

TIVOLI LA CALETA TENERIFE RESORT

DEDICADO,
DISTINTIVO,
ATEMPORAL

TIVOLI
WEDDINGS



BODAS EN

TIVOLI LA

CALETA



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.

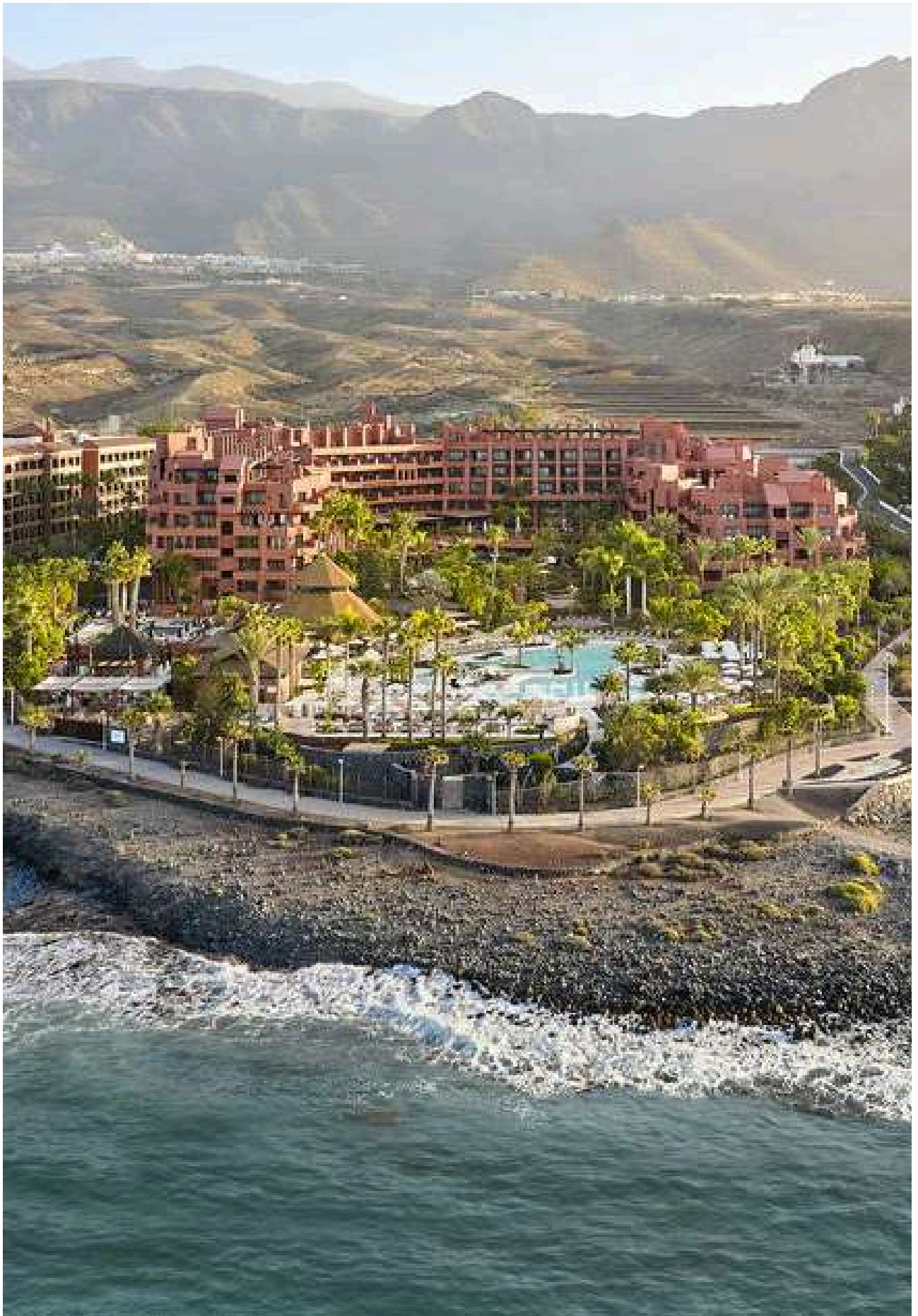
Celebre su boda con nosotros y déjese asesorar por nuestros profesionales. Daremos forma a su evento, creando una puesta en escena única e inolvidable.



