

TIVOLI LA CALETA TENERIFE RESORT

DEDICADO,
DISTINTIVO,
ATEMPORAL

TIVOLI
WEDDINGS





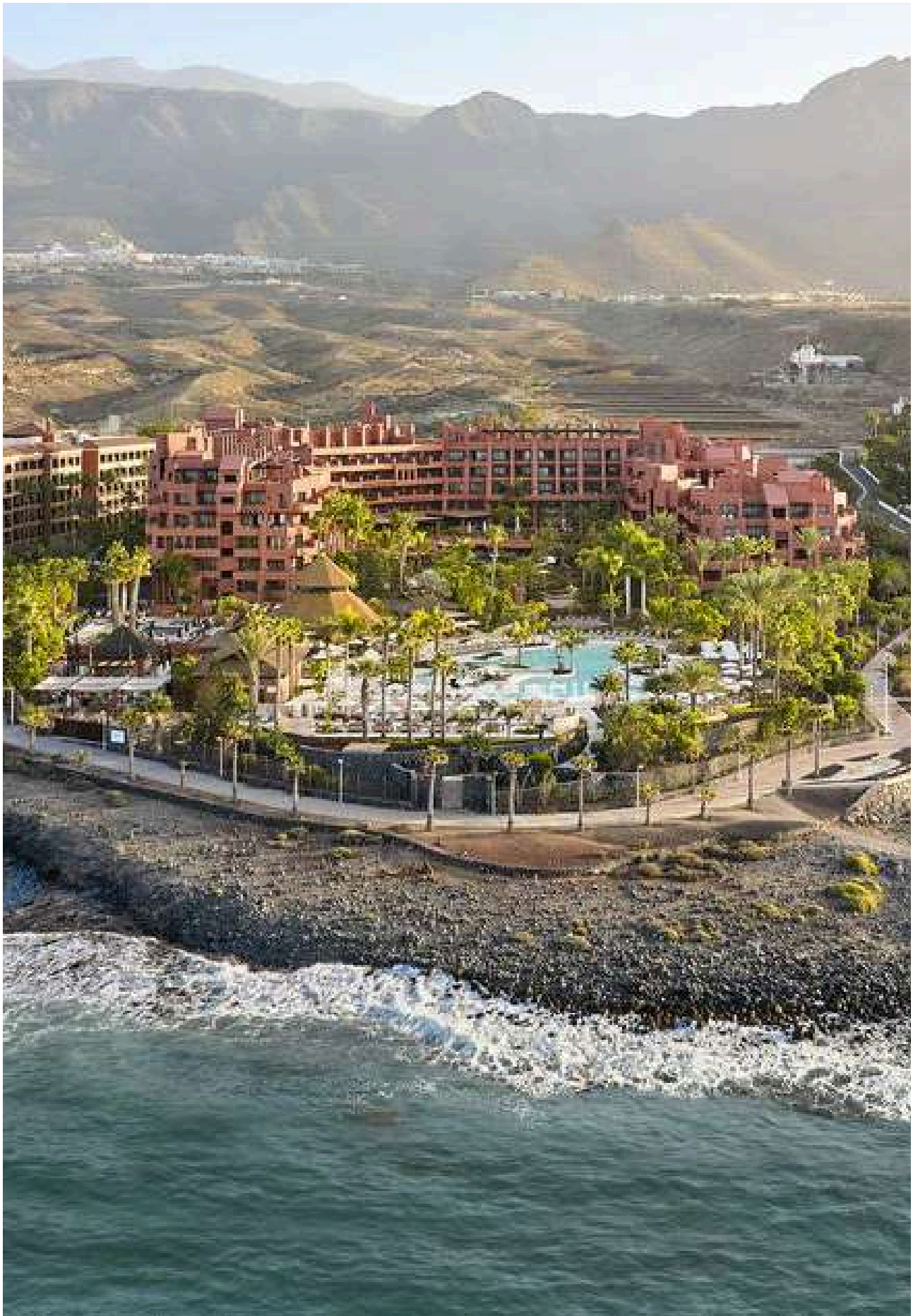
Tivoli La Caleta Tenerife Resort

El Hotel Tivoli La Caleta Tenerife Resort se viste de gala para darles la bienvenida a lo que será el primer paso hacia ese día soñado.

Celebre su boda con nosotros y déjese asesorar por nuestros profesionales. Daremos forma a su evento, creando una puesta en escena única e inolvidable.



