MICE

Meetings, incentives,
conferences and exhibitions

GF HOTELES

Empresas

Reuniones y eventos

GF GRAN COSTA ADEJE ***** se distingue por la calidez de su gran solárium con jardines tropicales, piscinas, spa, restaurantes, salas de conferencias, actividades de animación y por supuesto, nuestra excelente atención a los huéspedes. Déjate deleitar por nuestro gran equipo que, con toda la profesionalidad e ilusión, dará ese toque especial que merecen tus eventos especiales en Tenerife.

Todas nuestras habitaciones y suites están preparadas para recibirte con todo el lujo y confort que sólo un hotel cinco estrellas puede ofrecerte.

Son 458 unidades entre las que podrás escoger la de su preferencia. Todas incluyen aire acondicionado individualmente controlado, TV LCD, servicio de café y té y Wi-Fi. Cuentan con vistas maravillosas hacia el mar, hacia la piscina, al interior del complejo o a la montaña.

GF Hoteles cuenta con un gran equipo de profesionales MICE que te ayudarán a sorprender a tus invitados. Nuestra experiencia y atención al detalle, superarán todas tus expectativas.

Ofrecemos diversidad de salones y servicios, para encontrar lo que mejor se adapte a tus necesidades.

9 grandes salas de reuniones desde 17 m^2 hasta más de 857 m^2, con capacidad para acoger hasta 500 personas. Todas ellas cuentan con aire acondicionado, Wi-Fi gratuito y conexión de alta velocidad a Internet. Nuestros técnicos también pueden ofrecerte el mejor material audiovisual para tu evento.

Una oferta gastronómica innovadora y exquisita hará de tus banquetes o cócteles todo un éxito para la ocasión.

Si durante tus reuniones, necesitas un descanso, nuestros Coffee breaks te dan a elegir entre una gran variedad de estilos y sabores, que se adaptan a todos los gustos y nacionalidades. Siempre nos esmeramos en encontrar aquello que mejor se ajuste a lo que estás buscando.

Y si buscas algo más, … pregunta, podremos hacerlo!

GF HOTELES

	SALÓN	M²	ALTURA	TEATRO	IMPERIAL	TRABAJO EN U	ESCUELA	BANQUETE	CÓCTEL	PRECIO DÍA	PRECIO 1/2 DÍA (Max. 4 horas)
GF VICTORIA*****GL	**Las Olas**	818 m2	4,64 m	500	72	42	150	300	350	1800€	1080€
	Victoria	110 m2	3.29 m	62	24	22	32	------	-----	300€	180€
	Tacoronte	30.50 m2	3.29 m	----	12	-----	-----	-----	------	200€	120€
	Azul	199 m2	3,51 m	90	16	22	62	56	-----	300€	180€
GF GRAN COSTA ADEJE *****	**Taburiente I**	715 m²	2,98 m	400	60	50	200	304	400	1000 €	600 €
	Taburiente II	17 m²	2,98 m	8	6	6	6	-	-	100 €	*100 €*
	Taburiente III	17 m²	2,98 m	8	6	6	6	-	-	100 €	*100 €*
	Cañadas I	380 m²	3,10 m	200	22	24	100	128	250	500 €	300 €
	Cañadas II	60 m²	3,20 m	40	16	16	24	-	-	200 €	120 €
	Cañadas III	70 m²	3,20 m	50	20	20	30	-	-	200 €	120 €
	Teno Alto	45 m²	3,00 m	30	20	20	24	-	-	200 €	120 €
	Teno Bajo*	55 m²	3,00 m	25	15	12	18	-	-	200 €	120 €
	Tacoronte	60 m²	2,80 m	35	20	20	24	-	-	200 €	120 €
	Garajonay	857 m²	2,98 m	110	45	48	63	170	250	800 €	480 €
GF ISABEL****	**Achamán**	50 m²	3,00 m	35	18	15	18	-	-	200 €	120 €
	Bar Salón	504 m²	3,00 m	-	-	-	-	-	120	800 €	480 €
GF FAÑABE****	**Teide**	184 m²	3,00 m	108	80	45	60	---	----	450 €	270 €
	Discoteca	747 m²	3,00 m	60	---	----	----	100	350	800 €	480 €
GF NOELIA***	**Tajinaste**	70 m²	2,93 m	70	30	30	50	-	-	200 €	120 €