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





ESPACIOS
PARA
CEREMONIAS



Plataforma de Madera

Enlaces de 50 - 150 invitados

Tarifa privatización: 50-79 invitados: 3.000 € / 80-150 invitados: 1.500€



Rooftop 5ª planta
Enlaces de 30 - 60 invitados
Tarifa privatización: 1.500€



ESPACIOS
PARA
BANQUETES

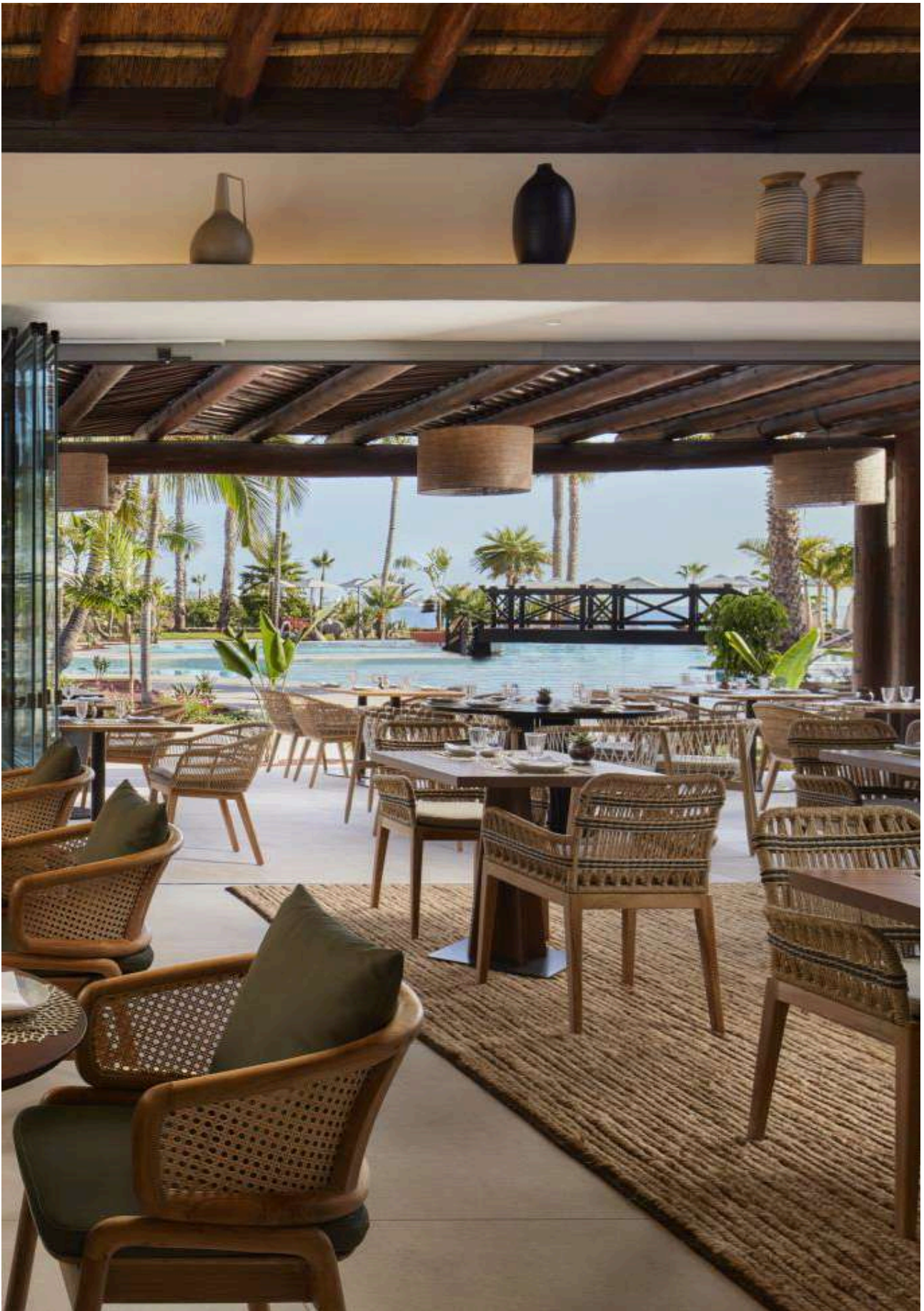


Zona de la Arena del SEEN by Olivier

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

Tarifa Privatización: €5.400 (solo se privatizará la zona de la arena, no todo el restaurante)

