

hotel boutique
CALAS DE ALICANTE

BROSZURA MICE 2027

WYDARZENIA I SPOTKANIA.

Spotkania nad morzem, w Cabo de las Huertas.

Avenida Costa Blanca, 22 A
03540 Alicante, Hiszpania

MICE W CABO HUERTAS

SPOTKANIA NAD MORZEM.

Narady, prezentacje, konwencje, wyjazdy motywacyjne oraz firmowe obiady i kolacje, dziesięć minut samochodem od centrum Alicante. Zespół Calas przygotuje z tobą przestrzeń, ustawienie sali i ofertę gastronomiczną każdego spotkania.

SPOTKANIA | PREZENTACJE | KONWENCJE | WYJAZDY MOTYWACYJNE | FIRMOWE OBIADY I KOLACJE

SALÓN CANTALAR	KOKTAJLOWE	SAMOCHODEM
220 m^2	180	10 min









SALÓN CANTALAR

SALA NA KAŻDY FORMAT.

Główna przestrzeń Calas na spotkania, prezentacje, konwencje i bankiety. Dopasowuje się do każdego ustawienia, od narady roboczej po przyjęcie koktajlowe.

POWIERZCHNIA	KOKTAJLOWE	BANKIETOWE
220 m^2	180	150

OBEJMUJE

- 89-calowy ekran TV
- Projektor
- Mikrofony nagłowne
- Bezpłatne Wi-Fi
- Flipchart

RESTAURANTE CALAS

PRZY STOLE, NAD BASENEM.

Przeszklona hotelowa restauracja z basenem tuż za szybą. Na obiady służbowe, prezentacje i spotkania grupowe.

KOKTAJLOWE	BANKIETOWE	KONFERENCYJNE
60	50	20





LICZBA MIEJSC

SZEŚĆ USTAWIEŃ, DWIE PRZESTRZENIE.

Maksymalna liczba osób w zależności od ustawienia sali.

USTAWIENIE	SALÓN CANTALAR	RESTAURANTE CALAS
Koktajlowe	180	60
Bankietowe	150	50
Teatralne	120	40
Szkolne	60	25
W podkowę	50	30
Konferencyjne	40	20

PRZERWA MIĘDZY SESJAMI.

Propozycje na spotkania, seminaria i wydarzenia firmowe.

OPCJA A

COFFEE ESENCIAL

WYBÓR NAPOJÓW

- Sok pomarańczowy
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Kawa i napary
- Mleko i napoje roślinne

6,00 € / osoba
30 minut

9,50 € / osoba
Serwis ciągły (maks. 4 godz.)

OPCJA B

COFFEE CLÁSICO

WYBÓR NAPOJÓW

- Sok pomarańczowy
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Kawa i napary
- Mleko i napoje roślinne

WYBÓR NA SŁODKO

- Wybór mini wypieków (4 rodzaje)
- Fartons

9,00 € / osoba
30 minut

12,00 € / osoba
Serwis ciągły (maks. 4 godz.)

OPCJA C

COFFEE DULCE

WYBÓR NAPOJÓW

- Sok pomarańczowy
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Kawa i napary
- Mleko i napoje roślinne

WYROBY CUKIERNICZE

- Pop Dots z orzechami laskowymi
- Pop Dots z karmelem
- Ciasto dyniowe
- Mini babeczki

12,00 € / osoba
30 minut

16,00 € / osoba
Serwis ciągły (maks. 4 godz.)

OPCJA D

COFFEE HEALTHY

WYBÓR NAPOJÓW

- Sok pomarańczowy
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Kawa i napary
- Mleko i napoje roślinne
- Sok detoks

WYBÓR ZDROWY I WYTRAWNY

- Szaszłyki ze świeżych owoców
- Wrap warzywny
- Kanapka z indykiem i świeżym serem

12,50 € / osoba
30 minut

17,00 € / osoba
Serwis ciągły (maks. 4 godz.)

OPCJA E

COFFEE GOURMET

WYBÓR NAPOJÓW

- Sok pomarańczowy
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Kawa i napary
- Mleko i napoje roślinne

WYBÓR WYTRAWNY GOURMET

- Grzanka z chleba pan de cristal z szynką iberyjską
- Croissant wieloziarnisty z lacónem i serem brie
- Brioszka z łososiem, serkiem kremowym i rukolą

16,00 € / osoba
30 minut

20,00 € / osoba
Serwis ciągły (maks. 4 godz.)