*No todas las fotos corresponden con la información al pie

GF HOTELES | GRAN COSTA ADEJE ★★★★★

Salones

TABURIENTE I

Teatro: 400 pax

Imperial: 60 pax

Montaje en U: 50 pax

Escuela: 200 pax

Banquete: 304 pax

Cóctel: 400 pax

Medidas: 715 m^2

Altura: 2,98 m

TABURIENTE II Y III

Teatro: 8 pax

Imperial: 6 pax

Montaje en U: 6 pax

Escuela: 6 pax

Banquete: ---

Cóctel: ---

Medidas: 17 m^2

Altura: 2,98 m

TACORONTE

Teatro: 35 pax

Imperial: 20 pax

Montaje en U: 20 pax

Escuela: 24 pax

Banquete: ---

Cóctel: ---

Medidas: 60 m^2

Altura: 2,80 m

GF HOTELES | GRAN COSTA ADEJE ★★★★★

Salones

CAÑADAS I

Teatro: 200 pax

Imperial: 22 pax

Montaje en U: 24 pax

Escuela: 100 pax

Banquete: 128 pax

Cóctel: 250 pax

Medidas: 380 m²

Altura: 3,10 m

CAÑADAS II

Teatro: 40 pax

Imperial: 16 pax

Montaje en U: 16 pax

Escuela: 24 pax

Banquete: ---

Cóctel: ---

Medidas: 60 m²

Altura: 3,20 m

CAÑADAS III

Teatro: 50 pax

Imperial: 20 pax

Montaje en U: 20 pax

Escuela: 30 pax

Banquete: ---

Cóctel: ---

Medidas: 70 m²

Altura: 3,20 m

GRAN COSTA ADEJE ★★★★★ HOTELES

Salones

TENO ALTO

Teatro: 30 pax

Imperial: 20 pax

Montaje en U: 20 pax

Escuela: 24 pax

Banquete: ---

Cóctel: ---

Medidas: 45 m²

Altura: 3,00 m

TENO BAJO

Teatro: 25 pax

Imperial: 15 pax

Montaje en U: 12 pax

Escuela: 18 pax

Banquete: ---

Cóctel: ---

Medidas: 55 m²

Altura: 3,00 m

GARAJONAY

Teatro: 110 pax

Imperial: 45 pax

Montaje en U: 48 pax

Escuela: 63 pax

Banquete: 170 pax

Cóctel: 250 pax

Medidas: 857 m²

Altura: 2,98 m

GF HOTELES | NOELIA ★★★

TAJINASTE

Teatro: 70 pax

Imperial: 30 pax

Montaje en U: 30 pax

Escuela: 50 pax

Banquete: ---

Cóctel: ---

Medidas: 70 m²

Altura: 2,93 m

GF HOTELES | ISABEL ★★★★

ACHAMÁN

Teatro: 35 pax

Imperial: 18 pax

Montaje en U: 15 pax

Escuela: 18 pax

Banquete: ---

Cóctel: ---

Medidas: 50 m²

Altura: 3,00 m

GF HOTELES | FAÑABE ★★★★

GF HOTELES | VICTORIA ★★★★★ GL

TEIDE

Teatro: 108 pax

Imperial: 80 pax

Montaje en U: 45 pax

Escuela: 60 pax

Banquete: --

Cóctel: --

Medidas: 184 m²

Altura: 3,00 m

LAS OLAS

Teatro: 500 pax

Imperial: 72 pax

Montaje en U: 42 pax

Escuela: 150 pax

Banquete: 300 pax

Cóctel: 350 pax

Medidas: 818 m²

Altura: 4,64 m

GF HOTELES | VICTORIA ★★★★★ GL

VICTORIA

Teatro: 62 pax

Imperial: 24 pax

Montaje en U: 22 pax

Escuela: 32 pax

Banquete: --

Cóctel: --

Medidas: 110 m^2

Altura: 3,29 m

TACORONTE

Teatro: ---- pax

Imperial: 12 pax

Montaje en U: --- pax

Escuela: --- pax

Banquete: -- pax

Cóctel: -- pax

Medidas: 30,50 m^2

Altura: 3,29 m

AZUL

Teatro: 90 pax

Imperial: 16 pax

Montaje en U: 22 pax

Escuela: 62 pax

Banquete: 56 pax

Cóctel: -- pax

Medidas: 199 m^2

Altura: 3,51 m

GF HOTELES | GRAN COSTA ADEJE ★★★★★

GASTRONOMÍA

Coffee Break

*Todas estas opciones incluyen autoservicio de café en cápsulas de la reconocida marca Nespresso. Para eventos de más de 50 pax, se debe contratar el servicio de camarero/camareros con un suplemento de 100€

