

ALL YOU

need is

LOVE

BESCHREIBUNG DES HOTELS

Im Süden Gran Canarias gelegen, bietet das Sheraton Salobre Golf Resort & Spa ein modernes, minimalistisches Design. Inmitten der wunderschönen Landschaft bietet sich der Ausblick auf den blauen Atlantik und das Grün des erstklassigen 36-Loch-Golfplatzes. Das Sheraton Salobre Golf Resort & Spa ermöglicht Ihnen das ganze Jahr über Wärme und Sonnenschein zu genießen.

Ein unvergleichlicher Standard an Luxus, Design, Architektur und Service. Die Entdeckung einer neuen Welt der Erholung, einer Oase der Ruhe.

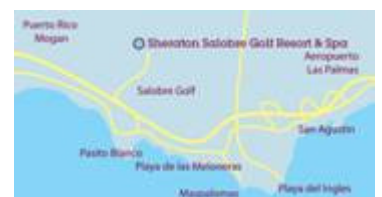
ALOE SPA

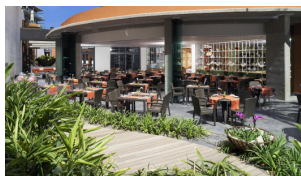
Ein hochmodernes Spa, basierend auf den 7 Säulen des Wohlbefindens, nach dem Konzept von Starwood Hotels & Resorts. 7 Säulen: Innere Schönheit, Harmonie, Vitalität, Wasser, Vitales Gleichgewicht, Ernährung und Natur.

Dazu gehören ein beheizter Vital-Pool im Außenbereich mit Massagedüsen etc., ein Whirlpool im Innenbereich, verschiedene Saunen (Finnische, Bio- und Dampfbad), 9 Behandlungsräume, Ruhezone, Massagen, Kosmetikbehandlungen, Beauty-Shop mit Spa-Produkten und Friseur (nach Termin). Preis pro Person ist 15 € (exkl. Behandlungen, Massagen und Friseur)

ATTRAKTIONEN UND SERVICE

- 7 Außenpools (beheizbar) auf verschiedenen Ebenen
- 2 künstliche Flüsse
- Beach House in Maspalomas mit Umkleidekabinen, Duschen, Schließfächern, Pool und Bar
- Täglich kostenloser Shuttle-Bus zum Beach House (Fahrplan an der Rezeption)
- Freier Internetzugang in der Lobby (2 Computer)
- Fitness-Studio kostenlos (24 Stunden geöffnet)
- Golf Simulator (gegen Gebühr)
- 36 Loch-Golfplatz im Resort. Außerdem: Golf-Akademie, Driving Range, Schlägerverleih und Proshop.Greenfeemäßigungen für Hotelgäste auf allen Golfplätzen der Insel.
- Spielplatz
- Kinderpool im Außenbereich (beheizbar)
- Kids Club (ab 5 Jahren)
- Teenager Club (ohne Betreuung) bietet Tischfußball, Shuffle Board etc.
- Sicherer Parkplatz in der Garage (7,- € pro Tag)





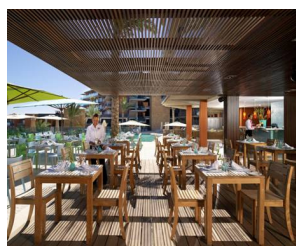
Beginnen oder beenden Sie Ihren Tag in einem familiären und erholsamen Ambiente und genießen Sie unser exklusives Buffet zum Frühstück oder Abendessen. Im "Gofio" Restaurant finden Sie eine Auswahl der besten regionalen und internationalen Speisen. Beobachten Sie live unseren Koch während er Ihr Lieblingsessen zubereitet.



In unserem exquisitem Restaurant "Camaleón" haben Sie die Möglichkeit eine schmackhaft zubereitete Auswahl von zeitgenössischen und traditionellen Gerichten zu probieren. Machen Sie Ihre Auswahl komplett indem Sie zu Ihrem Gericht einen der besten und feinsten regionalen und internationalen Weine aus unserem Weinkeller trinken.



Tauchen Sie in die spanische Kultur der traditionellen Tapas ein und genießen Sie eine gemütliche Atmosphäre in unserem besonderen Restaurant "Perenquen". Beginnen Sie so einen wunderschönen Abend oder verbinden Sie Ihren Besuch gleich mit einem ausgiebigen Abendessen. Bitte fragen Sie unsere Angestellten nach einer Weinempfehlung



Sie würden gerne einen erfrischenden Cocktail probieren oder vielleicht bevorzugen Sie auch einen Pastateller mit einem vorzüglichen Salat? Das "La Palmera" erwartet Sie mit einer großen Auswahl für jeden Geschmack in einer gemütlichen Umgebung neben dem Poolbereich, mit Aussicht auf den wunderschönen Golfplatz.



