

hotel boutique
CALAS DE ALICANTE

MICE-BROSCHÜRE 2027

EVENTS UND TAGUNGEN.

Tagen am Meer, am Cabo de las Huertas.

Avenida Costa Blanca, 22 A
03540 Alicante, Spanien

MICE AM CABO HUERTAS

TAGEN AM MEER.

Arbeitstreffen, Präsentationen, Kongresse, Incentives und Firmenessen, zehn Autominuten vom Zentrum Alicantes entfernt. Das Calas-Team plant mit Ihnen Raum, Bestuhlung und gastronomisches Angebot für jedes Treffen.

MEETINGS · PRÄSENTATIONEN · KONGRESSE · INCENTIVES · FIRMENESSEN MITTAGS UND ABENDS

SALÓN CANTALAR	STEHEMPFANG	MIT DEM AUTO
220 m²	180	10 min









SALÓN CANTALAR

EIN SAAL FÜR JEDES FORMAT.

Der wichtigste Raum im Calas für Meetings, Präsentationen, Kongresse und Bankette. Er passt sich jeder Bestuhlung an, vom Arbeitstreffen bis zum Stehempfang.

FLÄCHE	STEHEMPFANG	BANKETT
220 m^2	180	150

INKLUSIVE

- 89-Zoll-Fernsehbildschirm
- Beamer
- Headset-Mikrofone
- Kostenloses WLAN
- Flipchart

RESTAURANTE CALAS

ZU TISCH, DIREKT AM POOL.

Das verglaste Restaurant des Hotels, mit dem Pool direkt hinter der Glasfront. Für Geschäftsessen, Präsentationen und Gruppentreffen.

STEHEMPFANG	BANKETT	BLOCK
60	50	20





KAPAZITÄTEN

SECHS BESTUHLUNGEN, ZWEI RÄUME.

Maximale Personenzahl je nach Bestuhlung des Raums.

BESTUHLUNG	SALÓN CANTALAR	RESTAURANTE CALAS
Stehempfang	180	60
Bankett	150	50
Theater	120	40
Parlament	60	25
U-Form	50	30
Block	40	20

EINE PAUSE ZWISCHEN DEN SITZUNGEN.

Angebote für Meetings, Tagungen und Firmenveranstaltungen.

VARIANTE A

COFFEE ESENCIAL

GETRÄNKEAUSWAHL

- Orangensaft
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Kaffee und Kräutertees
- Milch und Pflanzendrinks

6,00 € / Person
30 Minuten

9,50 € / Person
Durchgehender Service (max. 4 Std.)

VARIANTE B

COFFEE CLÁSICO

GETRÄNKEAUSWAHL

- Orangensaft
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Kaffee und Kräutertees
- Milch und Pflanzendrinks

SÜSSE AUSWAHL

- Auswahl an Mini-Gebäck (4 Sorten)
- Fartons

9,00 € / Person
30 Minuten

12,00 € / Person
Durchgehender Service (max. 4 Std.)

VARIANTE C

COFFEE DULCE

GETRÄNKEAUSWAHL

- Orangensaft
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Kaffee und Kräutertees
- Milch und Pflanzendrinks

KUCHEN UND GEBÄCK

- Pop Dots mit Haselnuss
- Pop Dots mit Karamell
- Kürbiskuchen
- Mini-Muffins

12,00 € / Person
30 Minuten

16,00 € / Person
Durchgehender Service (max. 4 Std.)

VARIANTE D

COFFEE HEALTHY

GETRÄNKEAUSWAHL

- Orangensaft
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Kaffee und Kräutertees
- Milch und Pflanzendrinks
- Detox-Saft

GESUND UND HERZHAFT

- Frische Obstspieße
- Gemüse-Wrap
- Sandwich mit Pute und Frischkäse

12,50 € / Person
30 Minuten

17,00 € / Person
Durchgehender Service (max. 4 Std.)

VARIANTE E

COFFEE GOURMET

GETRÄNKEAUSWAHL

- Orangensaft
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Kaffee und Kräutertees
- Milch und Pflanzendrinks

HERZHAFTE GOURMET-AUSWAHL

- Geröstetes Pan de Cristal mit Ibérico-Schinken
- Körnercroissant mit Lacón und Brie
- Brioche mit Lachs, Frischkäse und Rucola

16,00 € / Person
30 Minuten

20,00 € / Person
Durchgehender Service (max. 4 Std.)



TERRASSEN

VOM SAAL AUF DIE TERRASSE.