Coffee Break

Café
Leche
Infusiones
Agua
Surtido de pastas

Precio por persona: 8 €

Complementos

• 3 Variedades de Mini-sándwiches	**2,5€ por persona**
• Zumos variados	**2€ por persona**
• 4 Variedades de montaditos Ibéricos	**2,50€ por persona**
• Brochetas de fruta de Temporada	**2,40€ por persona**
• Montaditos de Ahumados	**2,50€ por persona**
• Bollería variada	**2,5€ por persona**
• Macedonia de frutas exóticas	**2,75€ por persona**
• Tortilla de patatas	**3€ por persona**
• Hummus con crudités	**2,75€ por persona**

GF HOTELES | GRAN COSTA ADEJE ★★★★★

Finger Buffet

Servicio durante 1 hora– Precios con IGIC incluido

Mínimo 40 pers . / Entre 15 y 39 invitados implica un suplemento de 10 € p/ persona

Finger buffet 1– 45€ por persona

MENÚ

Chupitos de crema de berros y chicharrón crujiente

Pulpo con mojo de tomate

Hummus con encurtidos de verduras

Espuma de aguacate y maíz crujiente

Papas Bravas

Croquetas de ibéricos

Mini Hamburguesa de ternera y cheddar

Frito de queso y confitura de tomate

Calamares andaluza con pan oriental

Cucharitas de batata con bacalao confitado

Ferrero de morcilla dulce

Postre
Brownie con crema de queso
Milhojas francesa
Chupitos de sorbete de mango
Mouse de chocolate con leche y mango

Bebidas
Cerveza, refrescos, Agua

Finger buffet 2– 55€ por persona

MENÚ

Variedad de sushis vegetales

Profiterol de chocolate y foie

Crema de batata, atún y mojo suave

Mini sándwiches de guacamole y cangrejo

Tartaleta de crema de atún y huevo

Pollo KFC

Churrasco de ternera y chimichurri

Torpedo de langostinos

GF Burguer

Caldito vegetal y sus tropezones

Postre
Cake chocolate
Frutos rojos
Lima, Piña y menta
Crema de avellanas

Bebidas
Cerveza, refrescos, Agua

Para los clientes con dietas especiales, prepararemos un menú acorde a sus necesidades.
El precio incluye el menú elegido, montaje en el exterior, mesas de cocktail con mantel blanco y decoración stándard. *Otras opciones de mantelería y centros de mesa, disponibles con cargo extra.*
Suplemento Vino Blanco y Tinto GF Gran Costa Adeje: 5€ por persona

GF HOTELES | GRAN COSTA ADEJE ★★★★★

Almuerzos Servidos

Servicio durante 1,5 horas– Precios con IGIC incluido

Mínimo 20 pers . / Entre 10 y 19 personas implica un suplemento de 10 € p/ persona

MENÚ 1– 41€ por persona

Ensalada de la Huerta con aguacate, ventresca de atún y vinagreta canaria

****

A elegir entre*:

Lomo de lubina sobre crema ligeras de papa

O

Solomillo de cerdo con chutney de piña y mostaza

Postre
Brownie con salsa de avellanas

Bebidas
Cerveza, refrescos, Agua

MENÚ 2– 44€ por persona

Crema de calabaza y coco con cilantro

****

A elegir entre*:

Lomo de bacalao confitado con puré de ajos tiernos

O

Entrecotte de ternera con papas al tomillo y salsa pimienta

Postre
Tiramisú al Baileys

Bebidas
Cerveza, refrescos, Agua

MENÚ 3– 51€ por persona

Ensalada de vieiras crujientes, manzana verde y vainilla

****

A elegir entre*:

Lomo de salmón con puerros texturizados

O

Carrillera de ternera a baja temperatura con puré de tubérculos y salsa de vino

Postre
Nuestra versión de las 3 leches

Bebidas
Cerveza, refrescos, Agua

* El menú debe ser el mismo para todo el grupo. Para los clientes con dietas especiales, prepararemos un menú acorde a sus necesidades.
El precio incluye el menú elegido, servido en el Rte. Buffet La Finca con el montaje existente. *Otras opciones de mantelería y centros de mesa, disponibles con cargo extra.*
Suplemento Vino Blanco y Tinto GF Gran Costa Adeje: 5€ por persona