LA BODA
DE TUS
SUEÑOS



Como agradecimiento por su confianza, le ofrecemos como primer regalo de bodas:

Menú degustación

50 – 100 invitados: 4 pax

Más de 100 invitados: 6 pax

1 noche en una de nuestras Suites

50 – 100 adultos

2 noches en una de nuestras suites

Más de 100 adultos

Una exclusiva atención en la habitación la noche de bodas

Una entrada de cortesía a nuestro Anantara Spa para los novios

10 plazas de aparcamiento gratuitas durante la noche de la boda

Sujeto a disponibilidad

“Late check-out” de cortesía el día después de la boda para familiares y amigos hospedados en el hotel

Sujeto a disponibilidad

Precios especiales para las habitaciones de los invitados

Decoración: centros de flores de mesas y señalética

Consultar con hotel opciones disponibles

Cena de Primer Aniversario con menú degustación







Plataforma de Madera
Enlaces de 50 - 150 invitados

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios



Rooftop 5ª planta

Enlaces de 30 - 60 invitados

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios



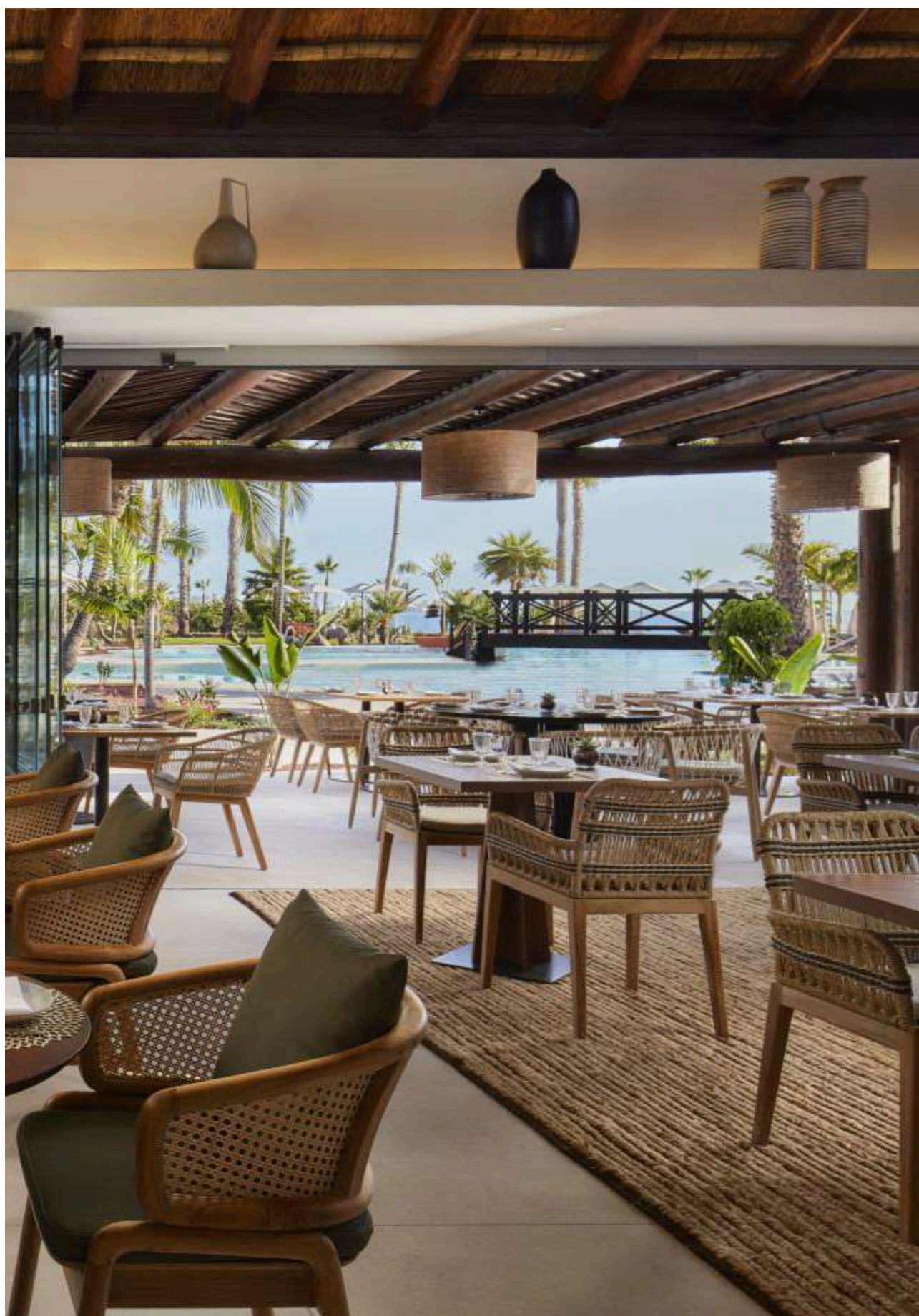


Zona de la Arena del SEEN by Olivier

Cóctel de 30 – 80 invitados y banquetes de 30 – 50 invitados

El montaje y mobiliario serán los existentes

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios



La Caleta Lounge

Cóctel y banquetes: hasta 50 invitados

El mobiliario será el existente

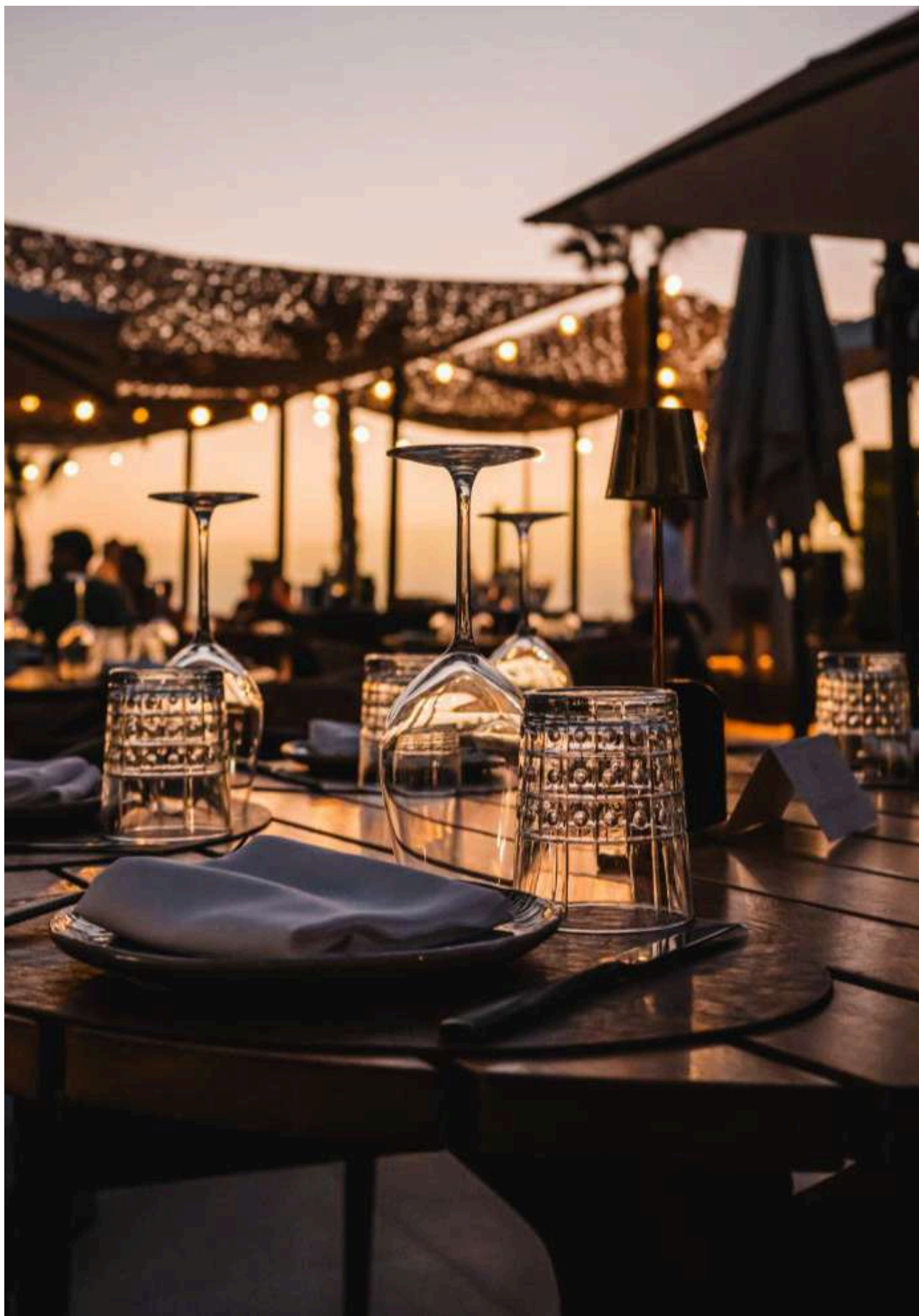
Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios



Less Guilt Pool Bar

Cóctel y banquete: de 50 - 120 invitados

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios



SEEN by Olivier (Privatización completa)