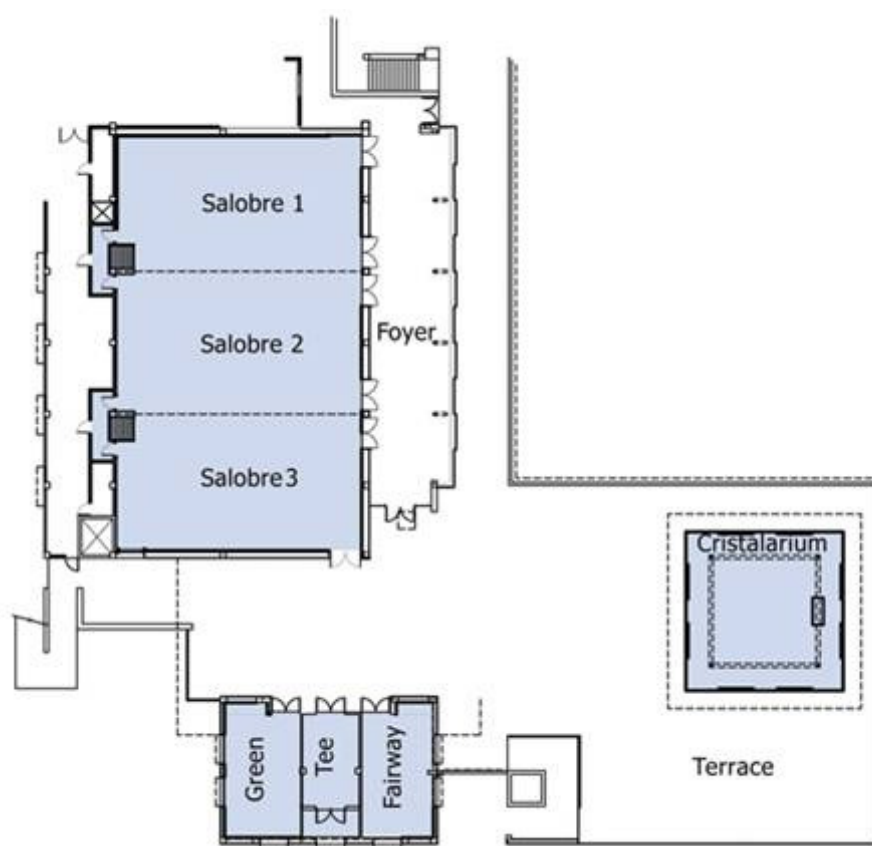
Bar 230
Entspannen Sie nach einem hektischen Tag und atmen Sie mit uns tief durch, auf 230 Metern über dem Meer. Sie können sich auf eine großartige Auswahl von Cocktails und Getränken freuen. Des Weiteren bieten wir Ihnen Live-Musik von 21:00 bis 00:00 an.



Sunset
Entfliehen Sie dem anstrengendem Ablauf des modernen Lebens auf unserer höchsten Etage und genießen Sie eine unglaubliche und einzigartige Aussicht. Des Weiteren servieren wir Ihnen eiskalte Milchshakes und kleine Snacks.



**Sheraton
Salobre**
GOLF RESORT & SPA
GRAN CANARIA



FUNCTION ROOMS	LENGTH	WIDTH	CEILING HEIGHT	AREA SQ.M.	THEATRE	CLASS-ROOM	BOARD-ROOM	U-SHAPE	HOLLOW	BAN-QUET	COOK-TAL.
Salobre 1	17,10	9,95	4,50	193	165	120	49	51	57	130	165
Salobre 2	17,10	10,00	4,50	171	170	120	49	51	57	140	170
Salobre 3	17,10	9,95	4,50	193	165	120	49	51	57	130	165
Salobre 1 & 2	17,10	10,55	4,50	334	335	240	60	70	83	266	335
Salobre 2 & 3	17,10	10,55	4,50	334	335	240	60	70	83	266	335
Total rooms (Salobre 1,2,3)	51,30	29,10	4,50	498	500	360	90	105	125	400	500
Green	9,00	5,25	3,95	47	50	24	18	24	30	35	50
Tee	6,50	4,40	3,20	29	30	10	14	24	30	24	30
Fairway	9,00	5,05	3,95	45	50	24	18	24	30	35	50
Green & Tee	6,50	9,65	3,20	62	65	30	24	30	35	45	65
Tee & Fairway	6,50	9,45	3,20	61	65	30	24	30	35	45	65
Total rooms (Green, Tee, Fairway)	24,50	14,70	3,20	121	130	80	40	42	45	95	130
Foyer	25,00	5,95	3,20	144	-	-	-	-	-	65	160
Cristalarium*	11,05	11,01	3,18	122	128	105	-	-	-	108	128
Terrace			4,00	716	-	-	-	-	-	400	600

* Capacities can be increased using terrace

HOCHZEITSMENÜ

MENÜ 1 45,00 € 47,25 € m. MwSt.

Vorspeise: Exotische Canneloni mit Lachsfüllung und Kokossaucе

Hauptgang: Wachteln gefüllt mit Foie über Polenta von feinen Kräutern, grünem Spargel und Portweinsauce

Dessert: Paris-Brest in Schokoladenkuppe, Vanillesauce und Mandeln mit Karamell

MENÜ 2 52,00 € 54,60 € m. MwSt.

Vorspeise: Warme Zucchini creme nach Creme Brulée Art

Vorspeise: Riesengarnelen mit Avocados und Mango, Mesclum und roter Fruchtsauce

Hauptgang: Beef au point pavé, Pilze auf Gratin und Bohnen mit Ribeiroweinsauce

Dessert: Mandelkuchen auf Himbeersauce mit Minze und einem Hauch von Gold

MENÜ 3 60,00 € 63,00 € m. MwSt.

