IBEROSTAR
Anthelia
*****
Grand Hotel

Kongresse & Tagungen

Inhaltsverzeichnis

Destination: Kanarische Inseln 1

IBEROSTAR Grand Hotel Anthelia 2

Einrichtungen Kongresse & Tagungen 3

Pakete 5

Spezialmenus 6

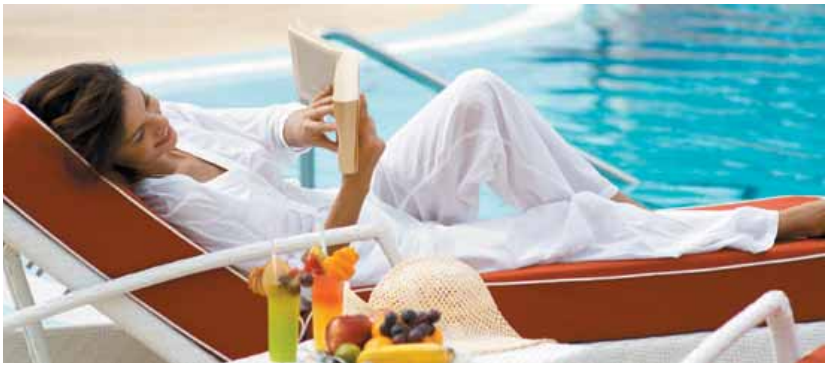
- Kaffeepause 7
- Brunch 8
- Aperitif 9
- Cocktails 10
- Businesslunch 11
- Mittagessen Buffet 12
- Fingerfood Buffet 14
- Menus für Bankette 15
- Degustations-Menus 16
- Themenabende 17
- Pick-Nick 18
- Open Bar 19

Das perfekte Umfeld um Geschäfte abzuschliessen

Arbeit und Vergnügen zu kombinieren ist nicht schwer, vor allem wenn man den erfolgreichen Arbeitstag an einem ruhigen Ort wie den **Kanarischen Inseln** beendet. Schöne Strände, prachtvolle Gebirgslandschaft, unbegrenzte Freizeitmöglichkeiten, urchige Fischer- und Bergdörfer und das ganzjährige milde Klima sind perfekt um all dies und mehr in jeder Jahreszeit zu entdecken.

An privilegiertester Lage der Kanarischen Inseln finden Sie genau das, was Sie für Ihre Kongresse und Tagungen suchen. **Die Iberostar Hotels.** Ausgezeichnete Orte, perfekt für Geschäftsanlässe ausgestattet, mit aussergewöhnlichem und aufmerksamen Service welcher dafür sorgt, dass Ihr Anlass unvergesslich wird.

Kanarische Inseln – Da wo Arbeit und Vergnügen EINS werden.



5* Luxus für Ihren Geschäftsanlass

Das IBEROSTAR Grand Hotel Anthelia an der Costa Adeje auf **Teneriffa**, ist der perfekte Ort um Ihren Geschäftsanlass durchzuführen.
Zwischen den Stränden „Playa Fañabe" und „Playa del Duque" ist das Hotel nur durch die Promenade vom Strand getrennt. Das Hotel verfügt über alle Annehmlichkeiten und Ausstattungen für Ihre **Kongresse, Sitzungen und Tagungen**. Einzigartige Einrichtungen und unser 5* Service laden Sie nach Ihrem Arbeitstag zum relaxen und entspannen ein.

- **60'000 m² gepflegte Gartenanlage.**
- Wunderschöner **Meerwasser-Swimmingpool** und 2 beheizte **Süsswasserpools.**
- **Sonnenterrasse** mit Sonnenschirme und Liegen.
- Shops und Frisörsalon.
- **Gratis WLAN** Internetzugang auf allen Zimmern.
- **390** perfekt ausgestattete und **renovierte** Zimmer.
- **Exklusive Suiten** mit privatem Swimmingpool, Butlerservice, Tagespresse kostenlos, persönliches Check-in und Check-out.... und vieles mehr).
- **24 Stunden Room-Service.**
- **5 Restaurants** (Buffet - Restaurant, 3 a la Carte Restaurants für Abendessen, 1 a la Carte Restaurant für Mittagessen).
- Vielseitiges Sport- und Freizeitangebot.
- **THAI ZEN SPAce** mit orientalischen Massagen und Anwendungen.
- Privater und **kostenloser Transport** (auf Anfrage) zu einigen Golfplätzen in der Umgebung.

