



# Tu boda Princess

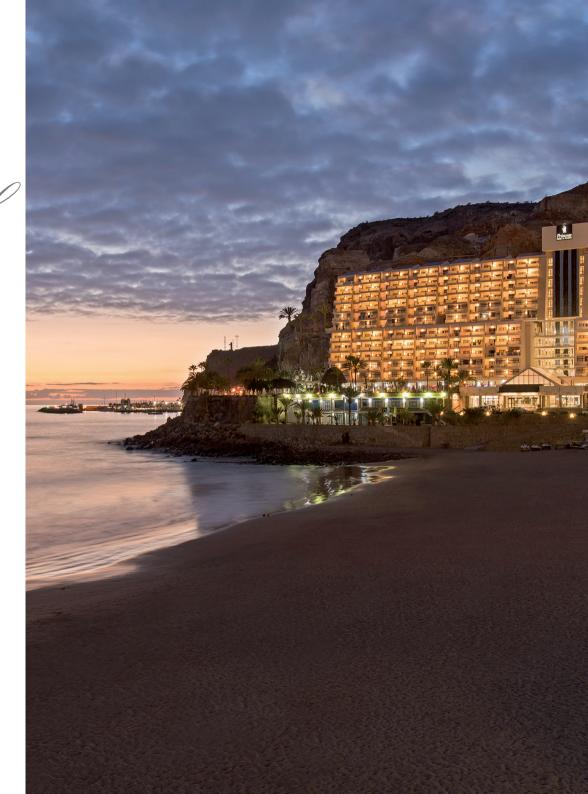
SELLA TU AMOR BAJO EL SOL CON EL OCÉANO ATLÁNTICO COMO TESTIGO

GRAN CANARIA – ISLAS CANARIAS

# Tu dia más especial

El hotel de 4 estrellas Taurito Princess está situado directamente en la playa del tranquilo valle de Taurito en Mogán, en el sur de Gran Canaria. Desde las 404 habitaciones y el jardín tropical se puede disfrutar de una maravillosa vista al mar.

Gracias a su privilegiada ubicación, sus servicios y sus modernas instalaciones, el hotel de todo incluido es ideal para pasar unas vacaciones inolvidables en pareja o con la familia. ¡Aquí es muy fácil dejar atrás el día a día y relajarse!





# Da el si guiero!

¿Sueñas con una boda junto a la playa?

No hay un lugar más romántico para darle el sí quiero al amor de tu vida que frente al mar, mientras disfrutas de la puesta de sol. En nuestro hotel, situado en primera línea de costa, te ofrecemos justo eso. En un entorno mágico, rodeado por las personas que realmente quieres, disfrutando de una gastronomía única... ¿te lo imaginas? Así puede ser tu boda en Taurito Princess.

# Celébralo a lo grande

### PROPUESTA DE ESPACIOS

Jardín "Sunset": Ceremonia y celebración del cóctel de bienvenida Zona pérgola del restaurante "La Choza": Celebración del banquete Salón Princess: Discoteca con bar propio para festejar

## SERVICIOS ADICIONALES PARA LA CELEBRACIÓN

El hotel incluye sin coste adicional, cualquier material del que dispongamos en materia de decoración, mantelerías y menaje, no obstante, podemos contratar con proveedores externos cualquier elemento que desees para realzar tu celebración.

Aquí encontrarás algunos ejemplos:

#### Decoración:

- · Decoración floral de mesas y altar (consultar precios dependiendo de la flor y la temporada)
- · Fundas de sillas (servicio extra, consultar precio)
- · Opciones de mantelerías (consultar modelos disponibles)

#### Servicios externos de amenización:

- · Música en vivo: coste según músico, grupo o DJ
- · Alquiler de equipos especiales (iluminación/sonido/pirotecnia...)
- · Fotomatón: consultar precio según duración y proveedor

#### Servicios gastronómicos complementarios:

- · Cortador de jamón \*
- · Cortador de pata canaria \*
- · Cortador de salmón \*
- · Chef de Sushi \*
- · Fuente de chocolate con fruta y profiteroles: 4 € por persona
- \* Servicio ofrecido por profesionales. Precio a consultar según la duración del servicio y la calidad y cantidad del producto a servir.





