
Holiday World
EVENTS

MENÚ
FIESTAS



A still life composition featuring a dark, textured cloth, a wooden fork and knife, a holly leaf, and red berries. The text "CÓCTELES Y ESTACIONES" is overlaid on the left side of the image.

CÓCTELES Y ESTACIONES

Holiday World
EVENTS

Menú 1

Canapés

Gazpacho de tomate con virutas de jamón

Ensaladilla de cangrejo, huevas de trucha y regañá

Brocheta de mozzarella de búfala y tomate cherry macerado con pesto

Chips de verduras

Ensaladilla

Esfera de melón osmotizado con mojito

Guacamole de albahaca y totopos

Burrata ahumada con tomate cherry asado

Hummus de zanahoria y remolacha con crujiente

Cucuruchos de foie con mango y atún con pimiento del piquillo

Cucharita de escalibada con anchoa del cantábrico

Taquito de atún marinado con pimientos caramelizados y perla de soja

Estaciones

Jamón Ibérico con selección de picos, regañas y panes rústicos

Cartuchitos de pescaíto frito

Postres

Chupachups de frutas y chocolate

Mini pastelería francesa

Bebidas Incluidas:

Agua, cerveza, refrescos, vino blanco y tinto

Precio por persona: 40€ (IVA no incluido)

Mínimo a contratar: 70 personas

Duración máxima del servicio: 2 horas

Menú Fiestas

Menú 2

Canapés

Gazpacho con frutos rojos
Berenjena estofada en dados
Burrata ahumada con tomate cherry asado
Esfera de melón osmotizado con mojito
Cucharitas de tartar de salmón con aceite de trufa blanca
Hummus de zanahoria y remolacha con crujiente
Ensalada malagueña con bacalao y germinado de cebolla

Chupa Chups de foie y chupa chups de salmón

Salteado oriental (cous cous) con cordero

Mini pita de cordero y mini pita de cebolla caramelizada y queso de cabra

Verde risotto de mar con gamba blanca

Brochetas de langostinos pil pil

Tosta de queso de cabra con anchoa y mermelada de tomate

Estaciones

Quesos nacionales con selección de panes rústicos, membrillo y frutos secos
Cartuchitos de pescaíto frito

Postres

Corte de membrillo

Mini esclars de frambuesa y chocolate

Bebidas Incluidas:

Agua, cerveza, refrescos, vino blanco y tinto

Precio por persona: 43€ (IVA no incluido)

Mínimo a contratar: 70 personas

Duración máxima del servicio: 2 horas

Menú 3

Canapés

Ajoblanco ahumado con escamas de atún seco
Ceviche de gamba y cilantro con perlas de limón
Chupachups de queso de cabra con pistacho
Cucharita de escalibada con anchoa del Cantábrico
Cucuruchos de foie con mango y atún
con pimienta del piquillo
Ensaladilla de cangrejo, huevas de trucha y regaña
Tosta de bacalao ahumado con mousse
de aguacate

Estaciones

Sushi variado con Soja al estilo Oriental
Jamón Ibérico con selección de picos, regañas
y panes rústicos

Tartaleta de salmón con pepinillos y salsa tártara
Ensaladilla
Burrata ahumada con tomate cherry asado
Brocheta de secreto ibérico marinado a la moruna
Mini bao de rabo de toro, rabanito y mayo casera
Mini bao de pollo buttermilk y mayonesa de ras el hanout
Boquerones fritos
Brocheta de pollo con salsa teriyaki
Croquetas de jamón

Postres

Mini pastelería francesa
Surtido de Macarons

Bebidas Incluidas:

Agua, cerveza, refrescos, vino blanco y tinto

Precio por persona: 70€ (IVA no incluido)