Die besten Ausstattungen und Einrichtungen für Ihren Anlass

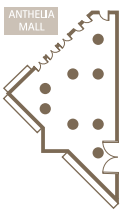
Ein luxuriöses und elegantes Hotel, welches **Funktionalität und intimes, exklusives Ambiente perfekt kombiniert.** Unsere Einrichtungen und Ausstattungen garantieren Ihnen einen erfolgreichen Geschäftsanlass.

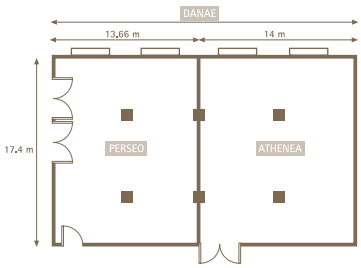
- **9 Konferenzräume** unterschiedlicher Grösse mit einer maximalen Kapazität von **550 Personen.** Ausgestattet mit den neuesten audiovisuellen Geräten verfügen alle Räume über kostenlosen WLAN Internetzugang.

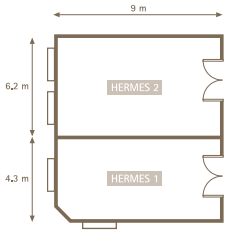
MEETING SAALE

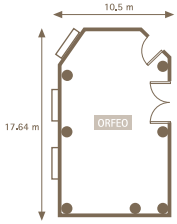
Saal	Oberfläche	Masse	Höhe	Säule	Boden	Tageslicht	Kapazität					Preis pro Tag
							Theater	Schule	"U"	Bankett	Cocktail	
Salón Perseo (A)	238 m^2	17.4 x 13.66 m	3.20 m	Ja	Stein	Ja	120	60	40	120	150	475 €
Salón Atenea (B)	244 m^2	17.4 x 14 m	3.20 m	Ja	Stein	Ja	120	60	40	120	150	475 €
Salón Danae (A) + (B)	482 m^2	17.4 x 27.66 m	3.20 m	Ja	Stein	Ja	250	120	60	200	280	925 €
Sala Proteo	189 m^2	13.8 x 13.71 m	3.40 m	Ja	Stein	Ja	80	40	25	80	80	395 €
Hermes 1	39 m^2	9 x 4.39 m	3.00 m	No	Teppich	Ja	26	16	16		20	210 €
Hermes 2	56 m^2	9 x 6.2 m	3.00 m	No	Teppich	Ja	30	25	20		30	265 €
Orfeo	185 m^2	17.64 x 10.5 m	3.40 m	No	Teppich	Ja	116	116				605 € *
Sala Midas	198 m^2	14.07 x 14.05 m	3.40 m	Ja	Teppich	Ja	80	40	25		80	395 €
Anthelia Mall	831 m^2		5.50 m	Ja	Stein	Ja	350	180		380	550	2,500 €

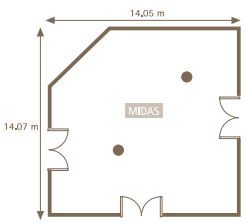
*Flachbilschirm und Projektor enthalten.

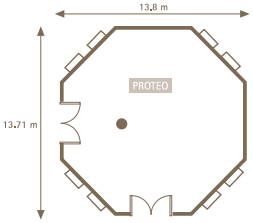












Audiovisuelle Anlagen*	Preis pro Tag
Tripod Screen 2.00 x 2.00 m mit Vorprojektion	21,00 €
LCD Flat Screen Panel 2.10 x 1.60 m mit Vorprojetionstuch oder Retroprojektion	39,70 €
LCD Flat Screen Panel 3.00 x 2.30 m mit Vorprojetionstuch oder Retroprojektion	55,20 €
Overhead Projektor DIN A4	33,10 €
Videoprojektor/Data von 2000 Lumen	132,30 €
Computer	99,30 €
Laptop	99,30 €
Stereoanlage mit 2 Module und Kabelmikro	165,40 €
Stereoanlage mit 4 Module und Kabelmikro	264,60 €
Wireless Hand Mikrophone	33,10 €
Wireless Breastplate Mikrophone	39,70 €
Mikrophone	10,00 €
Audio Table Top CD Player	39,70 €
Flipchart mit 25 Papierbogen und 2 Filzstifte	27,60 €
Fernsehmonitor 29" multisystem	59,60 €
Flachbildschirm Samsung 42"	110,30 €
DVD Rekorder	33,10 €
Abgabe und Ausgabe des Materials (Arbeitszeit)	60,00 €
Technicker	120,00 €

*Die Ausstattung wird je nach Verfügbarkeit bestätigt.