GF HOTELES | GRAN COSTA ADEJE ★★★★★

Banquete tipo cóctel

Servicio durante 2 horas – Precios con IGIC incluido

Mínimo 60 pers . / Entre 25 y 59 invitados implica un suplemento de 15 € p/ persona

Banquete Cocktail 1– 70€ por persona

MENÚ

Chupito de Queso Canario y Mojo cilantro

Cucharitas de batata con bacalao confirtado

Montaditos de Jamón Ibérico con aire de aceite de oliva

Mini hamburguesas de merluza y gambas con mahonesa de wasabi

Papas Bravas

Croquetas de Ibéricos

Chupitos de crema de berros y chicharrón cruijiente

Bocaditos de papa y espinacas

Ferrero de Morcilla Dulce

Piruletas de secreto ibérico y caramelo de amarena con sésamo

Queso rulo a la plancha con cebolla caramelizada

Rissotto de hongos con parmesano

Postre

Chupitos de sorbete de Mango

Brownie con crema de queso

Milhojas francesa

Bebidas

Selección de Vino Blanco y Tinto GF Costa Adeje

Cerveza, refrescos, Agua

Banquete Cocktail 2– 72€ por persona

MENÚ

Cucharitas de melón con avellanas y crema de gorgonzola

Salpicón de langostinos con mango

Queso de cabra con chutney de pera y sésamo

Mini Hamburguesas de solomillo de res

Tomatitos canarios confitados y crema de jamón ibérico

Chupitos de crema de calabaza con parmesano crujiente

Montaditos de solomillo de cerdo con almogrote

Croquetas de bacalao

Pulpo con aire de aceite de oliva

Bocaditos de Mozzarella

Postre

Chupitos de sorbete de mojito

Tiramisú de mango

Mini Coulant con salsa de chocolate blanco

Bebidas

Selección de Vino Blanco y Tinto GF Costa Adeje

Cerveza, refrescos, Agua

Para los clientes con dietas especiales, prepararemos un menú acorde a sus necesidades.

El precio incluye el menú elegido, montaje en el exterior, mesas de cocktail con mantel blanco y decoración stándard. *Otras opciones de mantelería y centros de mesa, disponibles con cargo extra.*

GF HOTELES | GRAN COSTA ADEJE ★★★★★

¿Quieres añadir estaciones a tu cocktail?

Suplementos sobre el precio del Banquete tipo cóctel - IGIC incluido

Pata de jamón Ibérico con experto cortador

Jamón Ibérico a elegir, Tomate rallado,

Selección de aceite, Selección de panes

**Precio del jamón según selección del cliente

Precio cortador Jamón: 200€

Oriental – 14,50 € por persona

Sushi de atún
Sushi de salmón
Sushi de langostino
Roll de huevas
Roll vegetariano
Arenques
Sushi Ibérico
Wasabi
Salsa de soja
Jengibre

Embutidos Ibéricos y quesos– 12 € por persona

Embutidos

Chorizo Ibérico

Salchichón Ibérico

Lomo Ibérico

Morcón Ibérico

Quesos

Puro de oveja
Idiazábal
Tetilla
Fresco

Variedad de confituras y Chutney

Tomate rallado

Selección de panes

GF HOTELES | GRAN COSTA ADEJE ★★★★★

Cocktails

Para un mínimo de 60 pers . / Entre 25 y 59 invitados implica un suplemento de 15 € p/ persona.
Duración 45 min. Sólo en combinación con almuerzos o cenas

Cocktail nº 1 - 21 € por persona

Chupitos de queso canario y mojo cilantro
Dip de melón con parmesano y pan nueces
Montaditos de pimiento asado con atún
Croquetas de bacalao con ali oli
Papas Bravas

Bebidas
Selección de Vino Blanco y Tinto GF Costa Adeje
Cerveza, refrescos, Agua

Cocktail nº 2 – 21,50€ por persona

Mejillones Bravos

Tomatitos canarios confitados y crema de jamón

Cucharitas de melón con avellanas y gorgonzola

Frito de queso y confitura de tomate

Ferrero de morcilla dulce

Bebidas
Selección de Vino Blanco y Tinto GF Costa Adeje
Cerveza, refrescos, Agua

Cocktail nº 3 - 25 € por persona

Queso fresco canario con sirope de palma y chips de cebolla
Salpicón de pulpo con aire de aceite de oliva
Montaditos de serrano
Cucharitas de guacamole con anchoa
Papitas rellenas de mechada y almogrote
Croquetas de Ibéricos
Mini Hamburguesa de ternera con cheddar