TARASY

Z SALI NA TARAS.

Taras z basenem, dwa otwarte tarasy, które można zamknąć, oraz bar z restauracją na koktajle, kolacje i wyjazdy motywacyjne pod gołym niebem. Aranżację ustala się indywidualnie dla każdego wydarzenia.

KUCHNIA ALICANTE, NA TWOIM WYDARZENIU.

Kuchnia regionu Alicante i całego Śródziemnomorza, oparta na lokalnych, sezonowych produktach wybieranych z myślą o jakości i zrównoważonym rozwoju. Tradycyjne przepisy z nowoczesnym akcentem, w menu na firmowe obiady, kolacje grupowe i wyjazdy motywacyjne.

TRZY MENU DO WYBORU.

*NAPOJE W CENIE WSZYSTKICH MENU:

Białe wino, czerwone wino DO Alicante, piwo, napoje bezalkoholowe i woda mineralna. Kieliszek cavy.

MENU A 40,00 €

PRZYSTAWKI NA ŚRODEK STOŁU

- Grzanki z alioli i pomidorem.
- Wybór iberyjskich wędlin.
- Sałatka z kozim serem, suszonymi pomidorami, orzechami włoskimi i octem balsamicznym.
- Deska krokietów (szynka, mątwa i borowiki).

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

- Ryż (a banda, secreto z warzywami, czarny).

DESER DO WYBORU

- Brownie z lodami.

MENU B 44,00 €

PRZYSTAWKI NA ŚRODEK STOŁU

- Deska serów z konfiturami.
- Focaccia z grzybami i konfitowanymi pomidorami z czosnkiem i rozmarynem.
- Grillowana ośmiornica z romesco.

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

- Żeberka wołowe gotowane w niskiej temperaturze z demi-glace i ziemniakami Rio.
- Turbot z grilla z puree z wędzonej dyni i konfitowanymi pomidorkami koktajlowymi.

DESER DO WYBORU

- Domowy sernik.

MENU C 47,00 €

PRZYSTAWKI NA ŚRODEK STOŁU

- Grzanki z alioli i pomidorem.
- Wybór iberyjskich wędlin.
- Sałatka z rukolą i burratą, skropiona pesto.
- Brioszka z tatarem z łososia i marynowanym żółtkiem.

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

- Prasowana jagnięcina w sosie własnym z ziemniakami Rio.
- Polędwica z tuńczyka z grilla z puree z wędzonej dyni i konfitowanymi pomidorkami koktajlowymi.

DESER DO WYBORU

- Torrija (hiszpańskie tosty francuskie) z lodami.

CZTERY MENU DO WYBORU.

WSZYSTKIE OPCJE KOKTAJLOWE

DESER	W zależności od wydarzenia.
NAPOJE	Piwo · Czerwone wino D.O. Alicante · Białe wino D.O. Alicante · Woda i napoje bezalkoholowe

MENU KOKTAJLOWE 1

30 €
z VAT

- Mini grzanki z brandadą z dorsza i olejem z czarnego czosnku.
- Łyżeczki z tatarem z pomidorów, bazylią i tapenadą z czarnych oliwek.
- Szklaneczki sałatki z ośmiornicy z ziemniakami i papryką pimentón de la Vera.
- Mini szaszłyki caprese z redukcją balsamiczną i świeżą bazylią.
- Gazpacho z arbuza i pomidorów w kieliszku, ze świeżą miętą.
- Ajo blanco w kieliszku z winogronami i płatkami migdałów.
- Szaszłyk z kurczaka marynowanego w ziołach prowansalskich z alioli z pieczonego czosnku.
- Mini cocas z escalivadą i anchois, z oliwą z oliwek extra virgin.
- Kuleczki z dorsza w cieście z cytrusowym alioli.
- Szaszłyk z iberyjskiego secreto z rozmarynem i solą w płatkach.
- Mini risotto z grzybami i parmezanem podane na łyżce degustacyjnej.
- Mini kebab z jagnięciny z łagodnymi przyprawami i sosem z jogurtu greckiego.

