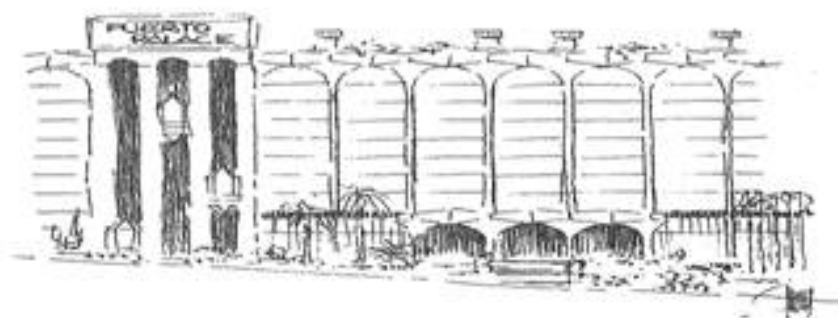


HOTEL  
PUERTO PALACE



*Una Celebración para Recordar*



Calle Doctor Cobiella Zaera, 2  
38400 Puerto de la Cruz  
Santa Cruz de Tenerife  
España

Teléfono: +34 922 372 460  
[www.puertopalace.com](http://www.puertopalace.com)  
Email: [comercial@puertopalace.com](mailto:comercial@puertopalace.com)

H O T E L  
PUERTO PALACE  
— ★ ★ ★ ★ —

En el Hotel Puerto Palace

Nos encanta que los novios participen y diseñen cada aspecto y detalle de su enlace. Desde el principio hasta el final, haremos que su gran día sea único e inolvidable.

Celebren con estilo, elegancia y amor la boda y los eventos más especiales de su vida.

Ofrecemos un servicio exclusivo para bodas y eventos con un mínimo de 50 invitados.

Cortesía del hotel:

- Noche de bodas
- Cava y cesta de frutas en la habitación

Disponemos de precios y condiciones especiales de alojamiento para sus invitados.

- Prueba del menú seleccionado incluida para los novios

No incluidos en el precio  
(deben presupuestarse aparte):

- Decoración y montaje
- Decoración floral y centros de mesa
- Servicio y localización
- Minutas personalizadas del evento
- Seating plan con distribución de mesas
- Tarta nupcial

Estamos a su total disposición para ayudarles a crear un día verdaderamente especial.

H O T E L  
**PUERTO PALACE**  
— ★ ★ ★ ★ —

**Cenas Tipo Cocktail 1**

Deben ir acompañadas de un aperitivo.  
(Duración 60 min.)

**FRÍOS**

Chupito de Calabaza con Pimienta de Sichuan  
Cucharita Milhojas de Salmón y Queso  
Pincho de Pollo con Salsa Guacamole

**CALIENTES**

Muslitos de Cangrejo Crujiente  
Croquetas de Jamón Ibérico  
Mejillones Tigre Villaroy  
Mini Arepas del Chef  
Cucharita de Conejo en Salmorejo

**DULCE**

Crema de Coco y Gelatina de Hierbabuena

**ESTACIÓN DE PANES, FOCCACIAS Y QUESOS**

Precio por persona: 35.00 €

IGIC incluido

Precios válidos hasta 31 de diciembre del 2026

HOTEL  
**PUERTO PALACE**  
— ★ ★ ★ ★ —

**Cenas Tipo Cocktail 2**

Deben ir acompañadas de un aperitivo.  
(Duración 60 min.)

**FRIOS**

Canapés del Chef  
Pinchos de Ibéricos  
Queso Fresco en Tempura con Mermelada de Arándanos  
Sándwich de Mozzarella y Pesto con Tomate Seco

**CALIENTES**

Dátiles con Bacón  
Croquetas de Jamón Ibérico  
Tacos de Pollo y Guacamole Diablo (picante)  
Cestitas de Carrilleras de Cerdo  
Carrilleras Estofadas al Vino Tinto

**DULCE**

Surtido de mini pasteles

ESTACIÓN DE PANES Y FOCCACIAS  
ESTACIÓN DE QUESOS Y EMBUTIDOS

Precio por persona: 40.00 €

HOTEL  
**PUERTO PALACE**  
— ★ ★ ★ ★ —

**Cenas Tipo Cocktail 3**

Deben ir acompañadas de un aperitivo.  
(Duración 60 min.)