Bebidas
Selección de Vino Blanco y Tinto GF Costa Adeje
Cerveza, refrescos, Agua

Para los clientes con dietas especiales, prepararemos un menú acorde a sus necesidades.
El precio incluye el menú elegido, montaje en el exterior, mesas de cocktail con mantel blanco y decoración stándard. *Otras opciones de mantelería y centros de mesa, disponibles con cargo extra.*

GF HOTELES | GRAN COSTA ADEJE ★★★★★

Buffets de Cena

Buffets para mínimo 80 pers . / Entre 50 y 79 invitados implica un suplemento de 15 € p/ persona

Asiático –94,50€ por persona

Variedad de crudités
Salsas & aliños
Salpicón de langostinos con mango wakame
Ensalada de pollo con manzana, cacahuetes y sésamo
Selección de quesos
Variedad de Sushi

Crema de curry rojo y coco

Pato lacado
Confit de pato con cous cous, salsa de naranja y jengibre
Gyoza de verdura, pollo y gambas
Pollo al curry
Salmón en salsa de finas hierbas
Pez mantequilla con frutos de mar y salsa de ostras
Calamares fritos con cebolla roja y salsa de soja
Arroz tres delicias
Papas bravas salteadas con comino
Chop-suey de verduras
Verduras en tempura

Postre

Flan chino
Pan Bao
Arroz frito

Bebidas
Vino Blanco y Tinto GF Costa Adeje
Cerveza, refrescos, Agua

Castellano -99€ por persona

Variedad de crudités
Salsas & aliños
Jamón serrano con pan y tomate
Selección de quesos
Langostinos al punto de sal
Ensalada de berros con salmón ahumado
Croquetas de bacalao
Escalivada de atún

Crema de calabaza y queso

Jarrete de ternera con salsa de vino tinto
Caldereta de cordero
Entrecotte en salsa de pimienta
Paella Valenciana
Merluza en salsa verde
Pescado al horno con gulas a la bilbaína
Vieiras con menier de lima y alcaparras
Judías verdes
Pisto Manchego
Espárragos Trigueros
Papas Bravas

Postre

Mini Pastelería
Variedad de tartas
Fruta de Temporada

Bebidas
Vino Blanco y Tinto GF Costa Adeje
Cerveza, refrescos, Agua

Italiano -99€ por persona

Variedad de crudités
Salsas & aliños
Espárragos aliñados
Selección de quesos
Selección de embutidos Italianos
Ensalada capresse con pesto de piñones
Ensalada mixta y aliño de albahaca

Sopa Minestrone

Lasaña boloñesa
Milanesa de pollo
Tagliata de ternera y parmesano
Ñoqui con crema de pesto de nueces y jamón de parma
Setas salteadas con ajo
Rissotto de setas
Pescado en salsa marinera de albahaca
Pez espada con tomate concassé
Atún marmitako
Berenjena a la parmesana
Broccoli y zanahoria

Postre

Mini Ferrero
Cannoli
Profiteroles

Bebidas
Vino Blanco y Tinto GF Costa Adeje
Cerveza, refrescos, Agua

Canario -110 € por persona

Variedad de crudités
Col roja marinada
Ensalada de manzana y queso
Cucharitas de mouse de salmón
Camarones
Selección de salsas & aliños
Variedad de quesos
Croquetas de jamón

Sopa de pescado

Chuletas de cerdo en adobo
Muslo de Pollo con mojo rojo
Carne con papas
Cherne con ali-oli de cilantro
Paella con azafrán de pulpo
Puré de papas
Papas fritas
Papas arrugadas
3 Tipos de verduras

Postre

Quesillo
Pastelería canaria
Variedad de tartas

Bebidas
Vino Blanco y Tinto GF Costa Adeje
Cerveza, refrescos, Agua

Para los clientes con dietas especiales, prepararemos un menú acorde a sus necesidades.
El precio incluye el menú elegido, montaje en el exterior, mesas y sillas con mantelería y fundas blancas y decoración stándard. *Otras opciones de mantelería y centros de mesa, disponibles con cargo extra.*

GF HOTELES | GRAN COSTA ADEJE ★★★★★

Cenas de gala

(Precios para mínimo 60 personas. Entre 25 y 59 personas, conlleva un suplemento de 15 € por persona) *Precios con IGIC incluido*