El montaje y mobiliario serán los existentes



La Caleta Lounge

Cóctel y banquetes: hasta 50 invitados

Tarifa Privatización: €2.500

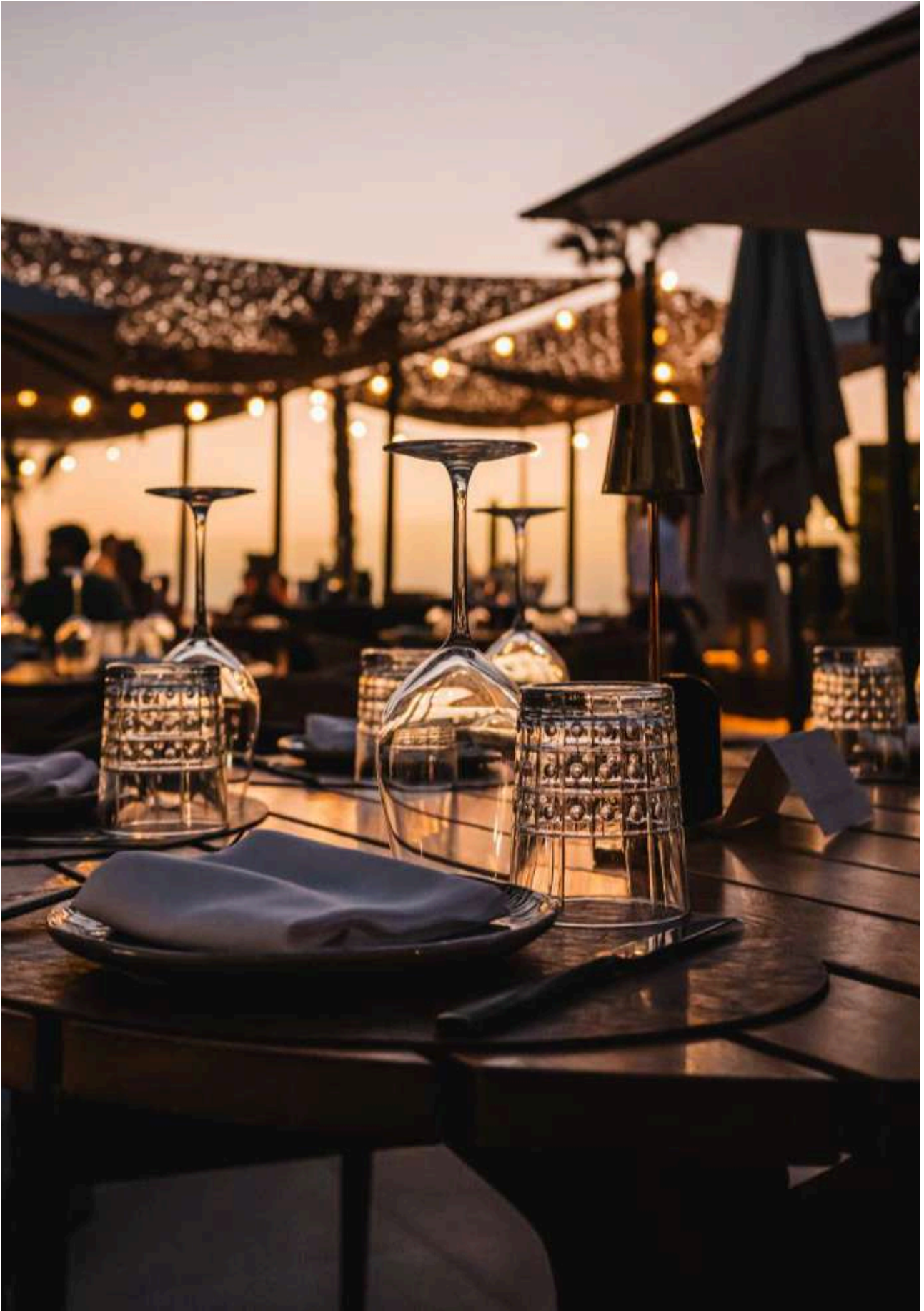
El mobiliario será el existente



Less Guilt Pool Bar

Cóctel y banquete: de 50 - 120 invitados

Tarifa privatización: 50-79 invitados: 3.500 / 80-120 invitados: 2.500€



SEEN by Olivier (Privatización completa)
Cóctel y banquete entre 120 - 130 invitados
Tarifa privatización: 8.000€
El mobiliario será el existente



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

Tarifa privatización: 5.000€



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 jospier 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

PVP €160



MENÚ CORTO

Cóctel de Bienvenida
(Duración de 45 minutos)
4 canapés fríos
4 canapés calientes

1 Entrante

1 Sorbete

1 Principal

1 Postre

PVP €160

MENÚ LARGO

Cóctel de Bienvenida
(Duración de 60 minutos)
6 canapés fríos
6 canapés calientes

2 Entrantes

1 Sorbete

1 Principal

1 Postre

PVP €185

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.