Tagungspauschalen Halbtags

1/2-Tages-Pauschale "Carmen"

Haupttagungsraum in Standardbestuhlung.
Bonbons, Schreibstifte, Papier.
Mineralwasser im Haupttagungsraum.
1 Flipchart.
1 Kaffeepause (Kaffee, Tee, Milch, Fruchtsäfte, Mineralwasser, Petit Fours).

Preis pro Person 19,00 €

1/2-Tages-Pauschale "Electra"

Haupttagungsraum in Standardbestuhlung.
Bonbons, Schreibstifte, Papier.
Mineralwasser im Haupttagungsraum.
1 Flipchart.
1 Kaffeepause (Kaffee, Tee, Milch, Fruchtsäfte, Mineralwasser, Petit Fours).
Mittagessen inklusive Tischgetränke*

Preis pro Person 55,00 €

Bemerkungen:

- Die Preise verstehen sich pro Person inklusive örtlicher Steuern.
- Gültig für Tagungen mit mindestens 20 Personen.
- Tagungsräume nach Verfügbarkeit: 8.00 bis 18.00 Uhr bzw. Halbtags. Eventuelle nicht erwähnte Extraleistungen werden zusätzlich berechnet.
- Mittag- oder Abendessen können ab min. 80 Personen als Buffet serviert werden. Bis zu 80 Personen servieren wir ein 3-Gang-Menü.

* Tischgetränke beinhalten: Hausweine (Rot, Weiß, Rosé), Mineralwasser,Kaffee/Tee

Tagungspauschalen Ganztags

1-Tages-Pauschale "Aida"

Haupttagungsraum in Standardbestuhlung.
Bonbons, Schreibstifte, Papier.
Mineralwasser im Haupttagungsraum.
1 Flipchart.
2 Kaffeepausen (Kaffee, Tee, Milch, Fruchtsäfte, Mineralwasser, Petit Fours).

Preis pro Person 28,00 €

1-Tages-Pauschale "Anthelia"

Haupttagungsraum in Standardbestuhlung.
Bonbons, Schreibstifte, Papier.
Mineralwasser im Haupttagungsraum.
1 Flipchart.
2 Kaffeepausen (Kaffee, Tee, Milch, Fruchtsäfte, Mineralwasser, Petit Fours).
Mittagessen inklusive Tischgetränke*.

Preis pro Person 68,00 €

1-Tages-Pauschale "Salome"

Haupttagungsraum in Standardbestuhlung.
Bonbons, Schreibstifte, Papier.
Mineralwasser im Haupttagungsraum.
1 Flipchart.
2 Kaffeepausen (Kaffee, Tee, Milch, Fruchtsäfte, Mineralwasser, Petit Fours).
Mittagessen inklusive Tischgetränke*.
Abendessen inklusive Tischgetränke*.

Preis pro Person 113,00 €

Spezialmenus

Kaffeepausen

Nº1

Kaffee, Tee, Milch
Säfte, Mineralwasser, Teegebäck.

Preis pro Person: 8,50 €

Nº2

Kaffee, Tee, Milch
frischer Orangensaft, Mineralwasser
saisonales Obst
Teegebäck und süße Teilchen.

Preis pro Person: 11,70 €

Nº3 spanisches Frühstück

Kaffee, Tee, Milch, frischer Orangensaft
Mineralwasser.
Croissant mit Putenbrust.
Magdalenas, Minibrötchen mit Serrano Schinken und Tomate
Spritzgebäck mit Schokolade.

Preis pro Person: 17,00 €

Nº4 Grand Anthelia

Kaffee, Milch, Tee, frischer Orangensaft
Süße Teilchen und Teegebäck
Minibrötchen mit Schinken und Tomate
Minibrötchen mit Käse und Quittenmarmelade
Croissant mit Käse und Schinken
Vegetarisches Vollkorn-Croissant
Brioche mit Pute und Salat
Saisonales Obst.