Cóctel y banquete entre 120 - 130 invitados

El mobiliario será el existente

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios

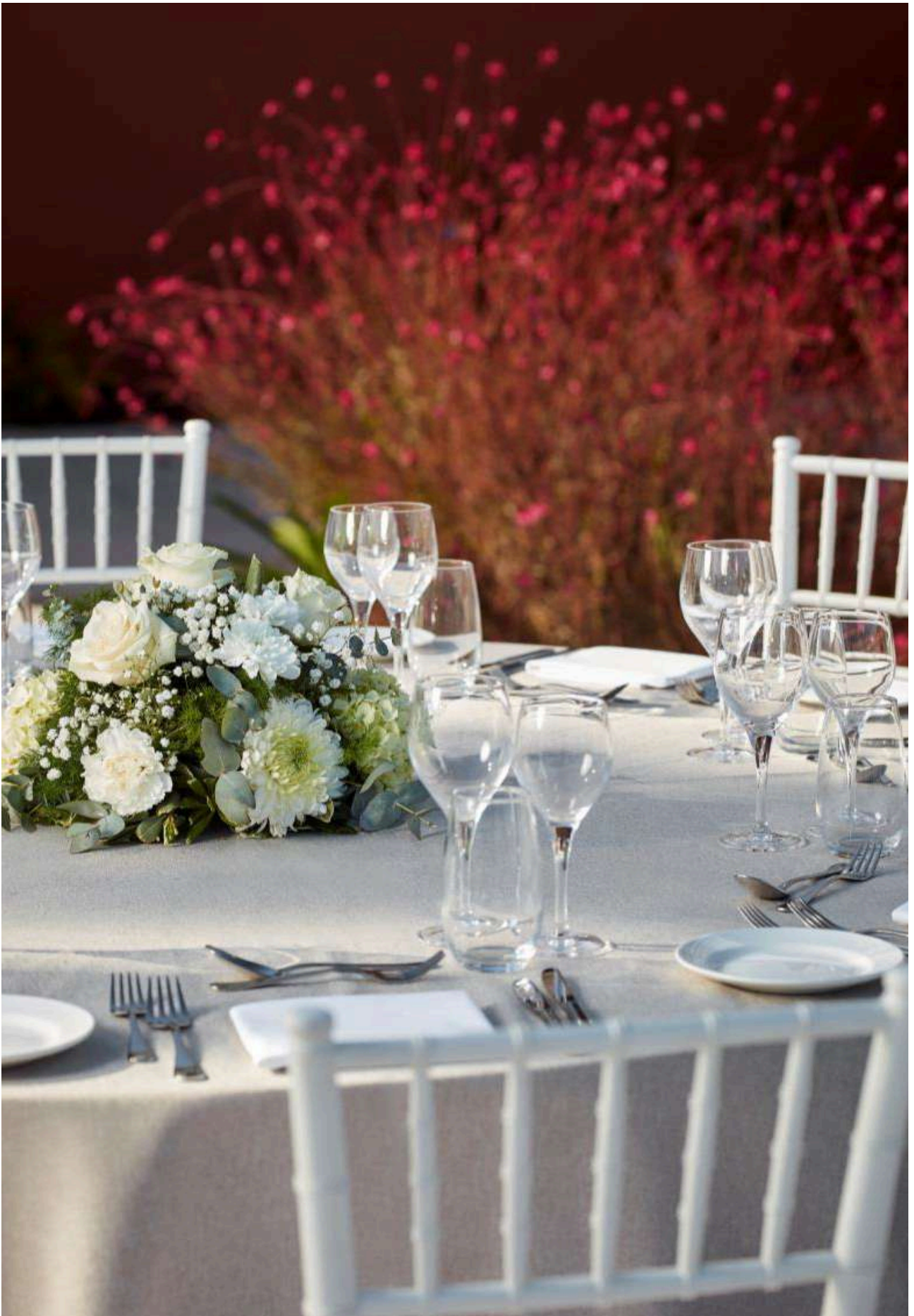


Plataforma de Madera + Solarium by the pool:
Ceremonia en Plataforma de Madera + Cóctel y banquete en Solarium by the pool
Enlaces de 120 - 180 invitados
Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios



SELECCIONE

SU MENÚ



SEEN BY OLIVIER

*Exclusivo para ceremonias/banquetes en Seen by Olivier

Cóctel

SEEN Tacos

Cucharita de tartar de remolacha, queso feta y
crocante de macadamia

Steak tartar sobre crujiente ahumado

Mini bao con carne madurada con pico de gallo
y guacamole

Langostinos en tempura con all i oli de cítricos

Cucurucho de chipirones crujientes con
mayonesa de lima

Gyozas de guiso de rabo de toro con salsa de
mango ají

Entrante

Nuestra burrata con tomate canario y asadillo
de pimientos

Sorbete

Gin lemon con pepino

Principal (a escoger entre)

Lomo de lubina al jasper con salteado de
verduras y setas

—

Solomillo de vaca con salsa Olivier y crema de
patata trufada

Postre

SEEN lemon pie

Maridaje

El Grifo, Malvasía Volcánica, D.O. Lanzarote

Viña Pomal, Tempranillo, D.O. Ca. Rioja

Juvé & Camps Esencia Púrpura Macabeo,

Parellada, Xarel-lo D.O. Cava

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios

M E N Ú C O R T O

Cóctel de Bienvenida

(Duración de 45 minutos)

4 canapés fríos

4 canapés calientes

1 Entrante

1 Sorbete

1 Principal

1 Postre

M E N Ú L A R G O

Cóctel de Bienvenida

(Duración de 60 minutos)

6 canapés fríos

6 canapés calientes

2 Entrantes

1 Sorbete

1 Principal

1 Postre

Nota: Todos los menús incluyen el paquete de bebidas de la casa durante la duración del servicio junto con una copa de cava para el brindis.

