una fiesta desde el primer instante al último de ese día.

Mini-hamburguesa de vaca, cebolla caramelizada y queso de cabra

Ensaladilla "El Sitio"

Mini croquetas variadas

Crujiente de queso palmero, dulce de guayaba y almendra tostada

Causa con ensalada de atún y mahonesa de Kalamata

Crujiente de langostinos y albahaca con salsa agridulce

Bombón de foie relleno de membrillo y cacao

Tartar de solomillo de vaca

Sticks de verduras con miel de flores

Tramezzini de tomates en texturas, nueces y rúcula

Brandada de bacalao con mermelada de pimiento asado

Salmorejo de mango

Arepita de maíz cerrada y rellena de queso, con mahonesa de aguacate

Croquetas de polenta

Trufas de queso palmero rellenas de guayaba y kikos

Sopa fría de remolacha y ricotta

## BODEGA

En Hacienda de Abajo apostamos por ofrecer una combinación de vinos de la península con otras opciones de los excelentes vinos de las Islas. Dada su producción limitada, vamos variando la oferta en función de la disponibilidad del mercado y o la calidad de las añadas. Consultad opciones disponibles para vuestra celebración.

Vino Blanco. | Vino tinto.

Cervezas

Aguas y refrescos.

Cava

Duración del servicio es de 2 horas

Se requiere la contratación a mayores de un mínimo de 3 estaciones (1 de ellas dulce)

# OTROS PLATOS PARA PERSONALIZAR TU MENÚ

## ENTRANTES

- Crema fría de remolacha con yogur y queso azul 21,00€
- Ensalada de langostino con mango, papaya y vinagreta de parchita 23,00€
- Sopa de coco con langostinos empanados 23,00€
- Carpaccio de pulpo con huevas de trucha y vinagreta de pimienta palmera 25,00€
- Tartar de salmón, aguacate y salsa Ponzu 27,00€
- Pulpo frito con papa negra y mojo rojo 25,00€
- Salmón marinado con guacamoles y naranja 27,00€
- Ceviche de lubina con mango, parchita y tomatillo de árbol 27,00€ [eventos máximo 50 comensales]

## PRINCIPALES

- Magret de pato con frambuesa y chile chipotle 25,00€
- Carrillada de cerdo ibérico con salsa de callos y mojo rojo 27,00€
- Bacalao asado con espinacas y crema de azafrán con langostinos 25,00€
- Carrillada melosa de ternera estofada, con parmentier de papas a la vainilla 26,00€
- Lomo de ciervo con reducción de oporto y frutos rojos 28,00€
- Bacalao en salsa verde con mejillones y verduritas 29,00€
- Solomillo de vaca con crema de remolacha asada y vinagre de módena 28,00€

## POSTRES

- Bizcocho de cacao y jengibre con natillas de caramelo 12,00€
- Mousse de chocolate blanco con frambuesa y cereales crujientes 13,00€
- Piña asada con sopa de coco y caña limón 12,00€
- Plátano a baja temperatura con sopa de mango-parchita y su bizcocho de Plátano 12,00 €
- Yogur, papaya, naranja y miel 11,00€
- 100% chocolate 13,00€