**FRÍOS**

Gazpacho de Fresa  
Rollito de Vitello Tonnato  
Crema de Garbanzos con Aroma de Remolacha  
Surtido de Maki y Sushi

**CALIENTES**

Pincho de Tortilla Tradicional del Chef  
Albóndigas de Carrillera de Cerdo Estofadas al Vino Tinto  
Canapé de Sobrasada Morcilla y  
Miel de Palma  
Crujiente de Pollo al Curry con Salsa de  
Mostaza y Miel

**DULCE**

Cremoso de mango y fruta de  
la pasión

**ESTACIÓN DE PANES Y FOCCACIAS**

**ESTACIÓN DE QUESO Y EMBUTIDOS**

Precio por persona: 53.50 €

IGIC incluido

Precios válidos hasta 31 de diciembre del 2026

H O T E L  
**PUERTO PALACE**  
— ★ ★ ★ ★ —

**Cenas Tipo Cocktail 4**

Deben ir acompañadas de un aperitivo.  
(Duración 60 min.)

**FRÍOS**

Gazpacho de Sandía con Aires de Menta Fresca  
Canapé de Pan Tumaca con Jamón Serrano  
Pincho de Mozzarella, con Tomate Seco y  
Suave Crema Toscana  
Cucharita de Ensaladilla de Batata

**CALIENTES**

Brocheta Tropical de Langostinos con  
suave Crema de Coñac  
Croquetas de Jamón con Puré de Manzana  
Pincho de Pollo al Estilo Canario  
Mini Hamburguesa con Bacón Crujiente

**DULCE**

Fondue

**ESTACIÓN DE PAN**

**ESTACIÓN DE QUESOS Y EMBUTIDOS**

Precio: 65.50 € por persona

IGIC incluido

Precios válidos hasta 31 de diciembre del 2026

HOTEL  
**PUERTO PALACE**



**Aperitivos**

**Desde la Cuenca del Río Duero y Valencia**

Vino Blanco

Márquez de Plata Sauvignon Blanc - D.O. Valencia

Vino Tinto

Rivendel Roble D.O Ribera del Duero

Cava Jaume Serra

Refrescos / Agua Natural

Precio por persona: 15.00 €

---

**Paseo por la Rioja**

Vino Blanco y Tinto

Finca Besaya D.O.C. Rioja

Cava

Refrescos / Agua Natural

Precio por persona: 12.50 €

---

**Vista al Teide desde la Guancha**

Vino Blanco y Tinto

Viña Zanata D.O Ycoden Daute Isora

Cava Jaume Serra

Refrescos / Agua Natural

Precio por persona: 21.50 €

---

**Vista al Valle de la Orotava**

Vino Blanco y Tinto

Enralado D.O Valle de la Orotava

Cava Jaume Serra

Refrescos / Agua Natural

Precio por persona: 23.90 €

**Extras**

Cava Codorniu Clásico: 25.00 € por botella

Cava Ana de Codorniu: 29.00 € por botella

IGIC incluido

Precios válidos hasta 31 de diciembre del 2026

HOTEL  
**PUERTO PALACE**  
— ★ ★ ★ ★ —

**CONDICIONES**

Todos y cada uno de nuestros menús pueden modificarse y personalizarse según las necesidades de nuestros clientes.  
(Precios válidos hasta el 31.12.2026)

Prueba del menú de boda incluida para los novios.

Precios especiales de alojamiento para los invitados de la boda.

**Opciones a presupuestar no incluidas en el precio**

Espacio, montaje y decoración  
Servicio durante el evento/banquete  
(mínimo de 50 invitados)  
Cóctel de bienvenida  
Minutas personalizadas  
Seating plan  
Servicio de bar con consumición mínima  
más cargo adicional por servicio de camarero  
Fuegos artificiales  
Música

**La edad de los niños es el siguiente**

Niños menores de 2 años son gratis  
Niños de 2 a 11 años  
Mayores de 12 años son adultos

**CONDICIONES DE PAGO**

Pago de 25% a la confirmación  
60% del total 3 semanas antes  
Resto 1 semana antes

**LISTADO DE MESAS Y ASISTENTES**

La lista de asistentes deberá facilitarse como máximo 10 días antes del evento.  
Se deberá informar con un mínimo de 20 días de antelación sobre aquellos invitados que tengan alguna dieta especial, alergia o intolerancia alimentaria

**HORARIOS**

El horario máximo para finalizar el evento sería hasta las 4:00 horas de la madrugada en los salones.