Poolterrasse, zwei offene Terrassen, die sich schließen lassen, und eine Bar mit Restaurant für Cocktails, Abendessen und Incentives unter freiem Himmel. Die Gestaltung wird für jede Veranstaltung individuell abgestimmt.

DIE KÜCHE ALICANTES FÜR IHRE VERANSTALTUNG.

Alicantinische und mediterrane Küche mit lokalen, saisonalen Produkten, ausgewählt nach Qualität und Nachhaltigkeit. Traditionelle Rezepte mit einer modernen Note, in Menüs für Firmenessen, Gruppendinner und Incentives.

DREI MENÜS ZUR AUSWAHL.

*GETRÄNKE IN ALLEN MENÜS INKLUSIVE:

Weißwein, Rotwein DO Alicante, Bier, Softdrinks und Mineralwasser. Ein Glas Cava.

MENÜ A — 40,00 €

VORSPEISEN ZUM TEILEN

- Röstbrot mit Alioli und Tomate.
- Auswahl an Ibérico-Wurstwaren.
- Salat mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten, Walnüssen und Balsamico-Essig.
- Krokettenplatte (Schinken, Sepia und Steinpilz).

HAUPTGANG NACH WAHL

- Reis (a banda, Secreto und Gemüse, schwarz).

DESSERT NACH WAHL

- Brownie mit Eis.

MENÜ B — 44,00 €

VORSPEISEN ZUM TEILEN

- Käseplatte mit Konfitüren.
- Focaccia mit Pilzen und konfierten Tomaten mit Knoblauch und Rosmarin.
- Gegrillter Oktopus mit Romesco.

HAUPTGANG NACH WAHL

- Rinderrippe bei Niedertemperatur gegart, mit Demi-Glace und Rio-Kartoffeln.
- Steinbutt vom Grill mit geräuchertem Kürbispüree und konfierten Kirschtomaten.

DESSERT NACH WAHL

- Hausgemachter Käsekuchen.

MENÜ C — 47,00 €

VORSPEISEN ZUM TEILEN

- Röstbrot mit Alioli und Tomate.
- Auswahl an Ibérico-Wurstwaren.
- Rucolasalat mit Burrata und einem Hauch Pesto.
- Brioche mit Lachstatar und gebeiztem Eigelb.

HAUPTGANG NACH WAHL

- Gepresstes Lamm in eigener Sauce mit Rio-Kartoffeln.
- Thunfischrücken vom Grill mit geräuchertem Kürbispüree und konfierten Kirschtomaten.

DESSERT NACH WAHL

- Torrija (spanische Arme Ritter) mit Eis.

VIER MENÜS ZUR AUSWAHL.

ALLE COCKTAIL-VARIANTEN

DESSERT Je nach Veranstaltung.

GETRÄNKE Bier · Rotwein D.O. Alicante · Weißwein D.O. Alicante · Wasser und Softdrinks

COCKTAILMENÜ 1

30 €
inkl. MwSt.

- Mini-Toasts mit Stockfisch-Brandade und Schwarzknoblauchöl.
- Löffelchen mit Tomatentatar, Basilikum und Tapenade von schwarzen Oliven.
- Gläschen mit Oktopussalat, Kartoffeln und Pimentón de la Vera.
- Mini-Caprese-Spieße mit Balsamico-Reduktion und frischem Basilikum.
- Wassermelonen-Tomaten-Gazpacho im Shotglas mit frischer Minze.
- Ajo Blanco im Shotglas mit Trauben und Mandelblättchen.
- Hähnchenspieß in Kräutern der Provence mariniert, mit Alioli aus geröstetem Knoblauch.
- Mini-Cocas mit Escalivada und Sardelle, mit nativem Olivenöl extra.
- Stockfischkrapfen mit Zitrus-Alioli.
- Spieß vom Ibérico-Secreto mit Rosmarin und Salzflocken.
- Mini-Risotto mit Pilzen und Parmesan, auf dem Probierlöffel serviert.
- Mini-Lammkebab mit milden Gewürzen und griechischer Joghurtsauce.

COCKTAILMENÜ 2

35 €
inkl. MwSt.