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

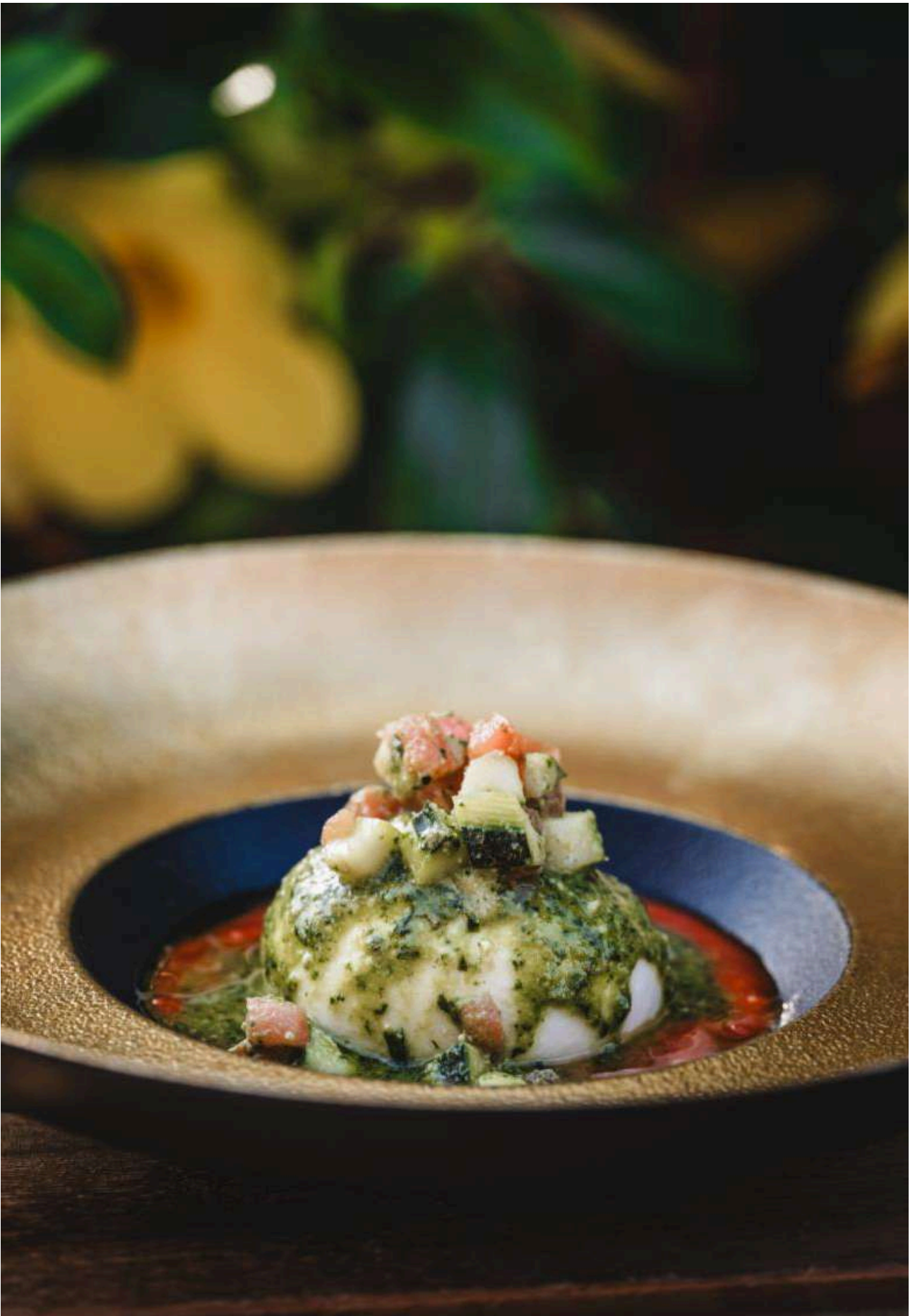
Robata de brochetas de carnes del mundo

Sushi

Selección de postres

PVP €185

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.



SELECCIÓN DE APERITIVOS FRÍOS

Brocheta de tomate marinado en aceite de albahaca con perlas de mozzarella boconccino 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



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



RINCONES DE ESPECIALIDAD

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

€900 por pata

Rincón de quesos con DO

€10 por persona

Stand de sushi premium

€17 por persona

Servicio de maestro de sushi (suplemento de
€350)

Rincón de Ostras Daniel Sorlut fine de Claire nº2

€8 por unidad

Servicio de ostrero (suplemento de €250)

Corte de pata asada de cochino negro canario

€550 por pata

Servicio de pulpa a feira y pulpo a la canaria

€17 por persona

Servicio de pulpera (suplemento de €250)

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 de €12/persona)

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 de €12/persona)

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 €4,50/persona)

-

Mango, chile y Ron Arehucas 18
(suplemento €4,50/persona)



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 de €10/persona)

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 de €11/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