Vorspeise: Kalte Selleriecreme, Spieß mit Meerrettich und Jerez Wein

Vorspeise: Hummersalat mit Hülsenfrüchten, Julienne mit Coralvinaigrette

Sorbete: Verschiedene Optionen zur Auswahl

Hauptgang: Geröstetes Iberisches Lendenstück und Kirschsaucе, Kompott von roten Zwiebeln und Kartoffeln

Dessert: Mango- Marshmallows mit Pinienkernen und Guayabasauce

MENÜ 4 70,00 € 73,50 € m. MwSt.

Vorspeise: Riesengarnelen und Jakobsmuschelspieße, Lauchconfit mit Muslinsauce im Cavastil

Hauptgang: Seeteufelmedallion mit Anisgeschmack, gekochtem Sellerie, Pernodsauce

Sorbet: Verschiedene Optionen zur Auswahl

Hauptgang: Rumpsteak payé, Darphinkartoffeln und Babykarotten mit Bordeauxsauce

Dessert: Erdbeertorte gefüllt mit Zitrone und Schokoladensauce

MENÜ 5 85,00 € 89,25 € m. MwSt.

Vorspeise: Gegrillte Ente Foie Gras mit French Toast, Apfelkompott mit Zimt Geschmack und Calvadosauce

Hauptgang: Wolfsbarschfilet mit Zwiebeln und Tomatenkompott mit Basilikumgeschmack, Saffransauce, kleines Zwiebelkompott

Sorbet: Verschiedene Optionen zur Auswahl

Hauptgang: 3 Lammrippen in krossen Kräutern mit Kichererbsencompott und Karottenpüree mit Kümmel und Thymiansauce

Dessert: Schokoladenkuchen mit Haselnussherz und Moccacreme

MENÜ 6 110,00 € 115,50 € m. MwSt.

Vorspeise: Gefüllte Aubergine mit grünem Käse, Tomatenkompott und Thymian, grüne Petersiliensauce.

Vorspeise: Hummer mit Wolkenkuchen, provencialischem Ratatouille und amerikanischer Sauce

Hauptgang: Gegrillter Steinbutt und Hülsenfrüchte in **Bisel** mit Hühnerbrühe

Sorbet: Verschiedene Optionen zur Auswahl

Hauptgang: Rindfleischfilet und Foie, Steinpilze in Rotweinsauce

Dessert: Stacheliges Beerentiramisu mit Milchcreme und frischen Früchten.

HOCHZEITSMENÜ

Wählen Sie Ihr Menü

VORSPEISE	Ohne MwSt.	Mit MwSt.
> Exotische Canneloni mit Lachsfüllung und Kokosnusssauce	14,50 €	15,23 €
> Lauwarme Zucchini-creme	10,00 €	10,50 €
> Kalte Creme vom Stangensellerie und Sherry-Radieschen-Spieß	6,00 €	6,30 €
> Riesengarnelen mit Avocados und Mango Mesclum und roter Fruchtsauce	15,00 €	15,75 €
> Hummersalat über Gemüse Julienne mit Coralvinaigrette	25,00 €	26,25 €
> Riesengarnelen und Jakobsmuschelspieße, konfitierter Lauch mit Muslinsauce im Cavastil	16,00 €	16,80 €
> Geröstetes Foie Gras von der Ente mit French Toast und Apfelkompott mit Zimtgeschmack und Calvadosauce	24,00 €	25,20 €
> Hummer und Wolkenkuchen mit Provencialischem Ratatouille in Amerikanischer Sauce	27,00 €	28,35 €
> Aubergine gerollt mit grünem Käse, Kompott von kandierten Tomaten und Thymian, in grüner Petersiliensauce.	16,00 €	16,80 €
HAUPTGANG FLEISCH		
> 4 Lammrippen in krossen Kräutern, Kichererbsenkompott und Karotten mit Kümmel und Thymiansauce	25,00 €	26,25 €
> Rindfleischfilet und Foie, Steinpilze in Rotweinsauce	28,00 €	29,40 €
> Rumpsteak payé, Darphinkartoffeln und Babykarotten mit einer Bordeauxsauce	21,00 €	22,05 €
> Beef au point pavé, Pilze gratiniert und Bohnen mit Ribiroweinsauce	21,00 €	22,05 €
> Gefüllte Wachteln mit Foie auf Kräuterpolenta, grünem Spargel und Rotweinsauce.	24,50 €	25,73 €
Iberisches Schweinefilet mit Kirschsauce, rotem Zwiebelkompott und Kartoffelbaumkuchen	20,00 €	21,00 €

	Ohne MwSt.	Mit MwSt.
HAUPTGANG FISCH		
> Wolfsbarschfilet, Zwiebelkompott und Tomaten mit Basilikum, Safransauce und kleinen Zwiebeln	23,50 €	24,68 €
> Gegrillter Steinbutt und Gemüse in Bissel, Hühnerbrühe	26,00 €	27,30 €
> Seeteufelsmedallions mit Anis aromatisiert, Stangensellerie und Pernodsauce	24,00 €	25,20 €

DESSERTS	6,00€/ 6,30€ mit IGIC
> Mandelkuchen mit Himbeersauce und Minze und einem Hauch von Gold	
> Paris-Brest in Schokolade mit Vanillesauce und Mandeln mit Karamel	
> Mille-Feuille in Mascaronestil mit einer Sauce aus Passionsfrucht	
> Karamelschaum mit roter Fruchtsauce und Mandelsplittern	
> Mangowolken mit Pinienkernen und Guayabasauce	
> Schokoladenkuchen mit Haselnussherz und Moccacreme	
> Erdbeertorte gefüllt mit Zitronen und Schokoladensauce	
> Stacheliges Birnentiramisu mit Milchcreme und frischen Früchten.	

