



---

## NUESTROS CÓCTEL

---



“SORPRENDE Y DÉJATE SORPRENDER”



ESTIMADOS/AS SRES. /SRAS.,

EN EL HOTEL ISLA DE LA GARENA ESTAMOS ESPECIALIZADOS EN TODO TIPO DE EVENTOS Y CELEBRACIONES, DISPONEMOS DE DISTINTOS ESPACIOS DONDE CREAR UN AMBIENTE ÍNTIMO Y GENERAR UNA ATMÓSFERA ACORDE A SUS NECESIDADES.

ES UN PLACER PRESENTARLES NUESTRA AMPLIA SELECCIÓN DE APERITIVOS PARA CÓCTELES ASÍ COMO LOS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS QUE PUEDAN NECESITAR.

ATENDEMOS CADA DETALLE CON ABSOLUTA DEDICACIÓN INTENTANDO SATISFACER SUS NECESIDADES, DE MANERA PERSONALIZADA CON UN SOLO OBJETIVO, QUE SU CELEBRACIÓN SEA UN ÉXITO.

SI NECESITAN QUE LES PRESUPUESTEMOS CUALQUIER OTRO PLATO, NO DUDE EN CONSULTÁRNO SLO, NUESTRO CHEF ESTARÁ ENCANTADO DE VALORÁRSELO. ADEMÁS ADAPTAMOS LOS MENÚS A CUALQUIER TIPO DE INTOLERANCIA O ALERGIA.

ESPERANDO QUE REALICEN SU CELEBRACIÓN CON NOSOTROS, RECIBAN UN CORDIAL SALUDO.

LA DIRECCIÓN.

CONFECCIONE SU PROPIO CÓCTEL INCLUYENDO LAS PIEZAS QUE MÁS LE GUSTE:

### CÓCTEL 15 PIEZAS

VASITOS Y APERITIVOS FRÍOS 7 PIEZAS

APERITIVOS CALIENTES 7 PIEZAS

POSTRES 1 PIEZAS

PRECIO: 28,95€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

DURACIÓN: UNA HORA Y MEDIA

### CÓCTEL 20 PIEZAS

VASITOS Y APERITIVOS FRÍOS 10 PIEZAS

APERITIVOS CALIENTES 8 PIEZAS

POSTRES 2 PIEZAS

PRECIO: 31,20€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

DURACIÓN: UNA HORA Y MEDIA

### CÓCTEL 25 PIEZAS

VASITOS Y APERITIVOS FRÍOS 13 PIEZAS

APERITIVOS CALIENTES 9 PIEZAS

POSTRES 3 PIEZAS

PRECIO: 36,40€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

DURACIÓN: DOS HORAS

## NUESTROS CÓCTEL

A CONTINUACIÓN LES OFRECEMOS UNA LISTA DE APERITIVOS FRÍOS, APERITIVOS CALIENTES Y POSTRES A ELEGIR PARA LA

CONFECCIÓN DE SU CÓCTEL:

### APERITIVOS FRÍOS

CREMA DE MELÓN Y JENGIBRE

GAZPACHO CON SAL DE JABUGO

GAZPACHO DE SANDÍA Y CEREZA

BLINIS DE SALMÓN CON CAVIAR DE SOJA

SALMOREJO CON POLVO DE QUESO DE CABRA

PAN ESPECIADO, MOUSSE DE HIGOS Y JAMÓN DE PATO

BAGUETINAS RELLENAS DE JAMÓN IBÉRICO Y TUMACA

CREMOSO DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE Y ALBAHACA

PAN CON PASAS, NUECES, QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

ROLLITO DE SALMÓN CON ADEREZO DE PEPINILLOS Y ACEITUNAS NEGRAS

TRAMEZZINI DE PECHUGA DE PATO CON MAHONESA DE WASABI

MOUSSE DE FOIE CON HARINA DE PISTACHOS Y JUGO DE MANGO

ENSALADA DE LANGOSTINOS CON MELÓN Y GUACAMOLE

CROSTINI DE CECINA AHUMADA DE LEÓN

BASTONCITOS DE QUESO MANCHEGO

TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA

BROCHETA CAPRESE

### APERITIVOS CALIENTES

CROQUETAS DE BOLETUS

FISH AND CHIPS DE MERLUZA

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

ROLLITOS DE MORCILLA ASTURIANA

BOCADITOS DE MORCILLA DE BURGOS

LANGOSTINOS ENVUELTOS EN PATATA RATTE

## NUESTROS CÓCTEL

BROCHETA DE PATO CON SALSA DE NARANA Y MIEL

HAPPY DE POLLO TIKA MASALA CON COCO RALLADO

ROLLITOS WONTON DE AVE, PASAS, ALMENDRAS Y MIEL

MONTADITO DE SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO AL AJO TOSTADO

