

H O T E L & S P A



PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES

* * * * SUP



CALIDAD TURÍSTICA

Cóctels

CÓCTEL #1

SELECCIÓN DE 13 APERITIVOS

29€

Aperitivos fríos

Jamón Ibérico

Bolita de mozzarella con tomate y pesto

Crema de maíz de pepino

Cucharita de bacalá ahumado con tomate rallado

Bombones de queso, almendras y jamón

Cucharita de salmón y mango

Cucharita de manzana confitada con foie

Aperitivos calientes

Crujiente de ternera y teriyaki

Gulas salteadas con jamón y codorniz

Fideua

Minilon de calçot con salsa romesco

Pulpo a la gallega

Postres

Repostería variada

Bodega

Agua, refrescos,

Audentia Murviedro

Cava Castell de Perelada Brut

CÓCTEL #2

SELECCIÓN DE 16 APERITIVOS

32€

Aperitivos fríos

Jamón Ibérico

Bolita de mozzarella con tomate y pesto

Crema de paiz de pepino

Cucharita de bacalao ahumado con tomate rallado

Bombones de queso, almendras y jamón

Cucharita de salmón y mango

Cucharita de manzana confitada con foie

Selección de makis

Aperitivos calientes

Crujiente de ternera y teriyaki

Gulas salteadas con jamón y codorniz

Fideua

Minilon de calçot con salsa romesco

Pulpo a la gallega

Crujiente de langostino

Ortigas de mar

Postres

Repostería variada

Bodega

Agua, refrescos,

Audentia Murviedro

Cava Castell de Perelada Brut

CÓCTEL #3

SELECCIÓN DE 21 APERITIVOS

35€

Jamón Ibérico
Bolita de mozzarella con tomate y pesto
Crema de paiz de pepino
Cucharita de bacalao ahumado con tomate rallado
Bombones de queso, almendras y jamón
Cucharita de salmón y mango
Cucharita de manzana confitada con foie
Selección de makis
Atún marinado con soja y semillas
Boqueron fresco en vinagre
Cuadrado de foie con mermelada de higos
Cucharita de bacalao con muselina de ajo negro
Crujiente de ternera y teriyaki
Gulas salteadas con jamón y codorniz
Fideua
Minilon de calçot con salsa romesco
Pulpo a la gallega
Crujiente de langostinos
Crujiente de pollo y yuzu
Ortigas de mar

Repostería variada

Bodega

Agua, refrescos,
Audentia Murviedro
Cava Castell de Perelada Brut

CÓCTEL #4

SELECCIÓN DE 6 APERITIVOS

15€

Tabla de quesos
Mini bocadillos
Cucharita de manzana confitada con foie
Taquitos de tortilla española
Crujiente de langostino

Repostería variada

Bodega

Agua, refrescos
(no alcohol)

CÓCTEL #5

SELECCIÓN DE 8 APERITIVOS

19€

Tabla de quesos
Mini bocadillos
Cucharita de manzana confitada con foie
Taquitos de tortilla española
Crujiente de langostino
Fideua
Minilon de calçot con salsa romesco

Repostería variada

Bodega

Agua, refrescos,
Audentia Murviedro
Cava Castell de Perelada

Notas:

- Estos coctels están ya definidos y cerrados. Si desean realizar variaciones, se deberá ir a la carta para condeccionar el coctel a medida.
- Precio para un mínimo de 25 personas.
- Disponible sólo para eventos profesionales.
- El servicio se realiza en horario fuera de comidas y cenas, de pie y con mesas de apoyo.
- Duración máxima del servicio: 45 minutos.

Condiciones generales:

- › Para disponer de garantía de reserva, es imprescindible un anticipo del 30% del importe del evento previsto, que se hará efectivo en el momento de hacer la propia reserva.
- › 10 días antes de la celebración deberá efectuarse un pago del 50% del importe total. El restante 50%, menos el anticipo, se efectuará el día del evento.
- › La confirmación del número de asistentes se llevará a cabo 10 días antes de la celebración. Para el cómputo final, se considerará la mayor de las siguientes cantidades: el número previamente contratado o el número final de asistentes.
- › Orquesta u otros servicios musicales serán con cargo.
- › Se aplicarán descuentos especiales en alojamiento para invitados.
- › Existe la posibilidad de disponer de platos para invitados celiacos o diabéticos.

Este Dossier está vigente para eventos realizados durante el 2021/2022



Hotel & Spa Peñíscola Plaza Suites****SUP

Avenida Papa Luna, 156
12598 Peñíscola (Castellón)
964.01.07.00

peniscolaplaza@zthotels.com
peniscola.zthotels.com