SORBETS	3,00€/ 3,15€ mit IGIC
> Tunosorbet mit Sekt	
> Apfelsorbet mit Kirsch	
> Mandarinsorbet mit Wodka	
> Granadasorbet mit Sekt	
> Zitronensorbet mit Wodka	

KINDERMENÜ

MENÜ 1 15,00 €/ 15,75 € m. MwSt.

- > Maccaroni mit Napolisauce
- > Wiener Schnitzel mit Pommes
- > Verschiedenste Eissorten mit Chantilly und Smarties (2 Kugeln)

MENÜ 2 15,00 €/ 15,75 € m. MwSt.

- > Gebratener Reis mit Gemüse
- > Gerösteter Surpemelachs mit Kartoffelpüree und Erbsen in Butter
- > Fruchtsalat

MENÜ 3 15,00 €/ 15,75 € m. MwSt.

- > Thunfischpastete
- > Hühnchensuppe Zitronenstil mit Pommes Frites und Barbecuesauce
- > Mousse au Chocolate

COCKTAILS

20,00 € / 21,00 € m. MwSt.

Cocktails 8 Stück/Person (8 kalt)

POLENTAS

- > Polenta mit schwarzem deutschen Kaviar
- > Polenta mit Lachskaviar
- > Polentas und Tapenade
- > Gemüsepolenta

SALAT TORTELETTEN

- > Garnelentortelette und Cocktailsauce
- > Auberginenkaviar Tortelette
- > Geräucherter Thunfisch Tortelette
- > Tortelette "cremeux" vom Huhn

SPIEßE

- > Cherrytomaten und Mozzarellawürfel in Pesto
- > Räucherlachs und Gurke
- > Hähnchenbrust Tandoori mit karamelisierter Ananas
- > Gepellte Garnelen und Pfefferwürfel
- > Entenmagret mit getrockneten stacheligen Birnen
- > Emmentalerwürfel mit Trauben

BACKIDEEN

- > Mini Sandwich mit Räucherlachs
- > Mini Sandwich mit Curryhähnchen
- > Mini Sandwich mit Schinken
- > Mini Sandwich mit Käse
- > Lachshäppchen
- > Snacks mit Foie Gras Mousse
- > Mini Thunfischrolle

Cocktails 12 Stück/Pax
(6 kalt, 6 heiß)

32,00 €/ 33,60 € m. MwSt.

POLENTAS

- > Polenta mit schwarzem deutschem Kaviar
- > Polenta mit Lachskaviar
- > Polenta und Tapenade
- > Gemüsepolenta

SALAT TORTELETTES

- > Garnelentortelette un Cocktailsauce
- > Auberginenkaviar Tortelette
- > Geräucherter Thunfisch Tortelette
- > Tortelette Huhn "cremeux"

SPIEßE

- > Cherrytomaten und Mozzarellawürfel mit Pesto
- > Räucherlachs und Gurke
- > Hühnchenbrust Tandoori mit karamelisierter Ananas
- > Gepellte Garnelen und Pfefferwürfel
- > Entenmagret mit getrockneten stacheligen Birnen
- > Emmentalerwürfel mit Trauben

SNACKS

- > Mini Sandwich mit Räucherlachs
- > Mini Sandwich mit Curryhühnchen
- > Mini Sandwich mit Schinken
- > Mini Sandwich mit Käse
- > Lachshäppchen
- > Snacks mit Foie Gras Mousse
- > Mini Thunfischrolle

LA HORNADA

- (im Dutzend)
- > Obstkuchen
 - > Lauchquiche
 - > Hackbällchen
 - > Lamm und Pfeffersnack
 - > Petit choux mit Bechamelsauce
 - > Hausgemachte Krokette
 - > Garnelenschwänze in eigenem Saft
 - > Gebratenes Gemüse in eigenem Saft

Cocktail 16 Stück/Pax
(8 kalt, 8 heiß)

40,00 € / 42,00 € m. MwSt.

POLENTAS

- > Polenta mit schwarzem deutschem Kaviar
- > Polenta mit Lachskaviar
- > Polenta und Tapenade
- > Gemüsepolenta

SALAT TORTELETTES

- > Garnelentortelette und Cocktailsauce
- > Auberginenkaviar Tortelette
- > Geräucherter Thunfisch Tortelette
- > Tortelette Huhn "cremeux"

SPIEßE

- > Cherrytomaten und Mozzarellawürfel mit Pesto
- > Räucherlachs und Gurke
- > Hühnchenbrust Tandoori mit karamelisierter Ananas
- > Gepellte Garnelen und Pfefferwürfel
- > Entenmagret mit getrockneten stacheligen Birnen
- > Emmentalerwürfel mit Trauben

LA HORNADA

- (im Dutzend)
- > Obstkuchen
 - > Lauchquiche
 - > Hackbällchen
 - > Lamm und Pfeffersnack
 - > Petit choux mit Bechamelsauce
 - > Hausgemachte Krokette
 - > Garnelenschwänze in eigenem Saft
 - > Gebratenes Gemüse in eigenem Saft

HEIßE SPIEßE

- > Lamm und Pfefferspieße
- > Würstchenspieße mit Barbecuesauce
- > Chorizo in Weinspießen
- > Magret und Pfirsichspieße
- > Seeteufel und Cherrytomatenspieße
- > Schwertfisch und konfitierte Zitronenspieße
- > Thunfisch und schwarze Olivenspieße
- > Riesengarnelen und Pfefferspieße

COCKTAILS

Wählen Sie Ihren Cocktail
(Min. 3 Dutzend)

SNACKS 24,00 €

(im Dutzend) 25,20 € m. MwSt.