Paquete Oro 88 €

6 variedades de aperitivos servidos durante 30 minutos

Entrante frio

Entrante caliente

Principal de carne o pescado

Postre

Paquete Platino 99 €

8 variedades de aperitivos servidos durante 30 minutos

Entrante frio

Entrante caliente

Principal de carne o pescado

Postre

Paquete Premium 120 €

8 variedades de aperitivos servidos durante 60 minutos

Entrante frio o caliente

Principal de pescado

Sorbete

Principal de carne

Postre

Todos incluyen: selección de vino blanco y tinto GF Costa Adeje; Cerveza, refrescos y agua y café

Para los clientes con dietas especiales, prepararemos un menú acorde a sus necesidades. Para los más pequeños, ofrecemos un menú de 3 platos al 50% de descuento del paquete elegido. El precio de cada paquete, incluye el menú elegido, montaje en el exterior, decoración estándar, diseño e impresión de minutas personalizadas, bajoplato y lazo decorativo GF Hoteles, mantel blanco y sillas con funda blanca hasta 100 pers / 10 mesas redondas 210 cm y 1 mesa presidencial hasta 12 pers. *Otras opciones de mantelería, centros decorativos con flor natural, o montaje superior a 100 comensales, disponibles con cargo extra.*

GF HOTELES | GRAN COSTA ADEJE ★★★★★

Cenas de gala

Elegimos nuestros aperitivos preferidos

Aperitivos para los tres paquetes, Oro, Platino y Premium

- Chupitos de queso canario y mojo de cilantro
- Croquetas de bacalao con ali-olí
- Papas bravas
- Papitas rellenas de carne mechada y almogrote
- Cucharita de batata con bacalao y mojo cilantro
- Humus con encurtidos de verduras
- Frito de queso y confitura de tomate
- Queso de cabra con chutney de pera y sésamo
- Croquetas de ibéricos
- Salpicón de pulpo con caviar de aceite de oliva
- Chupitos de gazpacho de remolacha y mejillón en escabeche
- Ferrero de morcilla dulce

- Nuestra versión de papas, costillas y maiz
- Espuma de aguacate y maíz crujiente
- Calamares andaluza
- Salpicón de langostinos con mango
- Queso fresco canario con miel de palma y chips de cebolla
- Langostinos gabardina con mahonesa
- Montaditos de jamón serrano
- Bocaditos de mozarela
- Tartar de salmón ahumado
- Mousse de foie con grosellas
- Piruletas de queso
- Pulpo con mojo de tomate
- Montaditos de ibéricos
- Bolitas de queso con almendras & pistacho
- Blinis de papa canaria con huevos estrellados & ibéricos

GF HOTELES | GRAN COSTA ADEJE ★★★★★

Cenas de gala

Ahora personaliza tu menú…

ORO

Entrantes fríos

Ensalada de txangurro con guacamole
Ensalada de queso de cabra y compota de calabaza
Coctel de Marisco y tomate caramelizado

Entrantes calientes

Crema de calabaza y gorgonzola
Crema de calabaza con crujiente de parmesano
Crema de zanahoria

Principal de pescado o carne

Merluza con crema de guisantes y habas
Lomo de atún con escacho de papa canaria y mojo de tomate canario y azafrán
Salmón con verduras salteado a la mantequilla de hierbas
Jarrete de ternera con puré de papa trufada y salsa de vino tinto
Solomillo de cerdo con salsa de mojo y miel
Popietas de pollo en salsa de Bacon y limón

Postres

Cocotero
Esfera de chocolate blanco y yuzu
Cheese Cake
Fraisier
Chocolate con nueces y toffee salado

PLATINO

Entrantes fríos

Marisco con ensalada de wakame
Ensalada vertical de tierra y mar

Entrantes calientes

Crema de berros con crujiente de chicharrón
Crema de calabaza con crujiente de parmesano
Crema de batata y zanahoria con toping

Principal de pescado o carne

Merluza con crema de guisantes y habas
Lomo de atún con escacho de papa canaria y mojo de tomate canario y azafrán
Salmón con verduras salteado a la mantequilla de hierbas
Prensado de cordero lechal con salsa de sirope de palma
Solomillo de res con mini verduras y salsa de vino tinto
Jarrete de ternera meloso con puré de papa bonita
Entrecotte de ternera con crema de mojo

Postres

Cocotero
Esfera de chocolate blanco y yuzu
Cheese Cake
Fraisier
Chocolate con nueces y toffee salado

PREMIUM

Entrantes fríos

Ensalada de bogavante y carpaccio de tomate
Crema de salmorejo cordobés, tomate seco, huevo y jabugo
Carpaccio de pulpo, escacho canario y vinagreta de verduritas

