HOTEL & SPA
PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES
SUP

Cóctels

CALIDAD TURISTICA

HOTEL & SPA
PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES
SUP

CÓCTEL #1

Selección de 13 aperitivos

APERITIVOS FRÍOS

Jamón Ibérico
Bolita de mozzarella con tomate y pesto
Chupito de salmorejo con virutas de jamón
Cucharita de bacalao ahumado con tomate rallado
Cucharita de salmón y mango
Esferas de gorgonzola
Cucharita de manzana confitada con foie

APERITIVOS CALIENTES

Crujiente de ternera y teriyaki
Fideuá
Pulpo a la gallega
Gulas salteadas con jamón
Canelón de calçot con salsa romesco

POSTRES

Repostería variada

BODEGA

Agua, refrescos,
Audentia Murviedro
Cava Bach Brut Nature

30€

CÓCTEL #2

Selección de 16 aperitivos

APERITIVOS FRÍOS

Jamón Ibérico
Bolita de mozzarella con tomate y pesto
Chupito de salmorejo con virutas de jamón
Cucharita de bacalao ahumado con tomate rallado
Cucharita de salmón y mango
Esferas de gorgonzola
Cucharita de manzana confitada con foie
Surtido de makis

APERITIVOS CALIENTES

Crujiente de ternera y teriyaki
Fideuá
Pulpo a la gallega
Gulas salteadas con jamón
Canelón de calçot con salsa romesco
Crujiente de langostino
Ortigas de mar

POSTRES

Repostería variada

BODEGA

Agua, refrescos
Audentia Murviedro
Cava Bach Brut Nature

32€

HOTEL & SPA
PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES
SUP

CÓCTEL #3

Selección de 21 aperitivos

APERITIVOS FRÍOS

Jamón Ibérico
Bolita de mozzarella con tomate y pesto
Chupito de salmorejo con virutas de jamón
Cucharita de bacalao ahumado con tomate rallado
Cucharita de salmón y mango
Esferas de gorgonzola
Cucharita de manzana confitada con foie
Surtido de makis
Atún marinado con soja y semillas
Sardina ahumada con guacamole
Cucharita de bacalao con muselina de ajo negro
Cuadradito de foie con mermelada de higos

APERITIVOS CALIENTES

Crujiente de ternera y teriyaki
Fideuá
Pulpo a la gallega
Gulas salteadas con jamón
Canelón de calçot con salsa romesco
Ortigas de mar
Crujiente de langostino
Crujiente de pollo y yuzu

POSTRES

Repostería variada

BODEGA

Agua, refrescos,
Audentia Murviedro
Cava Bach Brut Nature

36€

HOTEL & SPA
PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES
SUP

CÓCTEL #4

Selección de 6 aperitivos

APERITIVOS

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

POSTRES

Repostería variada

BODEGA

Agua, refrescos (no alcohol)

15€

CÓCTEL #5

Selección de 8 aperitivos

APERITIVOS

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

POSTRES

Repostería variada

BODEGA

Agua, refrescos,
Audentia Murviedro
Cava Bach Brut Nature

21€

HOTEL & SPA
PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES
SUP

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.
- Política de cancelación y devolución de las cantidades entregadas a cuenta:
  - › Cancelación hasta 6 meses antes del evento devolución del 100% del importe efectuado.
  - › Cancelación hasta 3 meses antes del evento devolución del 50% del importe efectuado.
  - › Cancelación 3 meses hasta 1 mes antes del evento del 25% del importe efectuado.
  - › Cancelación con menos de 1 mes no hay devolución.
- 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 con alergias o intolerancias alimentarias.
- Disponemos de información para los clientes con alergias o intolerancias alimentarias conforme exige el reglamento 1169/2011 y el RD 126/2015.

Notas:

– Estos cóctels están ya definidos y cerrados. Si se desea realizar variaciones, se deberá ir a la carta para confeccionar el cóctel a medida.

– De los cócteles:
  - › 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.
  - › **En caso de que se venda como evento privado, tendrá un recargo de 10€ por pax y una duración máxima de 1.30 hs.**

Este Dossier está vigente para eventos realizados durante el 2022/2023.

Hotel & Spa Peñíscola Plaza Suites****SUP
Avenida Papa Luna, 156
12598 Peñíscola (Castellón)
964 01 07 00
peniscolaplaza@zthotels.com
peniscola.zthotels.com