- > Mini Sandwich mit Räucherlachs
- > Mini Sandwich mit Curryhühnchen
- > Mini Sandwich mit Räucherschinken
- > Mini Sandwich mit Käse
- > Lachshäppchen
- > Snacks mit Foie Gras Mousse
- > Mini Thunfischrolle

POLENTAS 28,00 €

(im Dutzend) 29,40 € m. MwSt.

- > Polenta mit schwarzem deutschem Kaviar
- > Polenta mit Lachskaviar
- > Polenta und Tapenade
- > Gemüsepolenta

SALAT TORTELETTES 24,00 €

(im Dutzend) 25,20 € m. MwSt.

- > Garnelentortelette und Cocktailsauce
- > Auberginenkaviar Tortelette
- > Geräucherter Thunfisch Tortelette
- > Tortelette Huhn "cremeux"

SPIEBE 30,00 €

(im Dutzend) 31,50 € m. MwSt.

- > Cherrytomaten und Mozarellawürfel in Pesto
- > Räucherlachs und Gurke
- > Hühnchenbrust Tandoori mit karamelisierter Ananas
- > Gepellte Garnelen mit rotem Pfeffer
- > Entenmagret mit trockenen stacheligen Birnen
- > Emmentalerwürfel mit Weintrauben

LA HORNADA 30,00 €

(im Dutzend) 31,50 € m. MwSt.

- > Obstkuchen
- > Lauchquiche
- > Hackbällchen
- > Lamm und Pfeffersnack
- > Petit choux mit Bechamelsauce
- > Hausgemachte Krokette
- > Garnelenschwänze in eigenem Saft
- > Gebratenes Gemüse in eigenem Saft

HEISSE SPIESSE 34,00 €

(im Dutzend) 35,70 € m. MwSt.

- > Lamm und Pfefferspieße
- > Würstchenspieße mit Barbecuesauce
- > Chorizo in Weinspießen
- > Magret und Pfirsichspeiße
- > Seeteufel und Cherrytomatenspieße
- > Schwertfisch und konfitierte Zitronenspieße
- > Thunfisch und schwarze Olivenspieße
- > Riesengarnelen und Pfefferspieße

MINI CANNELONI

(im Dutzend) 36,00 €

37,80 € mit MwSt.

- > Geröstete Aubergine und Ziegenkäse
- > Geräucherter und gebratener Lachs
- > Iberischer Schinken mit Foie Gras
- > Sellerie und Krabbencreme

TOAST MIT ZUTATEN AUS DEM GARTEN 34,00 €

35,70 € m. MwSt.

(im Dutzend)

- > Minikartoffeln und Frühlingszwiebelcreme
- > Minikartoffeln mit deutschem Kaviar
- > Minitomaten mit Feta
- > Karottenstifte mit grünem Bohnenmousse
- > Champignonköpfe in einem Cocktail aus geräuchertem Lachs
- > Sellerie Brunch mit Blauschimmelkäse
- > Zucchini und Ratatouille
- > Kandierte Apfelstückchen und iberischer Schinken
- > Artischockenherz und Tapenade von der konfitierten Tomate

MINIBROT 36,00 €

(im Dutzend) 37,80 € m. MwSt.

- > Iberischer Schinken, Mozzarella und Manchegokäse
- > Schinken und Emmentaler Käse
- > Opera aus Foie Gras
- > Blauschimmelopera und Birnen

COCKTAIL OPTIONEN

Salat Stationen

CRUDITÉS BASTEK

5,00 € 5,25 € m. MwSt.

(p. Person, 100g)

Selbstbedienung

Gemüsespieße in Körben
mit verschiedenen Saucen

AUSGEWÄHLTER KÄSE

8,00 € 8,40 € m. MwSt.

(p. Person, 100g)

Selbstbedienung

Unsere Käseauswahl mit
Brot und Aufstrichen

KALTES FLEISCH

8,00 € 8,40 € m. MwSt.

(pro Person, 100g, min.
20 Personen)

Selbstbedienung

Auswahl von spanischem
kaltem Fleisch serviert auf
einem Brett mit Saucen
und Broten.

GALIZISCHE AUSTERN

32,00 € 33,60 € m. MwSt.

(im Dutzend)

Selbstbedienung

Austern serviert mit Eis,
Zitrone,
Schallotenvinaigrette und
Mojo Picón

PITA, MAISCHIPS UND SPIEBE

12,00 € 12,60 € m. MwSt.

(p. Person, min. 20
Personen)

Selbstbedienung

- > Guacamole
- > Lachstartar
- > Schwarze Oliventapenade
- > Humus
- > Mutabal
- > Griechischer Tzatziki

TRANCHIERTER RÄUCHERLACHS

200,00 € 210,00 € m. MwSt.