Preis pro Person: 25,00 €

Brunch
(min. 100 Personen)

- **Vorspeise**
  Auswahl an Geräuchertem, Auswahl an gegrilltem Fleisch, iberischer Aufschnitt und ausgewählte Produkte aus unserer Küche.

- **Auswahl an Gebäck und Minibrötchen**
  Auswahl an frischem Gebäck, Brot-Büffet mit Marmeladen und Butter.
  frische Säfte, Müsli, Marmelade, Früchtekompott und verschiedene Joghurts.

- **Frischer Salat der Saison und Eingelegtes**
  Tomaten, Gurken, Karotten, Weißkohl, Zwiebeln, Mais, verschiedenen Salate,
  Oliven, Perlzwiebeln, Kapern, Guindillas, Thunfisch, Soja.

- **Marinaden**
  Cocktailsoße, Tartarsoße, Mayonnaise, Knoblauchsoße, Vinaigrette, verschiedene native Olivenöle, verschiedene Essigsorten.

- **Käsebuffet**
  Frischer Ziegenkäse, Idiazabal, Manchego, Gofio und Mató del Pirineo.

Live Küche

- **Fleisch vom Grill**
  Rinds-Entrecôte, Hühnerbrust, Schinken und Frikadellen.

- **Frische Pasta und Eier**
  3 Arten von Pasta
  Verschiedene Pastasoßen:
  Bolognese, Roquefort, Carbonara, Napolitana
  Pizzen
  Eier nach Wahl

- **Für Sie frisch tranchiert**
  Westfälischer Schinken glasiert mit Portweinsoße.

- **Beilagen**
  Gegrillte Tomaten, gedünsteter Spargel, Brokkoli, Kanarische Kartoffeln mit roter und grüner „Mojo" sauce Bratkartoffeln.

- **Nachspeise**
  Verschiedene Torten, frisches Gebäck, Auswahl an Eissorten, frisches Obst.

- **Weinkeller**
  Antaño Tinto Crianza D.O La Rioja
  Antaño Blanco Crianza D.O La Rioja
  Mineralwasser, Kaffee und Tee.

Preis pro Person: 40,00 €

Aperitif
(Vor dem Mittagessen und Abendessen ca. 30 Minuten)

Aperitif Hermes

Rot- und Weisswein, Sekt, Bier, Erfrischungsgetränke

Knabbereien: Erdnüsse, Mandeln, Haselnüsse und Chips.

Kalte Kanapees: Lachs, Kaviar, geschmolzener Käse, Blauschimmelkäse, Tomate und Oregano.

Preis pro Person: 10,50 €

Aperitif Selene

Rot- und Weisswein, Sekt, Bier, Erfrischungsgetränke

Knabbereien: Erdnüsse, Mandeln, Haselnüsse und Chips

Kalte Häppchen: Lachs, Kaviar, geschmolzener Käse, Blauschimmelkäse, Tomaten und Oregano

Warme Häppchen: Mini-Kroketten, Mini-Frühlingsrolle, Meeresfrüchte-Häppchen, Banane Spech-Spieß, gedämpfter Lachs mit Soja.

Preis pro Person: 13,50 €

Aperitif Grand Anthelia

Rot- und Weisswein, Sekt, Bier, Erfrischungsgetränke

Knabbereien: Chips, Grisinis mit Tapenade, gebrannte Mandeln

Kalte Kanapees: Lachs, Kaviar, geschmolzener Käse, Blauschimmelkäse, Tomate und Oregano
Warme Kanapees: Mini-Kroketten, Mini-Tortillas, Knusperspieß mit Garnelen, Kroketten aus Blutwurst mit Mandeln.

Preis pro Person: 15,50 €

Auf Wunsch: Tranchieren eines Iberischen Schinkens mit Tomate und Brot.
(min. 100 Personen)

Preis pro Person: 6,00 €

Cocktail nº1
(Dauer: 1 Stunde)

- **Tischservice**
  Verschiedene Brotsorten, gebrannte Mandeln, Chips, Süßkartoffeln und Bananen, Käse und iberischer Aufschnitt.

- **Auswahl an kalten Kanapees**
  Cherrytomaten-Spieß mit Käse und Basilikum, Thunfisch mit Soja und Palmenhonig, Lachstartar mit Meeresalgen, Aal mit Ananas-Mousse und russischer Salat mit Garnelen.