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios



ENLACE EN FORMATO CÓCTEL

Cóctel

(Duración de 3 horas)

8 canapés fríos

8 canapés calientes

Estaciones

Jamón ibérico al corte

Rincón de quesos DO Islas Canarias

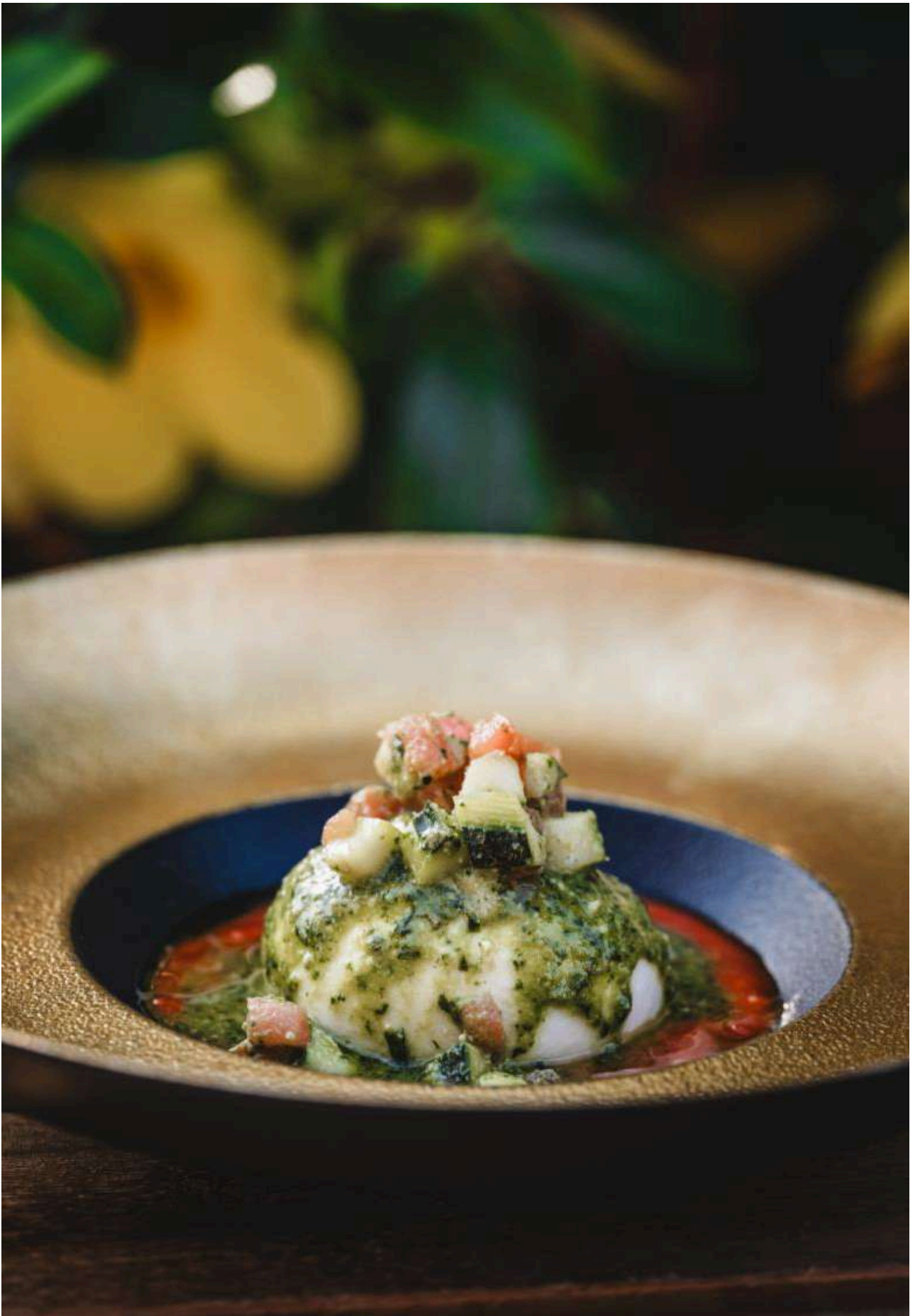
Robata de brochetas de carnes del mundo

Sushi

Selección de postres

Nota: Todos los menús incluyen el paquete de bebidas de la casa durante la duración del servicio junto con una copa de cava para el brindis.