Mínimo a contratar: 70 personas

Duración máxima del servicio: 2 horas

Menú Fiestas

Menú 4

Canapés

Ajoblanco ahumado con escamas de atún seco
Burrata ahumada con tomate cherry asado
Hummus de zanahoria y remolacha con crujiente
Cucharita de escalibada con anchoa del Cantábrico
Cucuruchos de foie con mango y atún con pimiento del piquillo
Tosta de queso de cabra con pistacho
Tartaleta de salmón con pepinillos y salsa tártara
Taquito de atún con pimientos caramelizados y perla de soja
Ensalada malagueña con bacalao y germen de cebolla
Ceviche de gamba y cilantro con perlas de limón
Ensaladilla de cangrejo, huevas de trucha y regaña

Estaciones

Sushi variado con Soja al estilo Oriental

Barbacoa: Brochetas de Presa Ibérica, Pollo con salsa de Curry,
Salmón y Langostinos con sepia.

Bebidas Incluidas:

Agua, cerveza, refrescos, vino blanco y tinto

Ensaladilla

Salteado oriental con verduras asadas
Empanadillas de queso payoyo
Arroz negro de calamar de potera y alioli de lima-limón
Mini timbal de musacas gratinadas
Mini hamburguesita de cerdo
Mini bao de rabo de toro, rabanito y mayo casera
Calamares fritos
Twister de langostinos con salmorejo
Croquetas de jamón
Brocheta de pollo con salsa teriyaki

Postres

Corte de membrillo

Mini milhojas de vainilla

Precio por persona: 105 € (IVA no incluido)

Mínimo a contratar: 70 personas

Duración máxima del servicio: 2 horas

APERITIVO Y
MENÚ EN MESA

Holiday World
EVENTS

Menú Fiestas

Menú 1

Aperitivos

Gazpacho de tomate con virutas de jamón
Ensaladilla de cangrejo, huevas de trucha y regañá
Brocheta de mozzarella de búfala y tomate cherry macerado con pesto
Chips de verduras
Ensaladilla
Esfera de melón osmotizado con mojito
Guacamole de albahaca y totopos
Taquito de atún marinado con pimientos caramelizados y perla de soja
Burrata ahumada con tomate cherry asado
Salteado oriental con cordero
Mini pita de cordero y mini pita de cebolla caramelizada y queso de cabra
Boquerones fritos
Brocheta de pollo con salsa teriyaki

Menú

1er plato: Crema de espárragos con flor de huevo y mousse de queso a las finas hierbas

2º plato: Solomillo de cerdo ibérico relleno con salsa de vino tinto, verduritas braseadas y patatas baby

Postre a elegir:

Explosión de chocolate con tierra de chocolate y helado de vainilla

Bebidas Incluidas:

Agua, cerveza, refrescos, vino blanco y tinto

Precio por persona: 52 € (IVA no incluido)

Mínimo a contratar: 45 personas

Duración máxima del servicio: Aperitivos 30 minutos y almuerzo/cena 1,5 horas

Menú 2

Aperitivos

Gazpacho con frutos rojos
Berenjena estofada en dados
Burrata ahumada con tomate cherry asado
Esfera de melón osmotizado con mojito
Cucharitas de tartar de salmón con aceite de trufa blanca
Hummus de zanahoria y remolacha con crujiente
Ensalada malagueña con bacalao y germinada de cebolla
Chupachups de foie y chupachups de salmón
Brocheta de langostinos pil pil
Tosta de queso de cabra con anchoa y mermelada de tomate
Mini bao de pollo buttermilk
Croquetas de jamón
Calamares fritos

Menú

1er plato: Canelón de calabacín trufado con salsa de pimiento del piquillo

2º plato: Salmón asado con miel y cremoso de hinojo y naranja

Postre a elegir:

Esfera de galleta de Lotus

Bebidas Incluidas:

Agua, cerveza, refrescos, vino blanco y tinto

Precio por persona: 68 € (IVA no incluido)