## RECENA

*(la mejor forma de recobrar fuerzas)*

*12.00€ Comensal.*

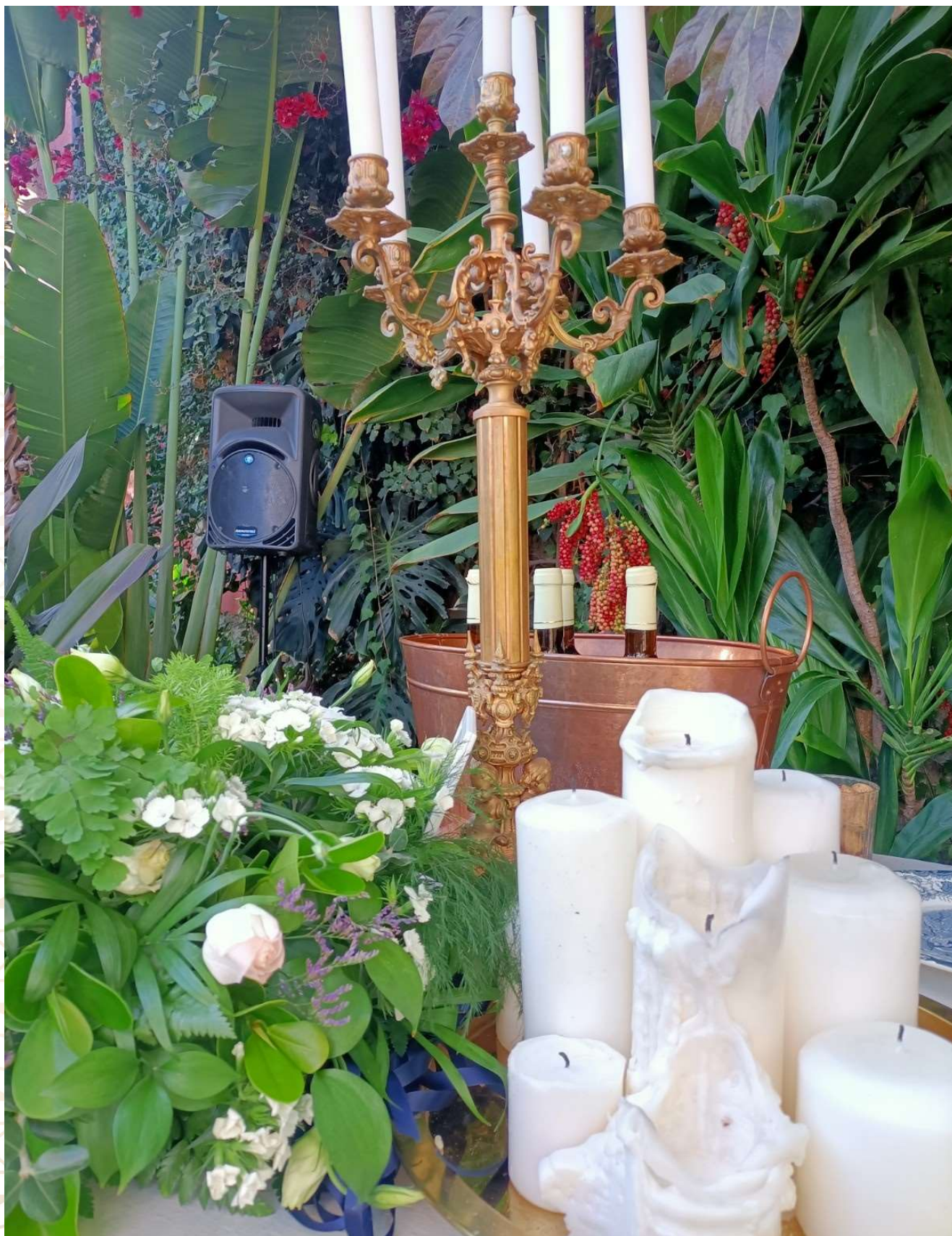
Sándwiches | Perritos | Bocadillos Mini Pulgas Variadas

*+ 1,50€ Comensal.*

Consome de pollo | Chocolate con churros.

## BODEGA

En el Hotel Hacienda de Abajo, contamos con una bodega muy estudiada, en la que se combinan caldos internacionales, con una cuidada selección de variedades nacionales y una excelente representación de vinos locales tanto palmeros como del resto del archipiélago. Si tenéis alguna opción en mente, comentadla con nosotros y estaremos encantados de poder estudiar su inclusión en el menú. En caso contrario, dejad que nuestro equipo os asesore y os recomiende las mejores opciones en función de vuestro menú.





# BARRA LIBRE

## FIRST

### GIN

Bombay  
Seagram's  
Beefeater  
Tanqueray  
Master's

### RON

Aldea  
Cacique  
Barcecló  
Brugal

### WHISKY

J.W. Red Label  
Ballantines  
J.B.  
100 Pipper's

### VODKA

Absolut  
Smirnoff  
VOX

### REFRESCOS

Limón, naranja, coca-cola, coca-cola light,  
ginger-ale, Sprite, tónicas y soda  
Aguas

25,00/comensal – 3 horas  
[a partir de la 4ª hora se facturará hora  
extra a 12,00 € por persona]

## DELUXE

Además de las referencias de la Barra  
FIRST, se añaden las siguientes:

### GIN

Bombay Sapphire  
Martin Miller's  
Nordés

### RON

Aldea Maestro  
Havana 7 años

### WHISKY

J.W. Black Label  
Cardhú  
Knockando

### VODKA

Roberto Cavalli  
Grey Goose

### REFRESCOS

Limón, naranja, coca-cola, coca-cola light,  
ginger-ale, Sprite, tónicas y soda  
Aguas

40,00/comensal – 3 horas  
[a partir de la 4ª hora se facturará hora  
extra a 19,00 € por persona]

## OTROS SERVICIOS

Porque una boda requiere la participación de muchos actores, en el Hotel Hacienda de Abajo os recomendamos algunos de los mejores servicios profesionales de las islas canarias.