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

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

PVP €30

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

PVP €40

MENÚ DE STAFF

Principal

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

Postre

Postre de la boda

Bodega

Agua y refrescos incluidos

PVP €35



TARTAS
DE BODA



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

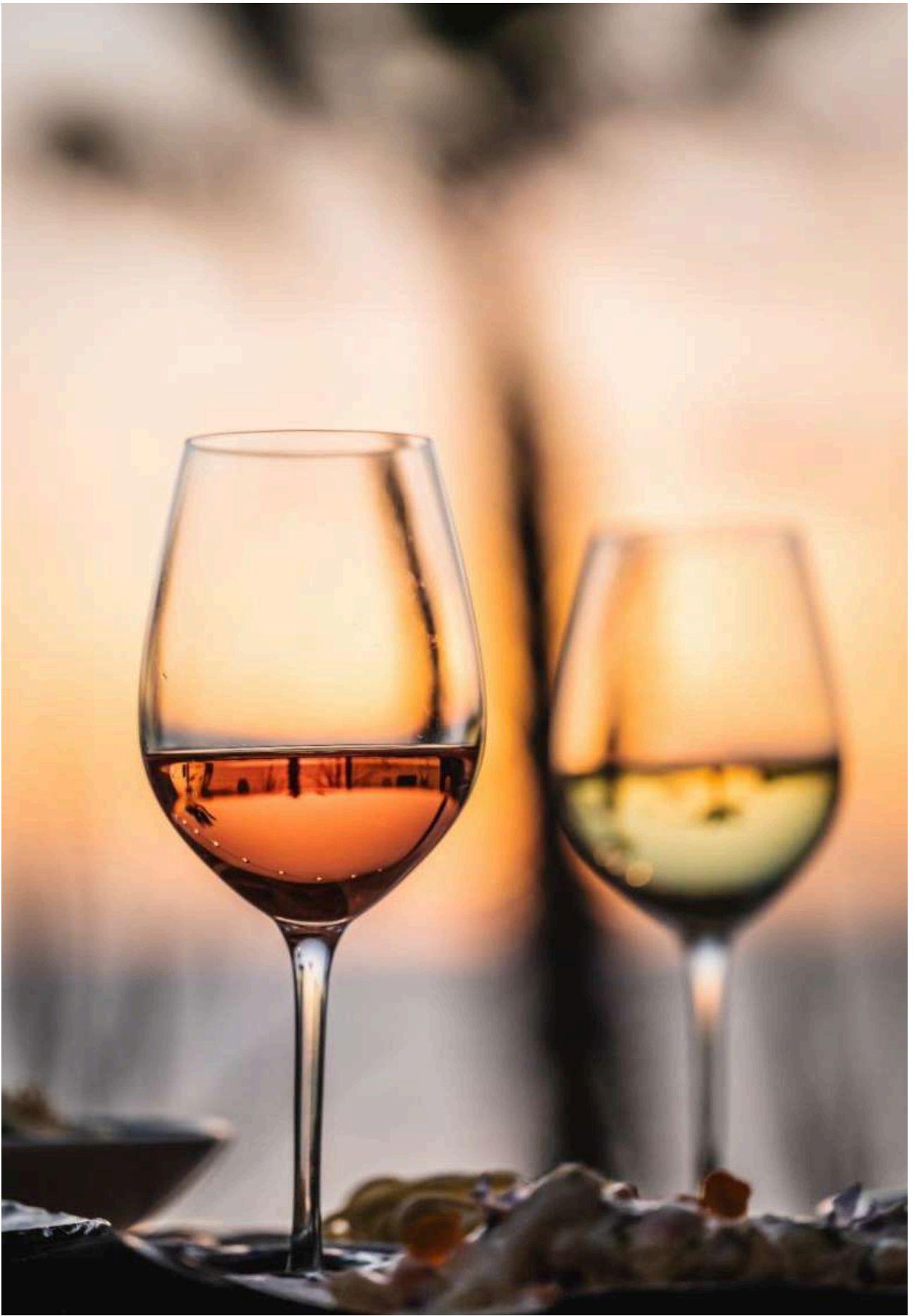
Decoración floral

Presupuesto bajo petición





PAQUETES
DE BEBIDAS



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 de €3/persona)

Blanco

FINCA VEGAS "LAS FINCAS"

Listán blanco, D.O. Islas Canarias

(suplemento de €3/persona)

MAXIMIZA TUS VINOS

Blanco

FILLABOA

Albariño, D.O. Rías Baixas
(suplemento de €2,50/persona)

-

FENOMENAL

Verdejo, D.O. Rías Baixas
(suplemento de €2,50/persona)

-

GABA DO XIL

Godello, D.O. Valdeorras
(suplemento de €2,50/persona)

Cava

JUVÉ & CAMPS ESENCIA BRUT

Macabeo, Parellada, Xarel-lo, D.O. Cava
(suplemento de €3/persona)

Campagne

PERRER-JOUET GRAND BRUT

AOC Champagne
(suplemento de €19/persona)

Tinto

PÉTALOS DEL BIERZO

Mancía, D.O. El Bierzo