Mínimo a contratar: 40 personas

Duración máxima del servicio: Aperitivos 30 minutos y almuerzo/cena 1,5 horas

Menú Fiestas

Menú 3

Aperitivos

Ajoblanco ahumado con escamas de atún seco
Ceviche de gambas y cilantro con perlas de limón
Tosta de queso de cabra con pistachos
Cucharita de escalibada con anchoa del Cantábrico
Cucurucho de foie con mango y de atún
con pimiento de piquillo
Ensaladilla de cangrejo, huevas de trucha y regaña
Tosta de bacalao ahumado con mousse
de aguacate
Tartaleta de salmón con pepinillos y salsa tártara
Ensaladilla
Brocheta de secreto ibérico marinado a la moruna
Mini bao de rabo de toro, rabanito y mayo casera
Twister de langostinos con salmorejo
Empanadillas de queso payoyo

Menú

1er plato: Vieira asada, sofrito de tomate e ibérico y brotes

2º plato: Solomillo de cerdo con salsa de boletus al vino
tinto, gratén de patata con foie y su buque de verdura

Postre a elegir:

Lingote de turrón con frutos secos garrapiñados

Bebidas Incluidas:

Agua, cerveza, refrescos, vino blanco y tinto

Precio por persona: 84 € (IVA no incluido)

Mínimo a contratar: 40 personas

**Duración máxima del servicio: Aperitivos 30 minutos
y almuerzo/cena 1,5 horas**

Menú 4

Aperitivos

Ajoblanco ahumado con escamas de atún seco
Burrata ahumada con tomate cherry asado
Hummus de zanahoria y remolacha con crujiente
Cucharita de escalibada con anchoa del Cantábrico
Cucuruchos de foie con mango y atún con pimiento del piquillo
Tosta de queso de cabra con pistacho
Tartaleta de salmón con pepinillos y salsa tártara
Taquito de atún marinado con pimientos caramelizados y perla de soja
Ensalada malagueña con bacalao y germinado de cebolla
Mini timbal de musacas gratinadas
Salteado oriental con verduras asadas
Calamares fritos
Croquetas de jamón

Menú

1er plato: Canelón de bogavante con bechamel trufada

2º plato: Solomillo de ternera Angus con chimichurri y verduras de temporada.

Postre a elegir:

Mousse de queso y mango con frutos rojos y salsa de caramelo

Bebidas Incluidas:

Agua, cerveza, refrescos, vino blanco y tinto

Precio por persona: 95€ (IVA no incluido)

Mínimo a contratar: 40 personas

Duración máxima del servicio: Aperitivos 30 minutos y almuerzo/cena 1,5 horas

A chef in a white uniform is shown from the chest up, holding a silver spoon and pouring a vibrant green, foamy sauce onto a plate. The plate contains a piece of seared fish, a portion of white rice, and a garnish of green peas. The background is softly blurred, showing a kitchen setting.

MENÚ EN MESA

Holiday World
EVENTS

Menú 1

Para compartir

Vieira asada, sofrito de tomate e ibérico y brotes

Tartar de atún rojo, aguacate y nori

Tabla de quesos manchegos

Gyosa verde rellenas de verduras con salsa de soja y sésamo tostado

Plato principal

Solomillo de cerdo con salsa de boletus al vino tinto, gratén de patata con foie y su buqué de verdura

Postre a elegir

Milhojas de nata y crema con salsa de chocolate blanco

Bebidas Incluidas:

Agua, cerveza, refrescos, vino blanco y tinto

Precio por persona: 45€ (IVA no incluido)

Mínimo a contratar: 40 personas

Duración máxima del servicio: 2 horas

Menú 2

Para compartir

Pulpo con emulsión de patata y pimentón de la vera

Carpaccio de presa a la sal

Arroz negro de calamar de potera y alioli de lima-limón

Ensalada de calabaza asada, ricotta, rúcula y cítricos

Plato principal

Pargo parrilla al cava con hilos de azafrán

Postre a elegir

Mousse de queso y mango con frutos rojos y salsa de caramelo

Bebidas Incluidas:

Agua, cerveza, refrescos, vino blanco y tinto

Precio por persona: 49€ (IVA no incluido)