- **Auswahl an warmen Kanapees**
  Spargel mit Käse und Tapenade, Datteln mit Marzipan, Schinken mit schwarzen Kartoffeln, Zackenbarsch mit Zwiebeln, Garnelen eingepackt in Kartoffelschnürchen, Frühlingrolle.

- **Kostproben von Minigebäck**

- **Getränke**
  Weiß- und Rotwein, Bier, Sekt, Erfrischungsgetränke

Preis pro Person: 26,00 €

Cocktail nº 2
(Dauer: 1 Stunde)

- **Tischservice**
  Verschiedene Brotsorten, gebrannte Mandeln, Chips, Süßkartoffeln und Bananen, Kochschinken mit Maldon-Salz, Entencarpaccio mit Rucula und Balsamico-Vinaigrette.

- **Auswahl an kalten Kanapees**
  Wassermelonen-Gazpacho, leichte Creme Foie mit gebackenen Äpfeln, mit Ziegenkäse gefüllte Cherrytomaten, vegetarische Sushi, russischer Salat mit Garnelen und Ananas.

- **Kostprobe traditioneller Kartoffelgerichte**
  Kartoffeln mit flüssigem Almogrote (Ziegenkäsepaste), Kartoffeln mit Zackenbarsch, Kartoffelchutney mit Lachs, Kaninchen mit Kartoffeli-Spießchen, Mini-Tortilla mit Avocado-Mayonaise, Kartoffeln mit Rinderlende und gefüllten Piquillo-Paprika.

- **Kostproben von verschiedenen Nachspeisen**

- **Getränke**
  Weiß- und Rotwein, Bier, Sekt, Erfrischungsgetränke.

Preis pro Person: 35,00 €

Cocktail nº 3
(Dauer: 1 Stunde)

- **Tischservice**
  Verschiedene Brotsorten, gebrannte Mandeln, Chips, Süßkartoffeln und Bananen.

- **Auswahl an kalten Kanapees**
  Lachs, Thunfisch und vegetarische Sushi, russischer Salat mit Garnelen, Kartoffelsalat mit griechischem Joghurt, Hühnchensalat, Escalibada mit Romesco.

- **Traditionelle Eintöpfe**
  Gelber Reis mit Kaninchen, Ropa vieja, Stockfisch mit Zwiebeln, Salbeikaninchen, Ragout mit Foie, Carillenas vom Rind mit Trüffeln und Kartoffelschaum.

- **Schokoladenbrunnen mit Früchten Kakaokuchen**

- **Getränke**
  Weiß- und Rotwein, Bier, Sekt, Erfrischungsgetränke

Preis pro Person: 48,00 €

Geschäftsessen
(min. 10 Personen)

- **Auswahl an Vorspeisen**
  Salat mit frischem Ziegenkäse, Tomaten und verschiedenen Gemüse
  Salat Grand Anthelia
  Blätterteig mit Tintenfisch eingelegt in Vinagreta
  Gazpacho
  Fischeintopf.

- **Auswahl an Hauptgerichten**
  Seehechtfilet aus dem Ofen mit Tomaten
  Zackenbarschfilet mit grünem Mojo, Mandeln und kanarischen Kartoffeln
  Hühnchen mit Zitrone- und Rosmarinsoße
  Rinderlende mit Konfitura aus Piquillo-Paprika Konfitüre und Kartoffeln
  Gegrilltes Entrecôte mit Guacamole und gelockten Kartoffeln.

- **Auswahl an Desserts**
  Malvasiasüppchen und Früchten
  Tatín aus Bananen mit Orangenkaramell
  Halbgefrorenes aus Käse mit Himbeeren, Honig und Rosmarin
  Cremiger Milchreis mit Schokolade und Orangen
  Profiteroles gefüllt mit Schlagsahne und warmen „Dulce de leche".

- **Getränke**
  Antaño Tinto Crianza D.O La Rioja
  Antaño Blanco Crianza D.O La Rioja
  Mineralwasser, Kaffee und Tee.

Preis pro Person: 43,00 €

Buffet-Restaurant Zeus

Kanarisches Buffet
(min.100 Personen)

- **Suppen**
  „Rancho Canario" und Brunnenkresse-Cremesuppe.