Entrantes calientes

Crema de berros con crujiente de chicharrón
Crema de calabaza con crujiente de parmesano
Crema de batata y zanahoria con toping

Principal de pescado

Merluza con crema de guisantes y habas
Lomo de atún con escacho de papa canaria y mojo de tomate canario y azafrán
Salmón con verduras salteado a la mantequilla de hierbas

Sorbete

Sorbete lima-limón; mandarina; frutos rojos o mango

Principal de carne

Prensado de cordero lechal con salsa de sirope de palma
Solomillo de res con mini verduras y salsa de vino tinto
Jarrete de ternera meloso con puré de papa bonita
Entrecotte de ternera con crema de mojo

Postres

Cocotero
Esfera de chocolate blanco y yuzu
Cheese Cake
Fraisier
Chocolate con nueces y toffee salado

GF HOTELES | GRAN COSTA ADEJE ★★★★★

Cenas Servidas

La LAJA
Restaurante Grill

Nuestro Rte. Grill te ofrece:

Precios con IGIC incluido
Mínimo 10 pers .

MENU Nº 1 (55€ por persona)

CON UN TOQUE A BRASA (entrantes para compartir)

Ensalada de tomates con cebolla roja, queso fresco, maíz a la brasa y vinagreta de orégano de monte

Croquetas de boletus con manzana encurtida y salsa cremosa

Verduras a la brasa con romescu

PLATO PRINCIPAL (a elegir)*
Salmón a la parrilla macerado con nuestra salsa secreta y puré de papas
O
Pechuga de pollo a la brasa con surtido de mojos y papas fritas

Pasión Palmera (plátano-fruta de la pasión)

Bodega

Selección de Vino Blanco y Tinto GF Gran Costa Adeje

Refrescos, agua y cerveza

MENU Nº 2 (59€ por persona)

INDIVIDUAL

Sopa fría de fresas

Surtido de croquetas de la casa

Atún a la llama con puré de papas bonitas

Solomillo de ternera con salsa de trufa y verduras a la parrilla

Esfera de chocolate y avellana

Bodega

Selección de Vino Blanco y Tinto GF Gran Costa Adeje

Cava Freixenet Cordón negro Brut Nature

Refrescos, agua y cerveza

* El menú debe ser el mismo para todo el grupo. Para los clientes con dietas especiales, prepararemos un menú acorde a sus necesidades.
El precio incluye el menú elegido, servido en el Rte. Grill La Laja con el montaje existente. *Otras opciones de mantelería y centros de mesa, disponibles con cargo extra.*
Reservas de Martes a Sábado de 19 a 22 hrs.

GF HOTELES | GRAN COSTA ADEJE ★★★★★

Barra Libre

Precio para un mínimo de 60 personas. Precios con IGIC incluido

BARRA LIBRE STANDARD - 11€

Cava de la casa

Cervezas: Dorada

Vinos: Selección de Vino Blanco y Tinto GF Costa Adeje

Aperitivos: Martini Bianco; Martini Rosso; Martini Dry

Brandy: Carlos III

Licores: Vodka Pomelo; Ron Miel; Baileys; Licores de Frutas con/sin alcohol

Ginebra: Gondon´s; Beefeter; Bombay saphire

Ron: Bacardi; Arehucas carta oro

Vodka: Smirnoff Rojo; Moskovskaya

Whisky: Johnnie Walker Red; J&B

BARRA LIBRE PREMIUM - 22€

Cava Codorniu

Cervezas: Heineken; San Miguel; Budweisser; Dorada

Vinos: Selección de Vino Blanco y Tinto GF Costa Adeje

Cocktails: 2 opciones a elegir

Aperitivos: Martini Bianco; Martini Rosso; Martini Dry; Jägermeister; Fernet

Brandy: Carlos I

Cognac: Remy Martin VS

Licores: Frangelico; Amaretto; Vodka Pomelo; Ron Miel; Baileys; Licores de Frutas con/sin alcohol