TIMBAL DE PATATA, JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO DE CODORNIZ

TOSTA DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA PX

ABANICO IBÉRICO CON SALSA CHIMICHURRI

TARTELETA DE RABO DE TORO TRUFADO

PULPO ASADO CON AJADA Y PATATA

MINI CHEESE BURGUERS AMERICANAS

GAMBAS ENVUELTAS EN PANKO

BROCHETA DE POLLO TERIYAKI

CROQUETAS DE BOGAVANTE

ROLLITOS DE CHISTORRA

## POSTRES

PASTELITOS

COSTRADA DE ALCALÁ

BROWNIE DE CHOCOLATE CALIENTE

BROCHETA DE FRUTAS NATURALES

TARTA FINA DE MANZANA

## BEBIDAS

AGUA MINERAL

REFRESCOS

ZUMOS

CERVEZAS

VINO TINTO

VINO BLANCO

## SUGERENCIAS ESTACIONES

### ESTACIÓN DE SUSHI (5€)

VERDURAS, SALMON Y ATÚN

### ESTACIÓN DE ARROCES (4€)

RISSOTO DE CHAMPIÑONES, ARROZ NEGRO Y ARROZ A BANDA

### ESTACIÓN DE JAMÓN (600€/JAMÓN)

CON CORTADOR

### ESTACIÓN DE QUESOS (5€)

NACIONALES E IMPORTACIÓN ACOMPÑADO DE UVAS, MEMBRILLO, FRUTOS SECOS, MERMELADAS Y PANES

DE VARIOS TIPOS

### ESTACIÓN DE CERVEZAS (3,50€)

CORNER DE CERVEZAS

A CONTINUACIÓN LES PROPONEMOS UNOS EJEMPLOS DE CÓCTEL:

## CÓCTEL MALLORCA

### -APERITIVOS FRÍOS-

GAZPACHO CON SAL DE JABUGO

BASTONCITOS DE QUESO MANCHEGO

BAGUETINAS RELLENAS DE JAMÓN IBÉRICO Y TUMACA

ENSALADA DE LANGOSTINOS CON MELÓN Y GUACAMOLE

PAN ESPECIADO, MOUSSE DE HIGOS Y JAMÓN DE PATO

BLINIS DE SALMÓN CON CAVIAR DE SOJA

TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA

### -APERITIVOS CALIENTES-

CROQUETAS DE BOLETUS

BOCADITOS DE MORCILLA DE BURGOS

HAPPY DE POLLO TIKA MASALA CON COCO RALLADO

MONTADITO DE SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO AL AJO TOSTADO

TIMBAL DE PATATA, JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO DE CODORNIZ