- **Vorspeisen**
  Kanarische Käsesorten,
  Süßkartoffeln mit Stockfisch, angemacht mit Koriander und Paprika, Zachenbarsch-Salat mit schwarzen Kartoffeln, Tomaten und Orangen
  Kochschinken, Würstchen und Mojos

- **Salate**
  Tomatensalat mit Ziegenkäse und Oregano, Escacho aus Sardinen und Guayonge Zweibel, Salat mit hartgekochten Eiern, Aufschnitt-Buffet,
  Auswahl an verschiedenen Salaten.

- **Soßen & Dressings**
  Cocktailsoße, Tartarsoße, Mayonnaise, Knoblauchsoße, Vinaigrette, verschiedene native Olivenöle, verschiedene Essigsorten.

- **Käsebuffet**
  Blauschimmel, Brie, Manchego, Gouda, Tetilla, Cheddar, Nusskäse, in Olivenöl eingelegte Käsesorten.

Live Küche

- **Fleisch**
  Entrecôte, Schweinelende, Hühnchen.

- **Tranchiert**
  Gebratene Schweinshaxe in eigenem Saft mit Apfelpüree.

- **Fisch**
  Chocos, Zackenbarschfilet und Schwertfisch.

- **Diverses**
  Eintöpfe, gegrillter Käse mit Tomatenkompott und Zitrone.

- **Beilagen**
  4 verschiedene Gemüsesorten in der Pfanne geschwenkt mit Olivenöl.
  Kanarische Kartoffeln mit Mojos, Reis-Pilaf, Kartoffelpüree.

- **Reis**
  Reis mit Hühnchen, Spinat mit Almogrote.

- **Nachspeisen**
  Verschiedene Torten, französisches Gebäck
  Eis nach Wahl mit verschiedenem Sirup, frisches Obst und Früchtestückchen.

- **Aus dem Weinkeller & Getränke**
  Antaño Tinto Crianza D.O La Rioja
  Antaño Blanco Crianza D.O La Rioja
  Mineralwasser, Kaffee und Tee.

Preis pro Person: 52,00 €

Restaurant buffet Zeus

Internationales Buffet
(min. 100 Personen)

- **Suppe**
  Gazpacho Andaluz
  Minestrone
  Zucchinicremesuppe.

- **Vorspeisen**
  Käseaufschnitt, Auswahl an Pasteten und Terrinen, gekochte Garnelen, Miesmuscheln au Vinagrette und Auswahl an Iberischem Aufschnitt.

- **Auswahl an Salaten**
  Gefüllte Pfirsiche, Walldorfsalat, Baby-Kopfsalat mit Anchovis, Piquillo-Paprika und gebratenes Brot.

- **Frische Salate der Saison und Eingelegtes**
  Tomaten, Gurke, Karotte, Weißkohl, Zwiebeln, Mais, verschiedene Salate.
  Oliven, Perlzwiebeln, Kapern, Thunfisch in Soja, Meerrettich.

- **Soßen**
  Cocktailsoße, Tartarsoße, Mayonnaise, Knoblauchsoße, Vinaigrette, verschiedene native Olivenöle, verschiedene Essigsorten.

Live Cooking

- **Fleisch**
  Iberisches Rinderfilet, Entrecôte, Hühnerbrust.

- **Tranchiert**
  Gebackene Rinderlende an Portweinjus.

- **Fisch**
  Lachs, Tunnfisch und Dorsch.

- **Frische Pasta**
  3 Arten von Pasta
  Soßen: Bolognese, Roquefort, Pesto und Carbonara.

- **Beilagen**
  4 Arten von frischem Gemüse geschwenkt in der Pfanne mit Olivenöl
  Kanarische Kartoffeln mit Mojo, Reis-Pilaf, gegrillte Tomaten.

- **Reis**
  Paella Mixta.

- **Nachspeisen**
  Verschiedene Torten, französisches Gebäck, Eis nach Wahl mit Sirup, frisches Obst und Früchtestückchen.

- **Aus dem Weinkeller & Getränke**
  Antaño Tinto Crianza D.O La Rioja
  Antaño Blanco Crianza D.O La Rioja
  Mineralwasser, Kaffee und Tee.