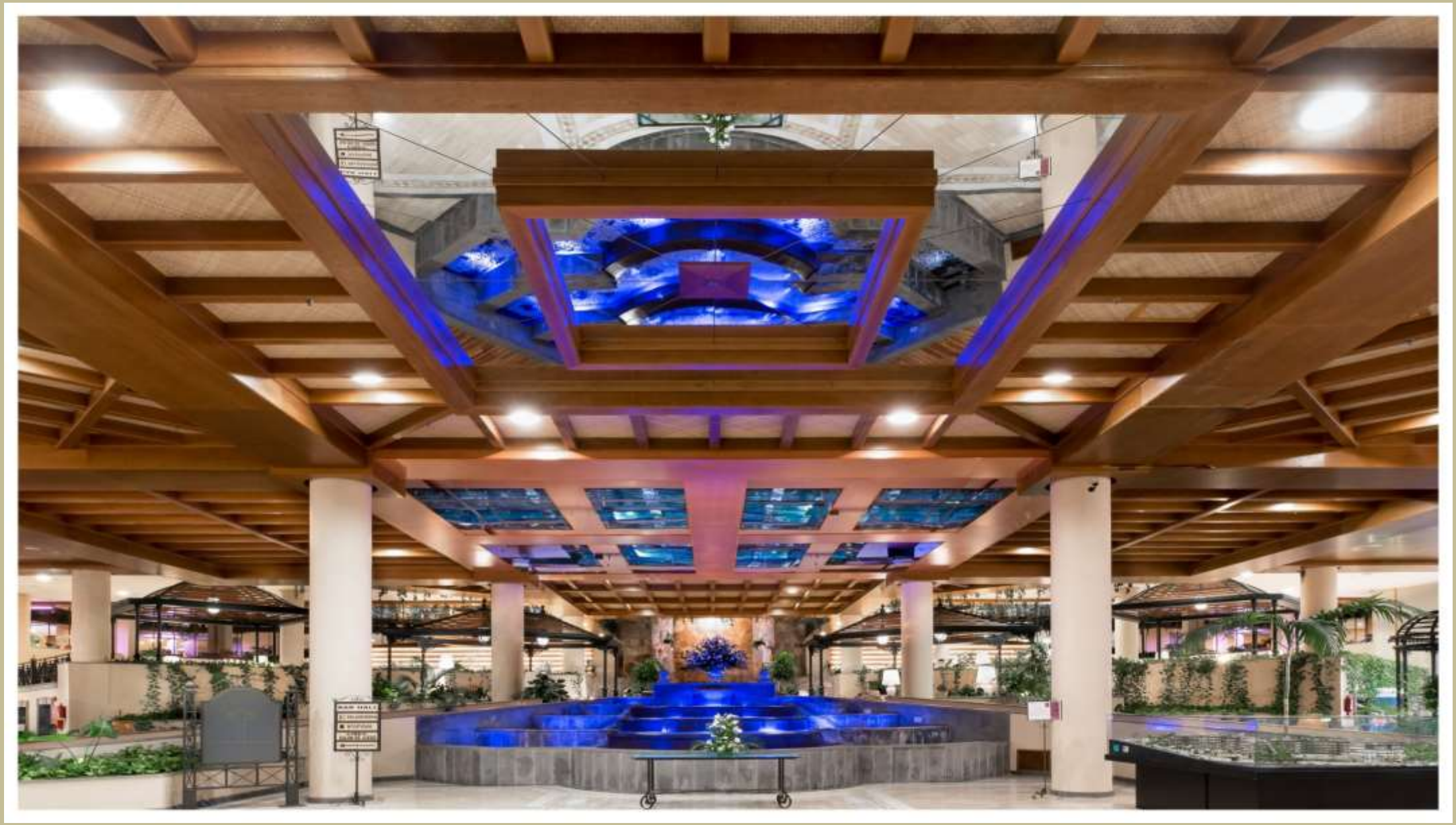
Ginebra: Gondon´s; Beefeter; Bombay saphire; Hendrick´s; Tanqueray

Ron: Bacardi 8 años; Arehucas carta oro; Havana 7; Matusalem 15 años; Brugal

Vodka: Smirnoff Rojo; Moskovskaya; Absolut; Grey Goose

Whisky: Johnnie Walker Black; JB 15 años; Macallan; Chivas Regal; Jack Daniels

Los precios arriba detallados son por persona y hora. Es posible también contratar la barra libre con un depósito de 500€ y las bebidas se van descontando, una vez terminen los 500€ se puede ir prolongando con mínimos de 300€. Las bebidas en ese caso se cobran a precio de carta. Límite máximo en la Discoteca: 5 am



GF HOTELES

GF VICTORIA ***** GL
GF GRAN COSTA ADEJE *****
GF FAÑABE ****
GF ISABEL ****
GF NOELIA ***

MICE Department
Tel.: +34 922 71 66 24
vanessa@gfhoteles.com
renato@gfhoteles.com
irene@gfhoteles.com