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios



SELECCIÓN DE APERITIVOS FRÍOS

Brocheta de tomate marinado en aceite de albahaca con
perlas de mozzarella bocconcino y chutney de mango

-

Tataki de atún con algas, tiras de pepino encurtido, soja y
mayonesa ligera de wasabi

-

Cucharitas de ceviche de cherne, aguacate y fresas con
crujiente de arroz

-

Ensaladilla de batata y bacalao con mayonesa de cilantro y
sus huevas

-

Salmón Balik con crema agria con semilla de mostaza,
wakame, sésamo e ikura

-

Mini cono de tomate con cremoso de queso de cabra
curado canario y per confitada

-

Tartaleta quebrada de tartar de Wagyu con rábano
encurtido, cebollino y emulsión de kimchi

-

Bombón de foie gras

-

Mini taquito vegetal con mayonesa de jalapeño

-

Vol au vent de bogavante

-

Chupito de aguacate canario con perlas de tomate

-

Cucharita de pulpo al pimentón de la Vera sobre crema de
papa bonita

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios



SELECCIÓN DE APERITIVOS CALIENTES

Brocheta de salmón miso

-

Langostino crujiente con salsa de mango y chili

-

Croqueta ibérica con emulsión de ajo tostado y pimentón de La Vera

-

Croquetas de setas al curry

-

Zamburiñas gratinadas con queso gomero y pisto manchego

-

Samosa de papas, costillas y maíz

-

Tatín de rabo de toro con mermelada de pimiento

-

Brocheta de pollo yakitori con emulsión de jengibre y lima

-

Pan bao de carrillera ibérica, encurtidos caseros y mayonesa de hoisin

-

Cazuelita de risotto trufado de espárragos verdes

-

Piruletas de codorniz con kimchi y soja

-

Gyoza de ternera ibérica y puerro con chili dulce

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios



RINCONES DE ESPECIALIDAD

**Jamón 100% ibérico de bellota con maestro
cortador**

Rincón de quesos con DO

Stand de sushi premium

Servicio de maestro de sushi (suplemento)

Rincón de Ostras Daniel Sorlut fine de Claire nº2

Servicio de ostrero (suplemento)

Corte de pata asada de cochino negro canario

Servicio de pulpa a feira y pulpo a la canaria

Servicio de pulpera (suplemento)

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios

SELECCIÓN DE ENTRANTES FRÍOS

Mini canelones de manga de cercanía rellenos de tartar de atún patudo canario, con crujiente de remolacha y emulsiones de soja, cítricos y arándanos

-

Timbal de langostino con tartar de tomate y aguacate canarios

-

Carpaccio de ternera canaria con láminas de queso curado de cabra majorera, aliñado con mojo verde de albahaca y lima

-

Ceviche de cherne negro con fresones y piña del Hierro acompañado de crujiente de batata

-

Ensalada de queso de cabra gratinado con higos, piñones, nueces y frambuesas, aliñados con vinagreta de miel de palma

-

Tartar de remolacha con aliño de naranja, aguacate y vinagreta de tomate seco marinado

-

Bogavante azul gallego con bouquet de brotes y vinagreta de vinagre macho, miel de palma y manzana verde (suplemento)

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios

SELECCIÓN DE ENTRANTES CALIENTES

Crema de espárrago blanco con almendra del
valle aromatizada con aceite trufado

-

Crema tostada de cebolla de Guayonje y
puerro, con perlas de queso canario a la brasa
y verduritas deshidratadas

-

Vieiras con velo de papada ibérica y vinagreta
templada de tomate seco y aceituna negra

-

Escalope de foie sobre pan de especias,
mermeladas caseras y salteado de
Cantharellus

-

Espárragos trigueros con holandesa de azafrán
canario y lascas de jamón de pato

-

Alcachofas confitadas con mojo de pimienta
palmera y piñones

-

Carabinero napado con emulsión de sus
pensamientos y caviar baeri sobre pastel de
hinojo, bañados con bisquè de nécora
(suplemento)

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios

S O R B E T E S

Ginebra limón con pepino

-

Canarian mule

-

Mojito La Caleta

-

Vodka, fresa y naranja sanguina

-

Mandarina al Dry Martini

-

Bollinger y lima-limón
(suplemento/persona)

-

Mango, chile y Ron Arehucas 18
(suplemento/persona)

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios



PRINCIPALES CARNES

Lingote de cordero lechal sobre cous-cous de menta, y shiitake salteadas

-

Carrillera de cerdo ibérico de bellota con puré de batata y crujiente de queso

-

Solomillo rustido de vaca gallega glaseado con ragú de setas de temporada y papa bonita salteadas al tomillo

-

Lomo bajo clandestino ultra infiltrado con puré de papa bonita, lascas de trufa, chip de batata, atadillo de trigueros y salsa de foie y Pedro Ximénez
(suplemento/persona)

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios

PRINCIPALES PESCADOS

Cherne encebollado sobre crema de cebolla
tostada, pimiento deshidratado y arena de
almendra con pasas

-

Lomo de sama roquera sobre arroz de
espirulina, bañados con caldo de sus espinas
tostadas

-

Lomo de rodaballo sobre puré de coliflor
ahumado con ensalada templada de salicornia
y shitake

-

Dúo de rape y carabinero de La Santa a la
brasa con crema de sus pensamientos sobre
timbal de calabacín del país
(suplemento/persona)

VEGETARIANOS

Tournedó arrancini de boletus y trufa sobre
puré de zanahoria picante y edamame
salteados en aceite de sésamo

-

Filete de apionabo en su jugo de cocción, salsa
bearnesa y pimientos de padrón salteados