Preis pro Person: 45,00 €

Fingerfood buffet

Wählen Sie ein Mittagessen in Form eines Cocktail- Empfang!
(min. 50 Personen)

Kleine Brötchen mit Serrano Schinken und Tomate
Club Sandwich, geräucherter Lachs, Sandwich mit geräuchertem Lachs und Spargel Streifen aus Blätterteig mit Brie-Käse und Auberginen, Röllchen aus Schinken und Käse mit Cheddarsoße und Guacamole

Auswahl an Salaten der Saison, Rohkostplatte mit Käsecreme, Salat Escalibada mit Romesco, Kanarische Tomaten mit Ziegenkäse, Oregano und Knoblauch
Mini-Frühlingsrollen mit Sojasoße
Tortilla aus Blumenkohl mit Alioli und Olivenpaste

Eis am Stiel, Obstsalat mit frischem Obst, verschiedene Nachspeisen.

Aus dem Weinkeller & Getränke
Weiß- und Rotwein, Bier, Sekt, Erfrischungsgetränke.

Preis pro Person: 45,00 €

Menüs für Bankette

Wird in den Banketträumen oder Restaurants serviert

Vorspeise (I)

Stockfisch mit gegrilltem Paprika und schwarzen Kartoffeln
Lachs-Tartar mit griechischem Joghurt und Avocados
Terrine aus Foie und Apfel mit einer Reduktion von Pedro Jiménez
Unser Salat „Meer und Berge"
Zuchinicremesuppe mit gegrilltem Käse und Koriander
Schwarzkartoffelcreme mit Trüffel
Cigalascreme mit Safranschaum.

Warmer Zwischengang (II)

Seehecht Supreme mit Fisch Zarsuela
Stockfisch mit Estragon-Konfit, Piquillo und Spinat
Gegrillte Forelle mit einer Zitronensoße
Roter Thunfisch mit Süsskartoffelpüree und Salbei
Gegriller Zackenbarschfilet auf einem Spiegel von Koriander-Olivenöl.

Hauptgang (III)

Rinderlende mit einer Emulsion von Almogrote
Carrilleras vom iberischen Schwein glasiert mit Palmenhonig
Careé vom Lamm mit einer Füllung aus Bananen und Lakritze
Rinderfilet mit Trüffeln und Foie
Schälchen mit Waldfrüchten.

Nachspeisen (IV)

Bananen mit Schokolade
Gianduja Real
Uniere Petite Charlotte
Profiterols gefüllt mit Schlagsahne und flüssigem Toffee
Halbgefrorenes vom Käse mit Himbeeren und einer säuerlichen Sosse.

Aus dem Weinkeller & Getränke

Gran Feudo Blanco, Bodega Julián Chivite, Navarra
Gran Feudo Tinto, Bodega Julián Chivite, Navarra
Mineralwasser, Kaffee, Tee

Preis pro Person:

4-Gang-Menü (I + II + III + IV)	73,00 €
5-Gang-Menü (I + I + II + III + IV)	79,00 €

Degustations-Menüs

- **Gourmet-Restaurant "Poseidón"**
  Min. 15 / Max. 50 Personen

  Preis pro Person: 80,00 €

- **Restaurante Italiano "Portofino"**
  Min. 15/ Max. 50 Personen

  Preis pro Person: 48,00 €

- **Restaurante Español "Bodega Baco"**
  Min. 15 Max. 50 Personen

  Preis pro Person: 42,00 €

- **Bodega** (in allen Degustations-Menus inklusive)
  Gran Feudo rot, Gran Feudo Weiss, Kaffee und Tee.

Themenabende

Ein breitgefächertes Programm an Aktivitäten wie Mittagessen unter freiem Himmel, Gala-Abendessen, Galas am Pool und vieles mehr. Wir stehen gerne zur Verfügung und sind offen für Ihre Ideen und Wünsche. Ohne Grenzen.

- **Arabischer Abend unter dem Sternenhimmel Teneriffas**
  Wir überraschen Sie mit einem typischen, arabischen Ambiente mit Teppichen, Kerzen und Möbeln aus 1000 und einer Nacht. Die Bauchtänzerinnen werden Sie in die Welt des Orients entführen.

- **Das ganze Jahr Karneval**
  Nicht nur Río de Janeiro ist für seinen Karneval berühmt, im Iberostar Grand Hotel Anthelia, erlauben wir uns Sie in die wunderbare Welt des Sambas, der bunten Farben und Musik einzuführen.

- **Weiße Nacht Chill-Out**
  Weiß bedeutet Reinheit, zusammen mit Chill-out-Musik, Fackeln, dem Geruch des Meeres - All dies miteinander kombiniert und dem faszinierenden Ambiente des Hotels haben wir die wichtigsten Elemente, um eine spezielle Nacht für Sie zu kreieren.