- Käse- und Wurststation.
- Mini-Toasts mit Stockfisch-Brandade und Schwarzknoblauchöl.
- Löffelchen mit Tomatentatar, Basilikum und Tapenade von schwarzen Oliven.
- Gläschen mit Oktopussalat, Kartoffeln und Pimentón de la Vera.
- Mini-Caprese-Spieße mit Balsamico-Reduktion und frischem Basilikum.
- Wassermelonen-Tomaten-Gazpacho im Shotglas mit frischer Minze.
- Ajo Blanco im Shotglas mit Trauben und Mandelblättchen.
- Hähnchenspieß in Kräutern der Provence mariniert, mit Alioli aus geröstetem Knoblauch.
- Mini-Cocas mit Escalivada und Sardelle, mit nativem Olivenöl extra.
- Stockfischkrapfen mit Zitrus-Alioli.
- Spieß vom Ibérico-Secreto mit Rosmarin und Salzflocken.
- Mini-Risotto mit Pilzen und Parmesan, auf dem Probierlöffel serviert.
- Mini-Lammkebab mit milden Gewürzen und griechischer Joghurtsauce.

COCKTAILMENÜ 3

38 €
inkl. MwSt.

- Gemischte Nigiri mit Lachs und Thunfisch.
- Mini-Toast mit Räucherlachs, Frischkäse und Dill.
- Focaccia mit Escalivada und Sardellenfilet.
- Löffelchen mit Mozzarella, Pesto und getrockneter Tomate.
- Gläschen Salmorejo mit geriebenem Ei und knusprigem Ibérico-Schinken.
- Auswahl an Cocas aus Alicante (Gemüse, Sardine, Wurst).
- Verkostung spanischer Käse mit Nüssen und Trauben.
- Verkostung iberischer Wurstwaren mit Picos-Brotsticks und Regañás-Crackern.
- Bao mit frittierten Calamari und Kimchi-Mayonnaise.
- Knuspriger Garnelen-Lolli mit Limetten-Petersilien-Mayonnaise.
- Mini-Taco mit Cochinita Pibil und eingelegter Zwiebel.

COCKTAILMENÜ 4

55 €
inkl. MwSt.

- Verkostung handwerklicher Käse (Manchego, gereifter Ziegenkäse, Blauschimmelkäse) mit Trauben, Walnüssen und Feigenbrot.
- Platte mit iberischen Wurstwaren: Schinken, Lomo, Salchichón, Chorizo.
- Salmorejo mit geriebenem Ei und knusprigem Schinken.
- Löffelchen mit russischem Salat und eingelegter Piparra-Paprika.
- Gläschen Ajo Blanco mit Trauben und Mandelblättchen.
- Raff-Tomate mit Thunfischbauch.
- Krabbenküchlein.
- Gemischte Kroketten.
- Cazón en adobo (marinierter, frittierter Fisch) mit Zitrus-Mayonnaise.
- Arroz a banda (Reis in Fischfond).
- Reis mit magerem Schweinefleisch und Gemüse.
- Nigiri mit Lachs und Thunfisch, mit Sojasauce.
- Maki mit Gurke, Avocado und Karotte (vegane Option).
- Thailändischer Salpicón-Salat mit pikanter Note.
- Bao-Bun mit bei Niedertemperatur gegarter Schweinerippe und koreanischem Chimichurri.
- Enten-Dumplings mit Hoisinsauce.
- Nasi Goreng mit Gemüse, Hähnchen und Ei (im Gläschen).
- Hähnchenspieß mit Satay-Sauce.
- Mini-Gemüsesamosa mit Mango-Chutney.
- Tomaten-Zwiebel-Chutney mit Naan-Brot.
- Chicken Tikka Masala im Gläschen mit Basmatireis.
- Gemüse-Pakoras mit Minzsauce.
- Lammspieß mit Garam Masala und Joghurt.
- Hausgemachte Guacamole mit knusprigen Tortillachips.
- Mini-Ceviche vom Adlerfisch mit Limette, roter Zwiebel und Koriander.
- Duo aus Mini-Tacos mit Cochinita Pibil und Birria.
- Quesadilla mit Käse und Jalapeño, dazu Sauerrahm.
- Kartoffeln Ranchera-Art mit Pico de Gallo.

WENIGE SCHRITTE VOM MITTELMEER.

Am Cabo de las Huertas, fünf Gehminuten vom Meer, nahe dem Strand von San Juan und zehn Minuten vom Zentrum Alicantes entfernt.



ANGEBOT

ERZÄHLEN SIE UNS VON IHRER VERANSTALTUNG.

Datum, Art des Treffens und Teilnehmerzahl. Das Calas-Team hilft Ihnen bei der Wahl von Raum, Bestuhlung und gastronomischem Angebot.

comercial@hotelcalasdealicante.com
+34 965 152 700
Avenida Costa Blanca, 22 A
03540 Alicante, Spanien

ZERTIFIZIERUNGEN UND MITGLIEDSCHAFTEN.

SICTED Compromiso de Calidad Turística
Ecostars Certified
Alicante City & Beach
Alicante Convention Bureau