Mínimo a contratar: 40 personas

Duración máxima del servicio: 2 horas

Menú 3

Para compartir

Gyosa verde rellenas de verduras con salsa de soja y sésamo tostado

Carpaccio de gambas, lima, huevas de trucha y brotes

Plato de queso manchego e ibéricos

Pulpo con emulsión de patata y pimentón de la vera

Plato principal

Solomillo de ternera Angus, chimichurri andaluz y mini verduras braseadas

Postre a elegir

Fundente de chocolate especiado y helado de vainilla

Bebidas Incluidas:

Agua, cerveza, refrescos, vino blanco y tinto

Precio por persona: 58€ (IVA no incluido)

Mínimo a contratar: 40 personas

Duración máxima del servicio: 2 horas

Menú 4

Para compartir

Tartar de atún rojo, aguacate y algas

Concha fina con emulsión de ceviche y amontillado

Arroz meloso de carabinero

Vieira asada, sofrito de tomate e ibérico y brotes

Plato principal

Salmón asado con miel con cremoso de hinojo y naranja

Postre a elegir

Lingote de turrón con frutos secos garrapiñados

Bebidas Incluidas:

Agua, cerveza, refrescos, vino blanco y tinto

Precio por persona: 53€ (IVA no incluido)

Mínimo a contratar: 40 personas

Duración máxima del servicio: 2 horas

Menú Veggie

Para compartir

Ensalada de calabaza asada, ricotta, rúcula y cítricos

Arroz meloso de verduras

Ceviche de vegetales

Ravioli de verduras y crema de payoyo

Plato principal

Canelón de calabacín trufado con salsa de pimiento del piquillo

Postre a elegir

Tarta vegana sin gluten y sin lactosa

Bebidas Incluidas:

Agua, cerveza, refrescos, vino blanco y tinto

Mínimo a contratar: 2 personas

Duración máxima del servicio: 2 horas

Paquete de Bebidas y Barra Libre

Barra Libre Estándar (Primeras marcas):

Barceló, Brugal, Legendario, Cacique, Absolut, Smirnoff, White Label, J&B, Ballantines, Red Level, Bombay, Beefeter, Puerto de Indias, Larios, Seagram's

Precio 2h: 20 €

***Mínimo a contratar: total n° adultos.**

Precio Hora extra: 10 €

***Mínimo a contratar: 70% del total de adultos.**

Cash Bar

Precio refrescos y cervezas: 2,5 €

Precios combinados: 7 €

***Total mínimo a facturar según evento. Consultar con la organización**

Datos de Interés

Os ofrecemos la más alta calidad, garantía y tranquilidad de cubrir todas las necesidades de vuestros eventos con los mejores profesionales.

SERVICIOS INCLUIDOS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA

Opción de menú elegido tal y como viene especificado en la oferta.

Bodega durante el servicio.

Camarero para el servicio de comida y bebida.

Decoración en mesa y mantelería de la casa.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Mínimo de comensales a contratar: según cada menú

*Para confirmaciones de menos comensales, consultar precios con la organización.

El Hotel establece la limitación horaria del espacio de celebración.

CONFIRMACIÓN DE LA RESERVA

Una vez dada la posible fecha de celebración del evento, el cliente contará con un periodo de 15 días para hacer efectiva la reserva.

Esta confirmación se validará a través de la firma de un contrato de conformidad de servicios, unido a una fianza como garantía de reserva que se tendrá presente en la factura final.

CONDICIONES DE PAGO

Los precios especificados en dicha oferta son IVA NO incluido.

Abono del de 500 € en concepto de garantía de reserva a la firma del contrato.

Holiday World EVENTS

www.holidayworld.es
@holidayworldresort
Avda. del Sol, P.K. 215,6 29630,
Benalmádena Costa
Málaga

Para más información puedes dirigirte a:
Email: events@holidayworld.es
Tlf: 647 24 89 01 - 663 96 62 43
Horario: L-V 09:00 a 18:00h
Se recomienda visitar los espacios previa reserva