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios



P O S T R E S

Bavaroise de chocolate 70% Ocumare con
interior cremoso de plátano de Canarias

-

Mimosa de frambuesas al cava con chocolate
blanco

-

Semiesfera de coco, gelatina de guayaba,
galleta de almendra y merengue de maracuyá

-

Parfait de miel con crema de leche de cabra,
ganache de tomillo y crumble de limón

-

Mousse de crema catalana con núcleo de
chocolate y glaseado de dulce de leche

-

Barraquito en postre, leche condensada
tostada, gel de licor 43, mousse de café,
cremoso de limón y crumble de canela

-

Versión Tivoli La Caleta lemon pie

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios

MENÚ DE NIÑOS

Opción 1

Croqueta ibérica, mini pizza, crujiente de pollo casero

-

Macarrones en salsa de tomate casera gratinados con 3 quesos canarios

-

Brownie de chocolate con helado de vainilla y peta zeta de frambuesa

Opción 2

Calmares andaluza, croqueta de pollo, tostada de jamón ibérico de bellota

-

Escalope de solomillo de ternera relleno de queso cremoso gallego con papas gofre

-

Copa de helado Tivoli

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios

MENÚ DE STAFF

Principal

Hamburguesa de ternera gallega (200gr) con salsa smokey baconnaise, ensalada y patatas fritas

Postre

Postre de la boda

Bodega

Agua y refrescos incluidos

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios





W E D D I N G C A K E S

A escoger entre

1, 2 o 3 pisos

Sabor: Crema de queso y bizcocho a elegir
entre vainilla, limón, almendra y canela