# CÓCTELES DE BIENVENIDA

CÓCTEL 1 (15,00 €)

- -Jamón ibérico con pan con tomate
- -Tosta de anchoas y huevas de salmón
- -Salmón marinado en soja y jerez
- -Croquetitas de bacalao
- -Langostinos en tempura y salsa de chile dulce-picante
- -Pincho de ave teriyaki

## BEBIDAS INCLUIDAS CON EL CÓCTEL:

- Vino Blanco\*
- Vino Tinto\*
- Vino Rosado\*
- Refrescos
- Cerveza de barril
- Agua mineral
- Cava

## CÓCTEL 2 (17,00 €)

- -Bocadito de jamón de pato y naranja
- -Tosta con foie y chocolate amargo rallado
- -Gazpacho de remolacha con pincho de fresas
- -Brochetita de papa bonita y pulpo a la gallega
- -Pincho de chistorra con pimiento de Padrón
- -Croquetas de ibéricos

## CÓCTEL 3 (24,00 €)

- Tartar de lubina con crujiente de aceituna negra
- -Salmón ahumado con Chutney
- -Bombones de queso tierno y tomate
- -Empanadillas asiáticas con salsa Sriracha
- -Yakitori de ave con Chutney de mango
- -Samosa de gamba con salsa agridulce

\*Vinos de la casa.

Precios por persona para un cóctel de 60 minutos. Las tarifas son netas y no incluyen el 7% de IGIC.







# MENÚS

Menú 1 (48,00 €)

Ensalada César evolucionada con pollo en tempura, almendras y su flor comestible Lomo de cherne sobre patatas confitadas, graten de alioli de cilantro Sorbete

Medallones de solomillo de buey, cebolla roja caramelizada y setas, con salsa de tres pimientas

Menú 2 (59,00 €)

Ensalada de langostinos en panko, salpicón de frutas al vinagre de arroz Bacalao en cocción lenta con ajo negro, puré de batata y judías salteadas Sorbete

Solomillo de cerdo ibérico relleno de frutos secos, patatas al romero, atadillo de verduras con salsa de frutos rojos

Menú 3 (66,00 €)

Ensalada de salmón marinado y langostinos fritos, lentejas en vinagreta y brotes de semillas Lomo de dorada en costra de pistachos, papita, calabacín y tomate Sorbete

Centro de solomillo de cerdo relleno de pisto, patatas a la crema y milhojas de verduras con salsa de setas y hongos



Menú 4 (74,00 €)

Ensalada de pato confitado en pimienta y canela con calabaza caramelizada Crema de calabacín con nata de setas y jugo de trufa

Merluza asada con vinagreta de aceitunas y escabeche de tomate no maduro Sorbete

Solomillo de añojo, con montaditos de verduras, aceite de oliva virgen extra y jugo de carne

Menú 5 (81,00 €)

Terrina de foie con puré de higos y reducción de balsámico y mango Crema de patatas con su cigala, beicon frito y aliño de trufa Bacalao sobre puré de pimientos rojos y jugo de erizo de mar Sorbete

Centro de solomillo de ternera, patatas panaderas y cogollos a la parrilla

Menú 6 (95,00 €)

Crema de foie y morillas con juliana de pato y rúcula al parmesano Txangurro con patatas asadas y jugo de escalibada

Medallón de rape en saquito de pasta brick sobre espinacas y pasas de Corinto Sorbete

Presa ibérica asada, pastel de espinacas y tosta de pisto



# MENÚS

Menú 7

(111,0€)

Crema de vieiras con cilantro y huevas de trucha Tartar de atún con crujiente de yuca Filetes de lenguado rellenos de gambas sobre patatas confitadas Sorbete

Solomillo de ternera lechal con salsa de vino tinto, berenjena y pimiento cristal

Menú 8

(156,00 €)

Bogavante con mango, cacahuetes, pepino y zanahoria y coulis de vieras Micuit de foie con manzanas verdes y reducción de moras silvestres Corvina con muselina de cigalas y flores Sorbete

Cochinillo confitado con pimienta de Jamaica en lecho de espárragos verdes

· Tarta nupcial: desde 5,00 € por persona

## Menú infantil

(25,00 €)

Espaguetis con salsa de tomate y mini salchichas Escalope de ternera y patatas fritas Nuggets de pollo naturales

Precios por persona. Las tarifas son netas y no incluyen el 7 % de IGIC. Por favor no dudes en consultarnos cualquier sugerencia o modificación de los menús propuestos.