(Mind. 25 Personen)

Räucherlachs mit
Toastbaguette,
Zitronensauce, Dillsauce
und Kapern

TRANCHIERTES ENTRECOTE

200,00 € 210,00 € m. MwSt.

(Mind. 25 Personen)

Mit Brot und Gewürzen

TRANCHIERTER IBERISCHER SCHINKEN

450,00 € 472,50 € m. MwSt.

(Mind. 50 Personen)

Iberischer Schinken mit
Baguette und Tomacabrot
Olivenöl
Melonenbällchen

SÜßE STATIONEN

ROTE FRUCHTKASKADE

6,00 € 6,30 € m. MwSt.

(pro Person)

Auswahl an saisonalen
Früchten

SCHOKOLADENFONDUE

14,00 € 14,70 € m. MwSt.

Selbstbedienung

Milchschokoladenfondue
mit Fruchtspießen

EIS

10,00 € 10,50 € m. MwSt.

Selbstbedienung

Häagen Dazs Eis

MARSHMALLOWS

5,00 € 5,25 € m. MwSt.

(Max. 25 Personen)

Hausgemachte
Marshmallows in
verschiedenen
Geschmacksrichtungen

“KANARISCHE BANANE”

10,00 € 10,50 € m. MwSt.

Flammbierte Banane mit
kanarischem Rum
und Vanilleeis.

MACCARONI

8,00 € 8,40 € m. MwSt.

(pro Person,
min. 25 Personen)

Hausgemachte Maccaroni

BODEGA WILLKOMMENS DRINK

Beginnen Sie Ihr Bankett mit einem unserer Vorschläge...
(Preis pro Person)

Zeit	0,5h	1h	2h	3h
Golf Cocktail	12,00 €	20,00 €	26,00 €	31,00 €
(inkl. MwSt.)	12,60 €	21,00 €	27,30 €	32,55 €

- > Wasser, Soft Drinks
- > Bier (Flaschen)
- > Aperitif
- > Weißwein des Hauses
- > Rotwein des Hauses
- > Bier des Hauses

Bahía Feliz	16,00 €	24,00 €	30,00 €	34,00 €
(inkl. MwSt.)	16,80 €	25,20 €	31,50 €	35,70 €

- > Wasser
- > Soft Drinks
- > Bier (Flaschen)
- > Aperitif
- > Oporto
- > Weiß- und Rotwein des Hauses
- > Bier des Hauses
- > Liköre
- > Sangría

BODEGA GETRÄNKEAUSWAHL

Wählen Sie die Getränke für Ihr Bankett
(Preis pro Person)

HAUS AUSWAHL	15,00 € 15,75 € m. MwSt.
> Wasser	
> Soft Drinks	
> Weißwein des Hauses	
> Rotwein des Hauses	
SELECCIÓN CHIVITE	22,50 € 23,63 € m. MwSt.
> Wasser	
> Soft Drinks	
> Chivite Chardonnay	
> Chivite Crianza	
SELECCIÓN DE RESERVAS	24,00 € 25,20 € m. MwSt.
> Wasser	
> Softdrinks	
> Marqués de Riscal Rueda	
> Marqués de Riscal Reserva	

BODEGA SCHNÄPSE

Lassen Sie den Abend hier ausklingen...
(Preis pro Person)

Schnäpse	6,00 €
	6,30 € m. MwSt.
> Remy Martin V.S.O.P.	
> Armagnac	
> Courvoisier V.S.	
> Grappa	
> Fernet Branca	
> Underberg	
> Grapefruit Vodka Likör	
> Frangelico	
> Bailey's Irish Cream	
> Cheers mit Anna de Codorniu	7,50 €
	7,88 € m. MwSt.
> Cheers mit Codorniu Pinot Noir (Rosé)	10,50 €
	11,03 € m. MwSt.
> Cheers mit Champagne Laurent	17,00 €
> Perrier Brut	17,85 € m. MwSt.

BODEGA OPEN BAR

Lassen Sie Ihre Feier hier ausklingen...
(Preis pro Person)

Open Bar Hausauswahl

1h	2h	3h	Zusätzliche Stunde
15,00 €	30,00 €	37,00 €	7,00 €
15,75 €	31,50 €	38,85 €	7,35 € (m. MwSt.)

- > Wasser
- > Soft Drinks
- > Flaschenbier
- > Bacardi
- > Arehucas Carta de Oro
- > Pampero
- > Havana Club 3 Jahre
- > Beefeater
- > Moskovskaya
- > Stolichnaya
- > CarlosIII
- > Magno
- > Veterano
- > Ballantines
- > 100 Pipers
- > Passport
- > Pacharan
- > Zoco
- > Orujo Ruavieja
- > Ramazzotti,
- > Tia Maria
- > Kahlua
- > Apfellikör
- > Pfirsichlikör
- > Triple Sec Likör

Open Bar Premium

1h	2h	3h	Zusätzliche Stunde	
28,00 €	42,00 €	49,00 €	10,00 €	
29,40 €	44,10 €	51,45 €	10,50 €	(m. MwSt.)