### CEREMONIA

*Celebre su enlace en un entorno único*

INCLUYE:

Alquiler de montaje con sillas. | FotoCall estándar para los novios.  
450€ [MAESTRO DE CEREMONIA NO INCLUIDO]

### PASTELERIAS

FLOR DE ARIDANE - [WWW.CATERINGLAPALMA.COM](http://WWW.CATERINGLAPALMA.COM)

PANADERIA ZULAY - TELF: +34 628 98 10 57 | [FACEBOOK.COM/ZULAYLINE](https://FACEBOOK.COM/ZULAYLINE)

LAURA NAVARRO - TELF: +34 680 39 93 43 | [INSTAGRAM.COM/LAURAINACAKE/](https://INSTAGRAM.COM/LAURAINACAKE/)

FREEHEARTCOOKING | TEL: +922 02 33 34 | [WWW.FREEHEART.ES](http://WWW.FREEHEART.ES)

### ORGANIZACIÓN

SARA JURADO | [WWW.SARAJURADOEVENTOS.COM](http://WWW.SARAJURADOEVENTOS.COM) | TELF: +34 691 48 16 11

ODILE VILA Wedding Planner | 34 636 08 10 26 [info@leitmotiuweddings.com](mailto:info@leitmotiuweddings.com)

### SONIDO Y DJ

MOLINETE SOUND AND LIGHTS | JAVIER GONZALEZ LEAL | TEL. +34 660 10 61 60

SONOARTE | +34 922 461 113 [tienda@gruposonoarte.com](mailto:tienda@gruposonoarte.com)

### FLOR

FLORISTERIA LAUREL | TEL. 922 46 44 15 | [LAURELESFLORISTERIA.COM](http://LAURELESFLORISTERIA.COM)

MISS BUTERFLY | +34 922 46 28 52 - <https://floristeria-miss-butterfly.ueniweb.com/>

### VESTIDOS Y TRAJES

VANESA MARCO Y MARÍA | (+34) 922 385 155 [info@marcoymaria.com](mailto:info@marcoymaria.com) <https://marcoymaria.com>

DIAZAR ATELIER | Tel: 619836476 Correo : info@diazar.es WEB <https://www.diazar.es/>

## MÚSICA

ORQUESTA TROPICANA | @ORQUESTATROPICANAS | TEL. +34 618412268

MUSICA JAZZ | MANOLO BITROJAZZ | TEL: +34 696 25 98 08

VIOLIN | DAVINIA TERE TEL: +34 699 60 58 26

## MAQUILLAJE Y PELUQUERIA

CARMEN ASENSIO | TEL. +626 00 36 52

## FOTOGRAFÍA E IMAGEN

PEDRO ALVAREZ | TEL. +34 696 97 77 23 | .FOTOGRAFIAPEDROALVAREZ.COM

DAVID RODRIGUEZ | TEL. +34 661 63 53 43| INSTAGRAM.COM/DAVIDOFFICIALCLUB

IMAGIUS ESTUDIO | TEL. +34 922 25 05 73 | IMAGIUSESTUDIO.COM

## FIANZA

La reserva de espacio y exclusividad para el día señalado se considerará firme una vez abonada la señal de bloqueo: 3.000,00€ o el 10% del importe total estimado del banquete (con un importe mínimo de 3000.00€) como garantía de reserva para su evento y firma del contrato.

Este depósito no es reembolsable. La prueba de menú debe realizarse con como mínimo 4 meses antes del banquete y presentación del plano del evento

Dos meses antes del evento, se abonará el 50% sobre el mínimo de invitados garantizados a esa fecha. El balance pendiente se abonará 1 semana antes de la celebración de la boda con confirmación de numero de invitados garantizados.