ROLLITOS WONTON DE AVE, PASAS, ALMENDRAS Y MIEL

GAMBAS ENVUELTAS EN PANKO

### -POSTRES-

COSTRADA DE ALCALÁ

### -BEBIDAS-

REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS, VINOS

PRECIO: 26,95€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

## CÓCTEL MENORCA

### –APERITIVOS FRÍOS–

BROCHETA CAPRESE

GAZPACHO DE SANDÍA Y CEREZA

BAGUETINAS RELLENAS DE JAMÓN IBÉRICO Y TUMACA

CREMOSO DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE Y ALBAHACA

PAN DE PASAS, NUECES, QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

ROLLITO DE SALMÓN CON ADEREZO DE PEPINILLOS Y ACEITUNAS NEGRAS

TRAMEZZINI DE PECHUGA DE PATO CON MAHONESA DE WASABI

ENSALADA DE LANGOSTINOS CON MELÓN Y GUACAMOLE

CROSTINI DE CECINA AHUMADA DE LEÓN

TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA

### –APERITIVOS CALIENTES–

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

PULPO ASADO CON AJADA Y PATATA

TARALETA DE RABO DE TORO TRUFADO

TOSTA DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA PX

BROCHETA DE PATO CON SALSA NARANJA Y MIEL

LANGOSTINOS ENVUELTOS EN PATATA RATTE

ABANICO IBÉRICO CON SALSA CHIMICHURRI

ROLLITOS DE MORCILLA ASTURIANA

### –POSTRES–

BROWNIE DE CHOCOLATE CALIENTE, BROCHETA DE FRUTAS NATURALES

### –BEBIDAS–

REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS, VINOS

PRECIO: 31,20€ IVA INCLUIDO POR PERSONA



## CÓCTEL IBIZA

### –APERITIVOS FRÍOS–

CREMA DE MELÓN Y JENGIBRE  
CROSTINI DE CECINA AHUMADA DE LEÓN  
SALMOREJO CON POLVO DE QUESO DE CABRA  
BAGUETINAS RELLENAS DE JAMÓN IBÉRICO Y TUMACA  
PAN ESPECIADO, MOUSSE DE HIGOS Y JAMÓN DE PATO  
CREMOSO DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE Y ALBAHACA  
PAN CON PASAS, NUECES, QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CAMELIZADA  
MOUSSE DE FOIE CON HARINA DE PISTACHOS Y JUGO DE MANGO  
TRAMEZZINI DE PECHUGA DE PATO CON MAHONESA DE WASABI  
ENSALADA DE LANGOSTINOS CON MELÓN Y GUACAMOLE  
BLINIS DE SALMÓN CON CAVIAR DE SOJA  
BASTONCITOS DE QUESO MANCHEGO  
TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA

### –APERITIVOS CALIENTES–

ROLLITOS DE CHISTORRA  
CROQUETAS DE BOGAVANTE  
BROCHETA DE POLLO TERIYAKI  
TARALETA DE RABO DE TORO TRUFADO  
TOSTA DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA PX  
MINI CHEESE BURGUERS AMERICANAS  
GAMBAS ENVUELTAS EN PANKO  
FISH AND CHIPS DE MERLUZA  
CROQUETAS DE BOLETUS

### –POSTRES–

TARTA FINA DE MANZANA, PASTELITOS, BROCHETA DE FRUTAS NATURALES

### –BEBIDAS–

REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS, VINOS

PRECIO: 36,40€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

**-INFORMACIÓN ADICIONAL-**

- 🌸 MISMO CÓCTEL PARA TODOS LOS ASISTENTES.
- 🌸 SE CONFIRMARÁ NÚMERO EXACTO DE INVITADOS 72 HORAS ANTES DE LA CELEBRACIÓN DEL EVENTO.
- 🌸 SALÓN PRIVADO A PARTIR DE 25 PERSONAS.
- 🌸 PARA DESPUÉS (PRE-CONTRATADO PARA TODOS LO MISMO):
  - BARRA LIBRE: MÍNIMO DOS HORAS 17,90€ IVA INCLUIDO POR PERSONA ADULTA. HORA EXTRA 8,90€ IVA INCLUIDO POR PERSONA ADULTA (MÍNIMO A FACTURAR 20 ADULTOS).
  - TICKETS:
    - COPAS 7,50€ IVA INCLUIDO POR PERSONA ADULTA.
    - TICKETS REFRESCOS 3,10€ IVA INCLUIDO POR PERSONA.TICKETS 1 POR PERSONA = 1 HORA MÁS EN EL SALÓN DESDE QUE TERMINA EL CÓCTEL.  
TICKETS 2 POR PERSONA = 2 HORAS MÁS EN EL SALÓN DESDE QUE TERMINA EL CÓCTEL.
- 🌸 DJ MÍNIMO DOS HORAS 520€ IVA INCLUIDO. HORA EXTRA 180€ IVA INCLUIDO.
- 🌸 POSIBILIDAD DE PONER MÚSICA EN EL SALÓN SIN COSTE.

**-ALÉRGENOS-**

“EL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO, ESTÁ PREPARADO PARA OFRECERLE LA INFORMACIÓN NECESARIA SOBRE LOS ALÉRGENOS EXISTENTES INTENCIONADAMENTE EN LOS PLATOS QUE SE OFRECEN EN EL HOTEL.

EN TODO CASO, SE ADVIERTE AL SR. CLIENTE, QUE EL HOTEL NO SE HACE RESPONSABLE DE LA PRESENCIA NO INTENCIONADA DE ALÉRGENOS, NO PUDIENDO GARANTIZAR SU INEXISTENCIA”.