- > Wasser
- > Soft Drinks
- > Havana Club 7 Jahre
- > Bacardi
- > Santa Teresa Selecto
- > Bombay Sapphire
- > Tanqueray
- > Absolut
- > Smirnoff
- > Conde de Osborne
- > Courvoisier V.S.
- > Lepanto
- > Cardhu
- > Glenfiddich
- > Johnnie Walker Black Label
- > Pacharán Zoco
- > Aguardiente de Orujo Gran Reserva Familiar
- > Ramazotti
- > Tia Maria
- > Kahlua
- > Apfellikör
- > Pfirsichlikör
- > Triple Sec Likör

Frei gezapftes Bier

Feiern Sie an der Bar weiter...
(Preis pro Person)

> Tropical Premium 30 Liter Fass	135,00 €	141,75 €
-------------------------------------	----------	----------

BODEGA

Lassen Sie hier Ihre Feier ausklingen...
(Preis pro Person)

BRANDY		o. MwSt.	m. MwSt.
> 103 Black Label	100 cl	55,94 €	58,74 €
> Brandy conde de osborne	70 cl	253,71 €	266,39 €
> Cardenal Mendoza	70 cl	116,25 €	122,06 €
> Carlos I	100 cl	128,69 €	135,12 €
> Carlos III	70 cl	46,19 €	48,50 €
> Duque De Alba	70 cl	131,31 €	137,88 €
> Fundador	100 cl	41,56 €	43,64 €
> Lepanto	70 cl	118,63 €	124,56 €
> Magno	100 cl	54,69 €	57,42 €
> Torres 10	70 cl	50,81 €	53,35 €
> Veterano	100 cl	40,81 €	42,85 €
RUM		o. MwSt.	m. MwSt.
> Captain Morgan	100 cl	62,31 €	65,43 €
> Ron Arehucas Carta Blanca	100 cl	50,44 €	52,96 €
> Ron Arehucas Oro	100 cl	50,44 €	52,96 €
> Ron Bacardi 8 Jahre	70 cl	82,19 €	86,30 €
> Ron Bacardi Blanco	100 cl	69,69 €	73,17 €
> Ron Brugal Añejo	75 cl	71,88 €	75,47 €
> Ron Havana 3 Jahre	70 cl	45,63 €	47,91 €
> Ron Havana Club 7	70 cl	79,63 €	83,61 €
> Ron Pampero	100 cl	56,81 €	59,65 €
> Ron Santa Teresa Araku	50 cl	54,03 €	56,73 €
> Ron Santa Teresa Orange	50 cl	73,94 €	77,64 €
> Ron Santa Teresa Selecto	50 cl	85,94 €	90,24 €
> Ron Santa Teresa Solera	75 cl	155,25 €	163,01 €
> Ron Zacapa Centenario 23 Jahre	70 cl	242,56 €	254,69 €
> Ron Zacapa Centenario XO	70 cl	491,88 €	516,47 €
> Santa Teresa 11	100 cl	66,18 €	69,49 €

COGNAC

o. MwSt. m. MwSt.

> Armagnac Montequiou Napoleon	70 cl	119,08 €	125,03 €
> Calvados Coquerel	70 cl	66,31 €	69,63 €
> Martell Cordon Bleu	70 cl	494,63 €	519,36 €
> Martell V.S.	70 cl	159,38 €	167,35 €
>	70 cl	155,25 €	163,42 €
> Remy Martin 70cl Cognac VSOP	70 cl	220,00 €	231,00 €
> Remy martin XO	70 cl	705,00 €	740,25 €

GIN

o. MwSt. m.MwSt.

> Beefeater 1l Ginebra	100 cl	63,06 €	66,21 €
> Bombay Sapphire 70cl Ginebra	70 cl	83,69 €	87,87 €
> Gordon´s 1l Ginebra	100 cl	56,88 €	59,72 €
> Larios 1l	100 cl	40,13 €	42,14 €
> Tanqueray 70cl Ginebra	70 cl	61,25 €	64,31 €

VODKA

o. MwSt. m. MwSt.

> Absolut Vodka	100 cl	71,69 €	75,27 €
> Absolut Vodka Limon	100 cl	83,44 €	87,61 €
> Absolut Vodka Mandarina	100 cl	84,06 €	88,26 €
> Grey Goose Original	70 cl	174,36 €	78,08 €
> Moskovskaya Vodka	100 cl	55,06 €	57,81 €
> Smirnoff Vodka	100 cl	55,44 €	58,21 €
> Stolichnaya	100 cl	62,63 €	65,76 €

WHISKEY SCOTCH

		o. MwSt.	m. MwSt.
> Ballantines	100cl	69,51 €	72,98 €
> Cardhu Malta	70cl	124,88 €	131,12 €
> Chivas Regal	70cl	107,88 €	113,27 €
> Dimple 15 Años	100cl	145,81 €	153,10 €
> Glenfiddich Single Malt 12 años	100cl	139,75 €	146,74 €
> Glenfiddich Single Malt 15 años	100cl	311,44 €	327,01 €
> Glenfiddich Single Malt 18 años	100cl	415,56 €	436,34 €
> Glenlivet Malt Whisky 12 años	100cl	189,75 €	199,24 €
> J&B	100cl	74,69 €	78,42 €
> Johnnie Walker Malt	70cl	188,44 €	197,86 €
> Johnnie Walker Black Label	100cl	140,31 €	147,33 €
> Johnnie Walker Blue Label	70cl	868,75 €	912,19 €
> Johnnie Walker Gold Label	70cl	308,50 €	323,93 €
> Johnnie Walker Red Label	100cl	76,06 €	79,86 €
> Knockando	70cl	139,75 €	146,74 €
> Mcallan 12 Años	75cl	175,00 €	183,75 €
> Passport Scotch Whisky	100cl	53,86 €	56,55 €
> Royal Salute	70cl	541,99 €	569,09 €
> Speyside Glen Elgin 70 cl. Malt	70cl	299,38 €	314,35 €
> Whisky 100 Pipers	70cl	66,06 €	69,39 €
> Whisky John Haig	75cl	69,31 €	72,77 €