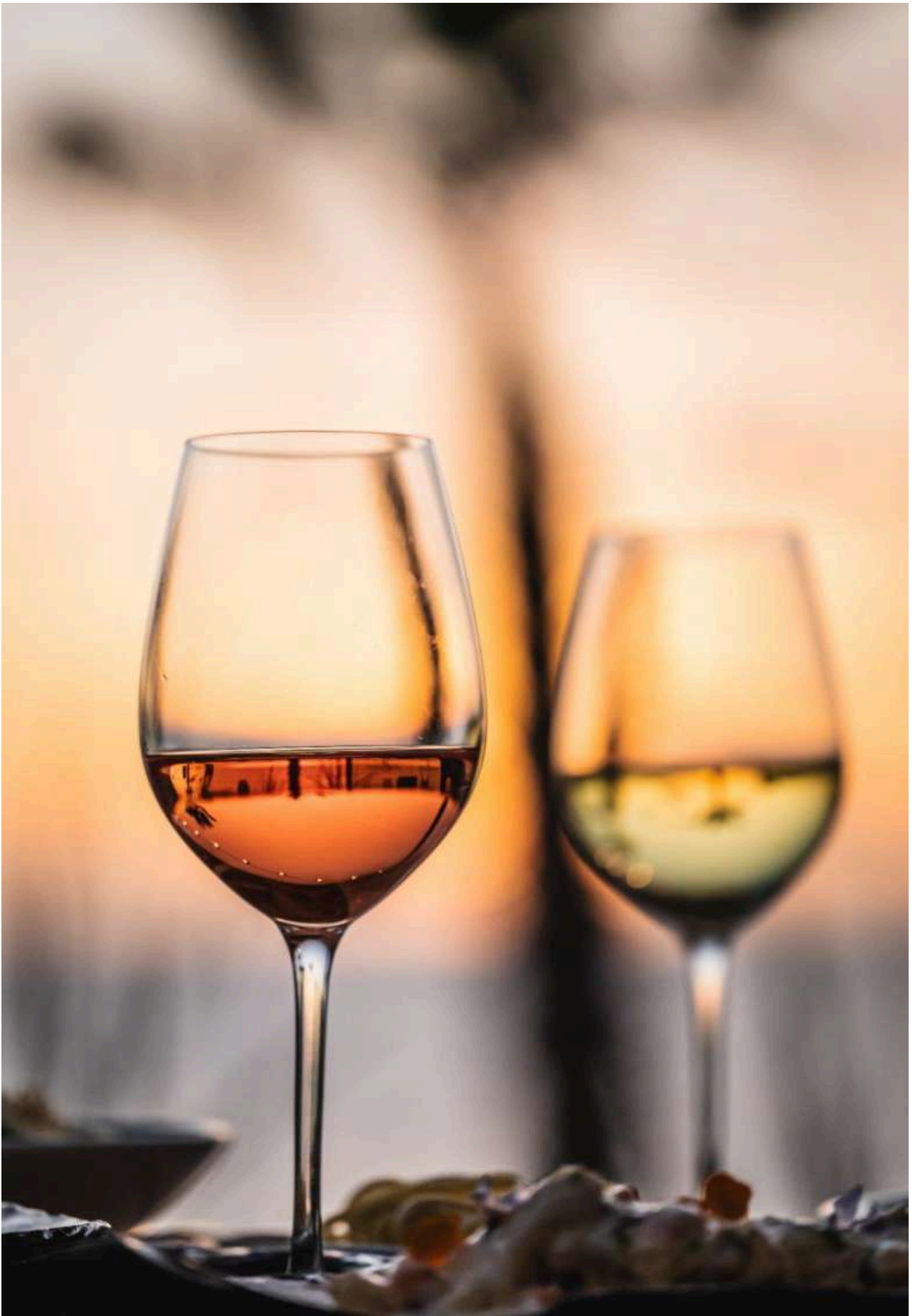
Decoración floral

Presupuesto bajo petición

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios







PAQUETE DE LA CASA

Tinto

VIÑA POMAL

Crianza, tempranillo, D.O.Ca. Rioja

Blanco

VINO PASEANTE LA CHARLA

Verdejo, D.O. Rueda

Rosado

SOMMOS

Syrah, Garnacha, D.O. Somontano

Cava

ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS

Macabeo, Parellada, Xarel-lo, D.O. Cava
(incluido en menús específicos)

VIVE LA EXPERIENCIA CANARIA

Tinto

EL LOMO

Listán negro, D.O. Islas Canarias
(suplemento/persona)

Blanco

FINCA VEGAS "LAS FINCAS"

Listán blanco, D.O. Islas Canarias
(suplemento/persona)

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios



MAXIMIZA TUS VINOS

Blanco

FILLABOA

Albariño, D.O. Rías Baixas
(suplemento/persona)

-

FENOMENAL

Verdejo, D.O. Rías Baixas
(suplemento/persona)

-

GABA DO XIL

Godello, D.O. Valdeorras
(suplemento/persona)

Cava

JUVÉ & CAMPS ESENCIA BRUT

Macabeo, Parellada, Xarel-lo, D.O. Cava
(suplemento/persona)

Campagne

PERRER-JOUET GRAND BRUT

AOC Champagne
(suplemento/persona)

Tinto

PÉTALOS DEL BIERZO

Mancía, D.O. El Bierzo
(suplemento/persona)

-

LA MONTESA

Crianza, garnacha, D.O.Ca. Rioja
(suplemento/persona)

-

VIÑA POMAL 2016

Reserva tempranillo, D.O.Ca. Rioja
(suplemento/persona)

-

ANTÍDOTO

Crianza, tempranillo, D.O. Ribera del Duero
(suplemento/persona)

-

MATARROMERA

Crianza, tempranillo, D.O. Ribera del Duero
(suplemento/persona)



COCTELERÍA

Copa de Bienvenida

MIMOSA

Cava y zumo de naranja recién exprimido

—

APEROL SPRITZ

Aperol, cava y agua con gas

—

NEGRONI

Ginebra, campari y vermouth rojo

1 Por persona

Opción 1

MOJITO

—

CAIPIRINHA

sabores clásicos + 2 extra

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios

Tivoli La Caleta Tenerife Resort

Opción 2

MOJITO

-

DAIQUIRI

-

PIÑA COLADA

sabores clásicos + 3 extra

Opción 3

MOJITO

+2 Sabores

-

MOSCOW MULE

-

PIÑA COLADA

+2 Sabores

-

OLD FASHIONED

-

PORN STAR MARTINI

Sabores clásicos + 3 extra

Nota: Formato barra libre, mínimo 2 horas.
Todos los precios son por persona y hora en
euros, IGIC incluido

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios





PAQUETES DE BARRA LIBRE

Vinos

Tinto D.O. Rioja
Blanco D.O. Rueda

Cerveza

Amstel de barril

Vermouth

Vermouth Tivoli Rosso
Vermouth Tivoli Bianco
Vermouth Tivoli Rojo
a la Naranja

Ginebra

Beefeater
Tanqueray
Puerto de Indias Pink

Ron

Brugal
Barceló
Arehucas Oro

Vodka

Absolut

Whiskey

Johnnie Walker Red
Label
Ballantines

Digestivos

Orujo
Pacharán

Licores

Malibú
Ron Miel
Tía María
Baileys

Tequila

Cuervo Especial

Mínimo 50 pax/hora

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios





RECENAS TIVOLI LA CALETA

Saladas

Empanada crujiente de ventresca de atún

Milhojas en roll rellenos de queso semicurado canario y jamón braseado

Tramezzino relleno de salmón, queso cremoso al eneldo, pepino encurtido y caviar de huevas de salmón

Rebanadas de pan tostado de pueblo con tumaca e ibéricos

Carrito dulce de nuestro obrador

Bombonería

Cupcakes

Macarons

Contacte con nuestro equipo para recibir información detallada y precios



Tivoli La Caleta Tenerife Resort
Calle La Enramada, 9
38670. Adeje - Santa Cruz de Tenerife, Spain
T+ 34 922 162 000
sales.lacaleta@tivoli-hotels.com

TIVOLI
W E D D I N G S