## PAQUETE DE BEBIDAS

Paquete 1

(10,00 €)

(19,00€)

- Viña Sol (Cataluña, blanco)

- Ibérico (Rioja, tinto)

- Freixenet Carta Nevada

Paquete 2

(13,00 €)

- Verdeo (Rueda, blanco)

- Celeste Roble (Ribera del Duero, tinto)

- Freixenet Cordon Negro

Paquete 3

(15,00 €)

- Atrium (Chardonnay, blanco)

- Ramón Bilbao (tinto)

- Freixenet Carta Nevada

Paquete 4

(16,50 €)

- Atrium (Chardonnay, blanco)

- Santa Digna Gran Reserva (Cabernet Sauvignon, tinto)

- Freixenet Cordon Negro

Paguete 5

(17,00 €)

- Santa Digna Reserva (Sauvignon, blanco)

- El Lomo Listán Negro (tinto)

- Freixenet Cordon Negro

Paquete 6 - Verdeo (blanco)

- Jean Leon 3055 (Merlot, tinto)

- Cava Codorniu NP

Paquete 7

(21.00 €)

- Paco y Lola (Albariño, blanco)

- Santa Digna Gran Reserva (Cabernet Sauvianon, tinto)

- Cava Codorniu NPU

Paquete 8

(24.00 €)

- Rubicón (Malvasía de Lanzarote, blanco)

- Luis Cañas Crianza (tinto)

- Cava Codorniu NPU

Paquete 9

(25,00 €)

- Atrium (Chardonnay, blanco)

- Jean Leon 3055 (Merlot, tinto)

- Mum Champán

Precios por persona. Todos los paquetes incluyen aqua mineral embotellada, refrescos y cerveza de barril. Las tarifas son netas y no incluyen el 7 % de IGIC.

## BARRA LIBRE BODAS

BARRA LIBRE

Vodka

Ginebra

Ron blanco y oscuro

Whisky

Brandy

Licores varios

Licor sin alcohol

Vermouth

Cerveza de barril, aqua y refrescos

### **PRECIOS**

Primera hora: 12.00 € Segunda hora: 9,00 € Tercera hora: 6,00 €

Cuarta hora y consecutivas: 5,00 €

### **PREMIUM**

Vodka: Absolut, Smirnoff rojo, Moskoskaya Ginebra: Gordons, Beefeater, Bombay,

Sapphire

Ron: Arehucas Carta Oro, Arehucas blanco,

Havana 3 años, 5 años, 7 años

Whisky: Ballentines, JW etiqueta roja, JW etiqueta negra, 100 Pipers, Chivas Regal Brandy: Carlos I, Magno, Courvoisier Licor: Tía María, Baileys, Malibú, Licor 43,

licor sin alcohol

Martini

Cerveza de barril, agua y refrescos

### **PRFCIOS**

Primera hora: 15.00 € Segunda hora: 12,00 € Tercera hora: 9,00 €

Cuarta hora y consecutivas:7,00 €

Precios por hora por persona. Las tarifas son netas y no incluyen el 7 % de IGIC.









www.princess-hotels.com

Celebraciones con aforo mínimo de 40 invitados y máximo de 140, preferiblemente. Consultar otras opciones.

Condiciones de pago (reserva en firme):

- 10% al confirmar la reserva.
- 50% hasta 60 días antes del evento.
- 40% restante hasta 30 días antes del evento.

Para más información: T: (+34) 928 565 180 reservas.taurito@princess-hotels.com

Hotel Taurito Princess C/ Alhambra 8, Urb. Taurito 35138 Mogán – Gran Canari