WHISKEY IRISH

> Jameson Irish Whisky	100 cl	78,06 €	81,96 €
------------------------	--------	---------	---------

WHISKEY BOURBON

> Jack Daniel's	100 cl	97,81 €	102,70 €
> Jim Beam	100 cl	70,69 €	74,22 €

ANIS

> Chinchon Anis Dulce	100 cl	34,94 €	36,69 €
> Chinchon Anis Seco	100 cl	39,06 €	41,01 €
> Maria Brizard	100 cl	42,13 €	44,24 €

LIKÖRE

		o. MwSt.	m. MwSt.
> Aquador de Torres	50cl	29,94 €	31,44 €
> Aguardiente de Orujo Pazo	70cl	48,38 €	50,80 €
> Amaretto Di Saronno	70cl	54,06 €	56,76 €
> Aquavit	70cl	60,56 €	63,59 €
> Bacardi Breezer	25cl	7,19 €	7,55 €
> Baileys Irish Cream	100cl	77,38 €	81,25 €
> Benedictine	70cl	76,19 €	80,00 €
> Cachaca	100cl	70,05 €	73,55 €
> Campari	100cl	73,75 €	77,44 €
> Cointreau	100cl	97,50 €	102,37 €
> Drambuie	100cl	126,63 €	132,96 €
> Fernet Branca	70cl	74,38 €	78,10 €
> Frangelico	70cl	46,81 €	49,15 €
> Grand Marnier Rojo	70cl	101,00 €	106,05 €
> Grappa Francoli	70cl	37,25 €	39,11 €
> Grappa Libana	70cl	37,25 €	39,11 €
> Jägermeister	70cl	65,00 €	68,25 €
> Jugo Lima	70cl	23,13 €	24,29 €
> Licor platano Cobana	35cl	23,94 €	25,14 €
> Licor Hierbas Pazo	70cl	43,44 €	45,61 €
> Licor Hpnotiq	75cl	124,14 €	130,35 €
> Licor Manzana Verde	70cl	23,06 €	24,21 €
> Licor Melocotón Maria Brizard	70cl	32,21 €	33,82 €
> Licor Mozart Oscuro	70cl	64,38 €	67,60 €
> Licor Platano Cobana	70cl	40,94 €	42,99 €
> Licor Underberg	20cl	6,59 €	6,92 €
> Licor Vodka Pomelo Specht	70cl	30,38 €	31,90 €
> Malibu	100cl	61,69 €	64,77 €
> Martini Blanco Dulce	100cl	35,25 €	37,10 €
> Martini Blanco Seco	100cl	37,25 €	39,11 €
> Martini Rojo	100cl	36,25 €	38,06 €
> Orujo Ruavieja Licor de hiervas	70cl	33,98 €	35,68 €
> Pacharan Zoco	100cl	43,17 €	45,33 €

Ihre vorteile

ALL YOU

need is

LOVE

Unsere Musikvorschläge

Saxofonist	ab 165 €
Violinist	ab 165 €
Pianist	ab 165 €
Artist	ab 165 €
Zauberer	ab 165 €
Flamenco	ab 412 €
Trio	ab 412 €
DJ	ab 440 €
Musikgruppe	ab 550 €
Quartett (Saiteninstrumente)	ab 550 €
Jazz Band	ab 550 €
Feuerwerk	ab 1.760 €

Wir freuen uns, Sie informieren zu können, dass das "Sheraton Salobre Golf Resort & Spa" dem Brautpaar mit Folgendem entgegen kommt:

- Kostprobe des ausgewählten Menüs für 4 Personen
- Kinder unter 5 Jahren essen gratis
- Drucken der Hochzeitmenüs und einfache Dekoration des Saals
- Sitzplan
- Abendessen in einer unserer Restaurants zum 1. Jahrestag
- Privatparkplatz für das Brautpaar und direkte Familienangehörige (20 Plätze frei)

Geniessen Sie auch Ihre Hochzeitsnacht in einer unserer wundervollen Suiten.

Spezielle Preise für Ihre geladenen Gäste:

Übernachtung mit Frühstück

- Zimmer Deluxe Single Use: 100 € pro Nacht/ pro Zimmer
- Doppelzimmer Deluxe: 120 € pro Nacht/ pro Zimmer
- Zimmer Premier Single Use: 110 € pro Nacht/ pro Zimmer
- Doppelzimmer Premier: 140 € pro Nacht/ pro Zimmer

5% lokale Steuern nicht im Preis inbegriffen.



Bankett



Feierlichkeit Bar 230



Zeremonie Foyer



Abendessen Cristalarium



Feierlichkeit im Saal Salobre