(suplemento de €2,50/persona)

-

LA MONTESA

Crianza, garnacha, D.O.Ca. Rioja
(suplemento de €2,50/persona)

-

VIÑA POMAL 2016

Reserva tempranillo, D.O.Ca. Rioja
(suplemento de €3/persona)

-

ANTÍDOTO

Crianza, tempranillo, D.O. Ribera del Duero
(suplemento de €3/persona)

-

MATARROMERA

Crianza, tempranillo, D.O. Ribera del Duero
(suplemento de €4,50/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

PVP €11

Opción 1

MOJITO

-

CAIPIRINHA

sabores clásicos + 2 extra

PVP €20

Tivoli La Caleta Tenerife Resort

Opción 2

MOJITO

-

DAIQUIRI

-

PIÑA COLADA

sabores clásicos + 3 extra

PVP €25

Opción 3

MOJITO

+2 Sabores

-

MOSCOW MULE

-

PIÑA COLADA

+2 Sabores

-

OLD FASHIONED

-

PORN STAR MARTINI

Sabores clásicos + 3 extra

PVP €35

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





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

Paquete 2 horas: €25/persona

Paquete 3 horas: €32/persona

Paquete 4 horas: €40/persona





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

€17.90/persona

Carrito dulce de nuestro obrador

Bombonería

Cupcakes

Macarons

€9.90/persona



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