Alle Themen-Abende beinhalten die Dekoration, Willkommensgetränk, Abendbuffet und Getränke während des Abendessens. Minimum 80 Personen.

Arabische Nacht	130,00 € pro Person
Weiße Nacht	130,00 € pro Person
Karnevalsnacht	120,00 € pro Person

Picknick

"Aída"

1 vegetarisches Sandwich
1 Käse- und Schinken-Sandwich
1 Stück Obst
1 Mineralwasser, 1 Saft
1 Obstsalat
1 Tüte Chips.

Preis pro Person: 19,00 €

"Butterfly"

1 vegetarisches Sandwich.
1 Käse- und Schinken-Sandwich
1 Gemischter Salat
1 Stück Obst
1 Mineralwasser
1 Saft
1 Obstsalat
1 Tüte Chips,
1 Stück Schokolade.

Preis pro Person: 22,00 €

"Anthelia"

1 vegetarisches Sandwich
1 Käse- und Schinken-Sandwich
1 Gemischter Salat
1 Stück Obst
1 Mineralwasser
1 Saft
1 Obstsalat
1 Tüte Chips
1 Stück Schokolade

Preis pro Person: 25,00 €

Open Bar

Carmen Bar

Erfrischungsgetränke

Bier (Fass, Dorada in der Flasche)

Hausweine (Rot und Weiß)

Cocktail (San Francisco, Mimosa, Sektcocktail)

Haussekt (1551 Codorniú)

Aperitif (Martini Bianco / Rosso, Dry, Jägerweister, Campari, Tio Pepe)

Gin (Gordon, Larios)

Liköre (Baileys, Apfellikör)

Rum (Bacardi Weiss, Pampero, Cacique)

Vodka (Smirnoff Rot, Moskovskaya)

Whisky (Johnnie Walker Red Label, J&B)

Preis: 33,00 € pro Person/2 Stunden

Salomé Bar

Erfrischungsgetränke

Bier (Fass, Dorada in der Flasche)

Hausweine (Rot und Weiß)

Cocktail (San Francisco, Piña Colada, Alexander, Mimosa, Sektcocktail)

Haussekt (1551 Codorniu)

Aperitif (Martini Bianco / Rosso, Dry, Ramazzotti, Campari, Tio Pepe)

Brandy (Magno, Soberano, Fundador)

Licöre (Baileys, Apfellikör, Frangelico, Tia Maria)

Gin (Gordons, Larios)

Rum (Bacardi Weiss, Pampero, Cacique)

Vodka (Smirnoff Rot, Absolut, Moskovskaya)

Whisky (Johnnie Walker Red Label, J&B, Jack Daniel, Fours Roses)

Preis: 36,00 € pro Person/2 Stunden

Grand Anthelia Bar

Erfrischungsgetänke

Bier (Fass, Heineken und San Miguel in der Flasche)

Hausweine (Rot und Weiß)

Cocktail (San Francisco, Piña Colada, Alexander, Mimosa, Caipiriña, Margarita)

Haussekt (1551 Codorniu)

Aperitif (Martini Bianco / Rosso, Dry, Ramazzotti, Campari, Tio Pepe, Sherry)

Brandy (Magno, Carlos **I** y Carlos **III**)

Licöre (Baileys, Apfellikör, Frangelico, Tia Maria)

Gin (Bombay Saphire, Beefeater, Tanqueray)

Rum (Havana 7 jährig, Bacardi weiss, Brugal, Santa Teresa, Pampero, Cacique)

Vodka (Smirnoff rot, Absolut, Moskovskaya)

Whisky (Johnnie Walker Black Label, J&B, Jack Daniel, Jim Beam, Jameson, Canadian Club)

Preis: 44,00 € pro Person/2 Stunden

IBEROSTAR GRAND HOTEL ANTHELIA*****
C/ Londres, 15, 38660 Costa Adeje
Tel.: +34 922 71 33 35
Fax: +34 922 71 90 81
E-mail: grand.hotel.anthelia@IBEROSTAR.com
www.grandhotelanthelia.com

iberostar.com

Abteilung für Anlässe und Kongresse
Tel.: + 34 922 71 27 07
Fax: + 34 922 71 31 60
E-mail: comercial.canarias@iberostar.com