MENU KOKTAJLOWE 2

35 €
z VAT

- Stacja serów i wędlin.
- Mini grzanki z brandadą z dorsza i olejem z czarnego czosnku.
- Łyżeczki z tatarem z pomidorów, bazylią i tapenadą z czarnych oliwek.
- Szklaneczki sałatki z ośmiornicy z ziemniakami i papryką pimentón de la Vera.
- Mini szaszłyki caprese z redukcją balsamiczną i świeżą bazylią.
- Gazpacho z arbuza i pomidorów w kieliszku, ze świeżą miętą.
- Ajo blanco w kieliszku z winogronami i płatkami migdałów.
- Szaszłyk z kurczaka marynowanego w ziołach prowansalskich z alioli z pieczonego czosnku.
- Mini cocas z escalivadą i anchois, z oliwą z oliwek extra virgin.
- Kuleczki z dorsza w cieście z cytrusowym alioli.
- Szaszłyk z iberyjskiego secreto z rozmarynem i solą w płatkach.
- Mini risotto z grzybami i parmezanem podane na łyżce degustacyjnej.
- Mini kebab z jagnięciny z łagodnymi przyprawami i sosem z jogurtu greckiego.

MENU KOKTAJLOWE 3

38 €
z VAT

- Wybór nigiri z łososiem i tuńczykiem.
- Mini grzanka z wędzonym łososiem, serkiem kremowym i koprem.
- Focaccia z escalivadą i filetem z anchois.
- Łyżeczka z mozzarellą, pesto i suszonym pomidorem.
- Szklaneczka salmorejo z tartym jajkiem i chrupiącą szynką iberyjską.
- Wybór cocas z Alicante (warzywa, sardynka, wędlina).
- Degustacja hiszpańskich serów z orzechami i winogronami.
- Degustacja iberyjskich wędlin z paluszkami picos i krakersami regañás.
- Bao ze smażonymi kalmarami i majonezem kimchi.
- Chrupiący lizak z krewetek z majonezem limonkowo-pietruszkowym.
- Mini taco z cochinitą pibil i marynowaną cebulą.

MENU KOKTAJLOWE 4

55 €
z VAT

- Degustacja serów rzemieślniczych (manchego, dojrzewający kozi, pleśniowy) z winogronami, orzechami włoskimi i chlebkiem figowym.
- Deska iberyjskich wędlin: szynka, lomo, salchichón, chorizo.
- Salmorejo z tartym jajkiem i chrupiącą szynką.
- Łyżeczka sałatki jarzynowej z marynowaną papryczką piparra.
- Szklaneczka ajo blanco z winogronami i płatkami migdałów.
- Pomidor raff z brzuszkiem z tuńczyka.
- Placuszki z krewetkami.
- Wybór krokietów.
- Cazón en adobo (marynowana smażona ryba) z majonezem cytrusowym.
- Arroz a banda (ryż na bulionie rybnym).
- Ryż z chudą wieprzowiną i warzywami.
- Nigiri z łososiem i tuńczykiem z sosem sojowym.
- Maki z ogórkiem, awokado i marchewką (opcja wegańska).
- Tajska sałatka salpicón z pikantną nutą.
- Bułeczka bao z żeberkami wieprzowymi gotowanymi w niskiej temperaturze i koreańskim chimichurri.
- Pierożki z kaczką z sosem hoisin.
- Nasi goreng z warzywami, kurczakiem i jajkiem (w szklaneczce).
- Szaszłyk z kurczaka z sosem satay.
- Mini samosa z warzywami i chutneyem z mango.
- Chutney z pomidorów i cebuli z chlebem naan.
- Kurczak tikka masala w szklaneczce z ryżem basmati.
- Pakory warzywne z sosem miętowym.
- Szaszłyk z jagnięciny z garam masala i jogurtem.
- Domowe guacamole z chrupiącymi chipsami tortilla.
- Mini ceviche z korwiny z limonką, czerwoną cebulą i kolendrą.
- Duet mini tacos z cochinitą pibil i birrią.
- Quesadilla z serem i jalapeño z kwaśną śmietaną.
- Ziemniaki rancheras z pico de gallo.

O KROK OD MORZA ŚRÓDZIEMNEGO.

W Cabo de las Huertas, pięć minut pieszo od morza, tuż przy plaży San Juan i dziesięć minut od centrum Alicante.



WYCENA

OPOWIEDZ NAM O SWOIM WYDARZENIU.

Data, rodzaj spotkania i liczba uczestników. Zespół Calas pomoże ci wybrać przestrzeń, ustawienie sali i ofertę gastronomiczną.

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

CERTYFIKATY I CZŁONKOSTWA.

SICTED Compromiso de Calidad Turística

Ecostars Certified

Alicante City & Beach

Alicante Convention Bureau

