

Hotel Palacete Peñalba ***

Figueras del Mar | Castropol | Asturias | España

Eventos y Celebraciones

Celebre su evento avalado por la experiencia y la calidad en nuestros distinguidos Salones de época. El Hotel le ofrece múltiples ventajas para que la celebración resulte un gran éxito.



En lugar de Excelencia

El Hotel Palacete Peñalba suma más de 30 años de experiencia en celebraciones y eventos, avalado por las excelentes cualidades de su cocina y la utilización, completamente artesanal, de materias primas autóctonas de máxima calidad que son preparadas el mismo día de la celebración, sin abatimientos de temperaturas ni horneados de congelación a temperaturas de servicio. Esto supone un esfuerzo humano y de logística que repercute positivamente en el resultado final, motivo por el que el Palacete y su equipo humano se enorgullecen de trabajar en exclusiva para usted con el fin de que la celebración resulte un éxito.

Los salones tienen una capacidad máxima de 160 personas, ampliables hasta 190 utilizando el Hall central. A partir de 200 comensales, sería necesario la disposición de una carpa en los jardines del Hotel (coste adicional).

El precio del menú incluye tanto los aperitivos en el jardín como el banquete, así como todo lo referente a la decoración floral y la mise en place.

Tras el banquete, las consumiciones pueden abonarse independientemente o bien aplicando un suplemento en el que se establece previamente una relación entre el número de comensales y el tiempo de consumo.

En los jardines se celebra el comienzo del evento, donde se sirven los aperitivos y la recepción de invitados.

Los interiores y exteriores del Palacete son espacios con gran encanto que están a disposición de los novios para realizar las fotografías de la boda o incluir otra serie de servicios adicionales..

El Palacete ofrece un amplio abanico de posibilidades para celebrar con éxito todo tipo de eventos, desde celebraciones especiales hasta reuniones de negocios, familiares, congresos o simposium. Adaptable a las características de cada caso, es un marco idóneo en el que se puede disfrutar de muchas ventajas y comodidades al mismo tiempo: el esplendor modernista de sus exteriores y jardines, la exquisitez y comodidad de sus habitaciones, la tranquilidad del lugar o la indiscutible belleza del paisaje de la Ría del Eo.

A las reservas del Hotel con carácter de Evento se aplican tarifas muy especiales que abarcan diversos ámbitos:

- Habitaciones con precio único, muy rebajado (3 de ellas son de 2 camas ampliables a 3, el resto de habitaciones son de cama matrimonial. Las 20 habitaciones se distribuyen en 3 Standard, 6 Special, 3 Suites y 8 Superiores). Se incluye aguas, PC con Wi-fi, impresora láser, fotocopidora y pantalla de proyección.
- Menús de trabajo
- Menús gastronómicos
- Salones exclusivos

La fecha límite para realizar la reserva es de 15 días antes de la fecha de entrada.

Menú Eventos

Aperitivos en el Jardín

- Quesos Asturianos y Gallegos
- Croquetas de Ibérico
- Jamón Ibérico
- Cucharitas de Salpicón
- Tostas de Anchoas y Boquerones
- Tartaletas de Ensaladilla
- Gambas al Orly
- Canapés de Bonito y Chorizo
- Empanada de Vieiras
- Cazuelitas de Fabada
- Pulpo a la Gallega
- Tostas de Salmón
- Puding de Cabracho
- Salmorejo Cordobés con Sardina

Entrada y Marisco

- Crema de nécoras
- Pulpo con almejas y patatas panaderas
- Salpicón de marisco del Cantábrico
- Bogavante al horno en aceite de su coral
- Langostinos de Huelva horneados en su jugo
- Bogavante en salsa vinagreta
- Almejas en salsa verde
- Nécoras
- Percebes

Menú Eventos

Pescado

- Merluza a la sidra, azafrán, y patatas panaderas
- Rape en salsa verde con almejas
- Lubina al horno con sidra y aromas de azafrán
- Bonito en rollo al horno con patatas Turquesas
- Mero al horno
- Zarzuela de pescados y mariscos

Carne

- Paletilla de lechal con puré de mantequilla
- Solomillo de ternera a la plancha y Parmesano con pimientos de Padrón
- Entrecot al cabrales y verduritas en vinagreta
- Muslo de cordero al horno con verduras
- Muslo de pato con Oporto y manzana
- Roast-beef de ternera al Vittelo Tonatto

Postre

- Copita de requesón con manzana y sorbete de mandarina
- Chocolate carmelizado y helado de leche merengada
- Tarta de queso con crema inglesa y P.X.
- Sorbete de limón con cítricos y aromas de canela
- Gelée de café con vainilla y queso con chocolate blanco

-
- Cava
 - Café
 - Selección de licores

Selección su Menú

Combine y seleccione el menú a su gusto para realizar un presupuesto. Normalmente los menús constan de 5 aperitivos, 2 ó 3 platos (marisco o entrada, pescado y carne) y 2 postres. Café, cava, selección de licores y bebidas.

Estamos a su disposición :

985 636 125 / 985 636 166

Muchas Gracias

