



DOSSIER

EVENTOS Y CONVENCIONES



Av. Costablanca 22 A - 03540 - Alicante - España
T. 965 152 700 - 696 029 266
comercial@hotelcalasdealicante.com



CONTENIDOS

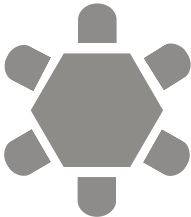
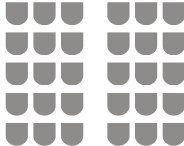
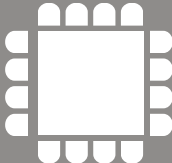
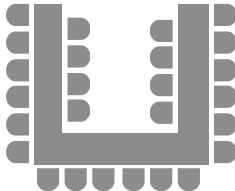
DOSIER EVENTOS HOTEL BOUTIQUE CALAS DE ALICANTE

- TABLA DE CAPACIDADES ----- pág 3
- MATERIAL AUDIOVISUAL ----- pág 4
- COFFE BREAK ----- pág 5
- MENUS ----- pág 6
- PLANO ----- pág 7

TABLA DE CAPACIDADES

El precio de la sala incluye:

Montaje, blocs de notas, bolígrafos, pizarra de papel, rotuladores, copas, agua mineral y caramelos.

Cocktail	Banquete	Escuela	Teatro	Reunión	U
					
180	150	60	120	40	50



MATERIAL AUDIOVISUAL

El precio de la sala incluye:

Pantalla TV 89"

Proyector

Flipchart

Wifi gratuito

COFFEE BREAK

1

Coffee Break Básico

El precio incluye:

Bollería dulce, salados, café, infusiones, diferentes tipos de leche, agua.

2

Coffee Break Premium

El precio incluye:

Hojaldritos variados, chapatitas saludables, dulces y fruta, café, infusiones, diferentes tipos de leche, agua y zumos.

3

Menú Ejecutivo

El Menú incluye:

Entrada individual Elección.
Principal Elección.
Postre Elección.
1 Bebida incluida y Café.

hotel boutique
CALAS DE ALICANTE

MENUS

MENÚ C

Entradas al Centro

Tostaditas con Alioli y Tomate.
Surtidos de Embutidos de Ibéricos.
Ensalada con Queso de Cabra, Tomates Secos, Nueces y Vinagre Balsámico.
Tabla de croquetas (Jamón, Sepia y Boletus).

Principal a Elección

Arroz (A banda, Secreto y Verduras, Negro).

Postre a Elección

Brownie con Helado.
Tarta según Evento.

***Bodega incluida en todos los menús:**

Blanco, Tinto DO Alicante, Cervezas,
Refrescos y Agua Mineral.

MENÚ B

Entradas al Centro

Tabla de Quesos y Confituras.
Focaccia con Setas y Tomates
Confitados con Ajo y Romero.
Pulpo a la parrilla con romesco.

Principal a Elección

Costilla de Ternera a Baja Temperatura
con Demiglace y Patatas de Rio.
Rodaballo a la Brasa con Puré de
Calabaza Ahumado, Tomates Cherry
Confitados.

Postre a Elección

Tarta de Queso Casera.
Tarta según Evento.

MENÚ A

Entradas al Centro

Tostaditas con Alioli y Tomate.
Surtidos de Embutidos de Ibéricos.
Ensalada con Rúcula, Burrata y Lluvia
de Pesto.
Brioche con Tartar de Salmón con
Yema Curada.

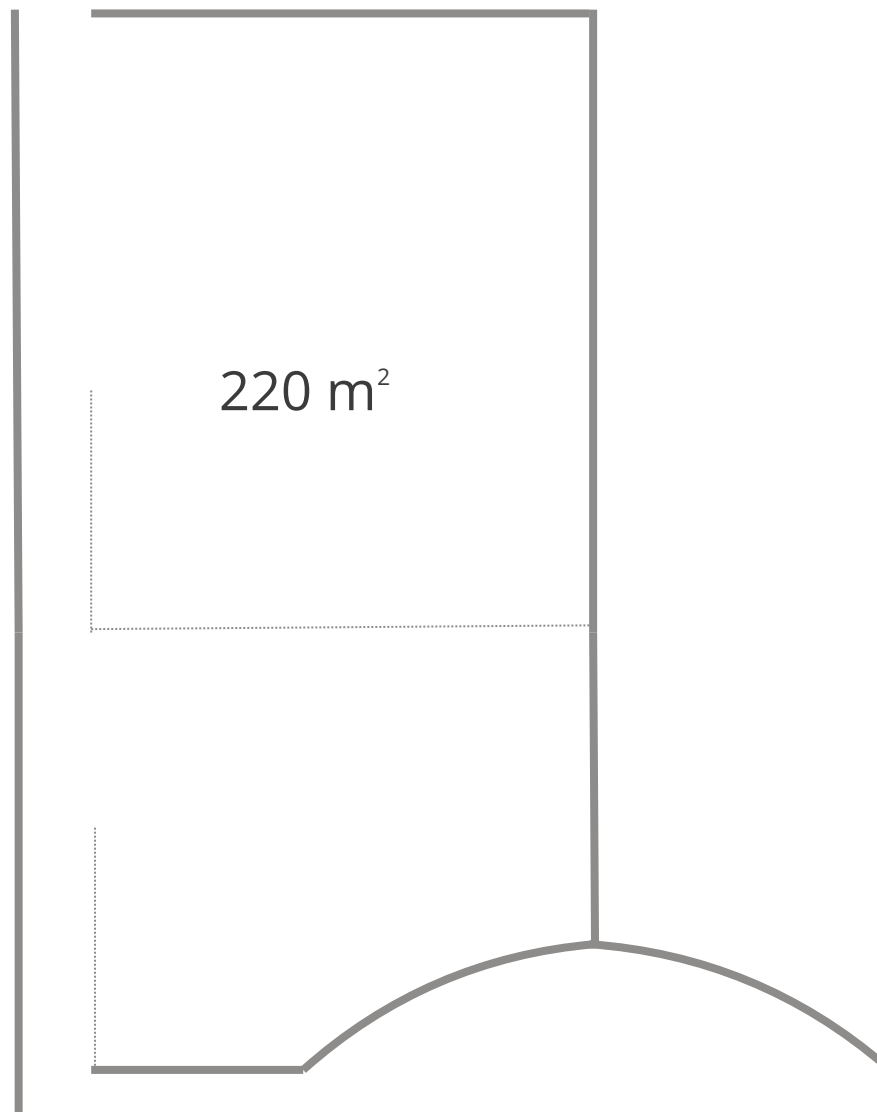
Principal a Elección

Lingote de Cordero en su Salsa
Acompañado de Patatas de Rio.
Lomo de Atún a la Brasa con Puré de
Calabaza Ahumado y Tomates Cherris
Confitados.

Postre a Elección

Torrija con Helado.
Tarta según Evento.

PLANO





Av. Costablanca 22 A - 03540 - Alicante - España
T. 965 152 700 - 696 029 266
comercial@hotelcalasdealicante.com