PRECISE RESORT TENERIFE

DOSSIER DE BODAS



Invitation au voyage



BIENVENIDOS

Un jardín frente al Atlántico

En la costa norte de Tenerife, cuarenta mil metros cuadrados de jardín subtropical descienden hacia el océano. Palmeras, árboles centenarios, el sonido del agua.

Entre ellos se encuentra Precise Resort Tenerife, un hotel de cuatro estrellas. Aquí el día puede empezar con los votos bajo un árbol centenario, seguir en la terraza cuando la luz cae sobre el mar y terminar en una larga mesa bajo las estrellas, o en uno de nuestros salones.

Desde la primera visita hasta el último baile, un mismo equipo les acompaña. Ustedes celebran. Nosotros nos ocupamos del resto.

Precise Resort Tenerife ha recibido los Wedding Awards de Bodas.net, que reconocen la calidad del servicio y la satisfacción de las parejas.

RECOMENDADO bodas.net ★★★★★ 10 OPINIONES

bodas.net wedding awards 2025

«Todo fue incluso mejor de lo que habíamos imaginado.»
«Los jardines son espectaculares y la organización fue impecable.»
«La comida sorprendió a todos nuestros invitados.»
«El equipo estuvo pendiente de nosotros todo el día.»
«Sin duda volveríamos a elegir Precise Resort.»



ÍNDICE

I · La ceremonia y el lugar 5

II · En la mesa 11

III · Hasta la noche 19

La celebración todo incluido 22

IV · Los detalles 23

Empezar 27

I

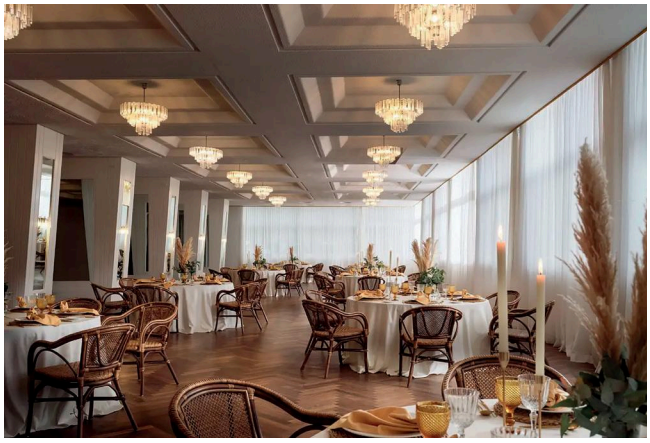
La ceremonia y el lugar

Cada historia de amor es única. Cada boda, también.



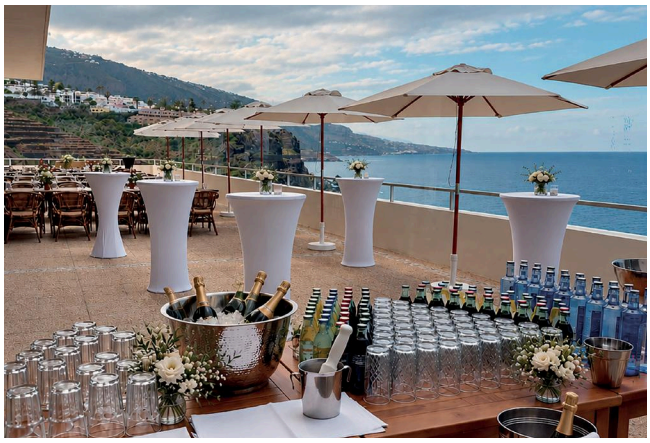
EL LUGAR

Tres maneras de estar juntos



Salones elegantes

Interiores amplios para un banquete cuidado en cada detalle, con una distribución y una decoración pensadas para su celebración.



Terrazas con vistas al océano

Espacios al aire libre para la ceremonia, el cóctel de bienvenida y los encuentros frente al Atlántico.



Jardines subtropicales

Ceremonias entre palmeras y cenas al aire libre, en más de 40.000 m² de jardines.



LA CEREMONIA

Donde dirán «Sí, quiero»

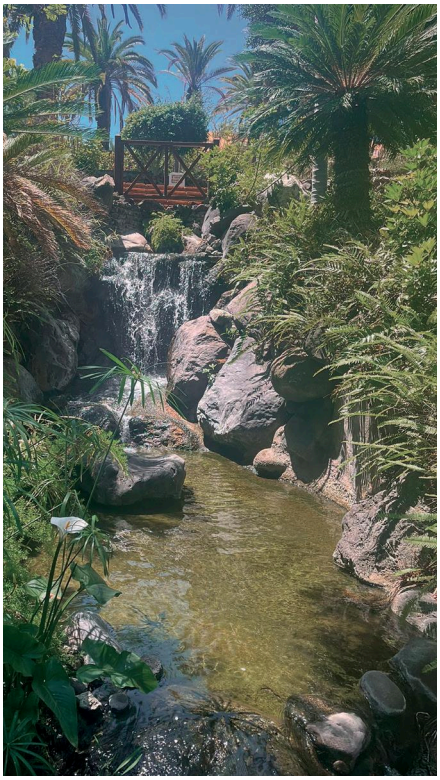
El sonido del agua, la brisa entre las palmeras, las personas que quieren, esperándoles. Una ceremonia simbólica en los jardines, pensada para ustedes dos. Su Wedding Planner se ocupa del espacio, de los tiempos y de los detalles.

LO QUE INCLUYE

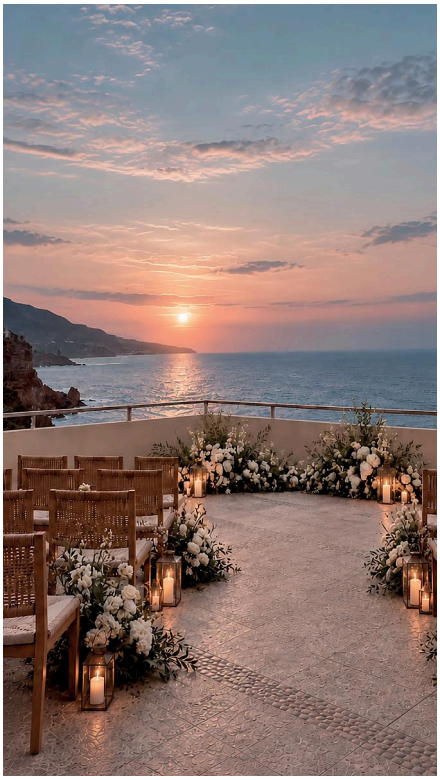
Montaje del espacio de la ceremonia
Cuarenta sillas para los invitados
Arco, atril y descalzadora
Decoración floral básica
Asesoramiento personal desde el primer día
Coordinación y supervisión durante el evento

TRES LUGARES ÚNICOS

Elijan su escenario







La Cascada

Ceremonia simbólica
Un rincón apartado del jardín, entre el agua que cae y el verde profundo.

DESDE 1.400 €

El Árbol Trenzado

Ceremonia simbólica
Bajo la copa de un árbol centenario, el lugar más emblemático del resort.

DESDE 1.800 €

Terraza Mar Océano

Ceremonia simbólica y cóctel
El Atlántico como fondo, desde las primeras palabras hasta la última luz.

DESDE 1.400 €

AMPLIOS. ELEGANTES. COMPLETAMENTE SUYOS.

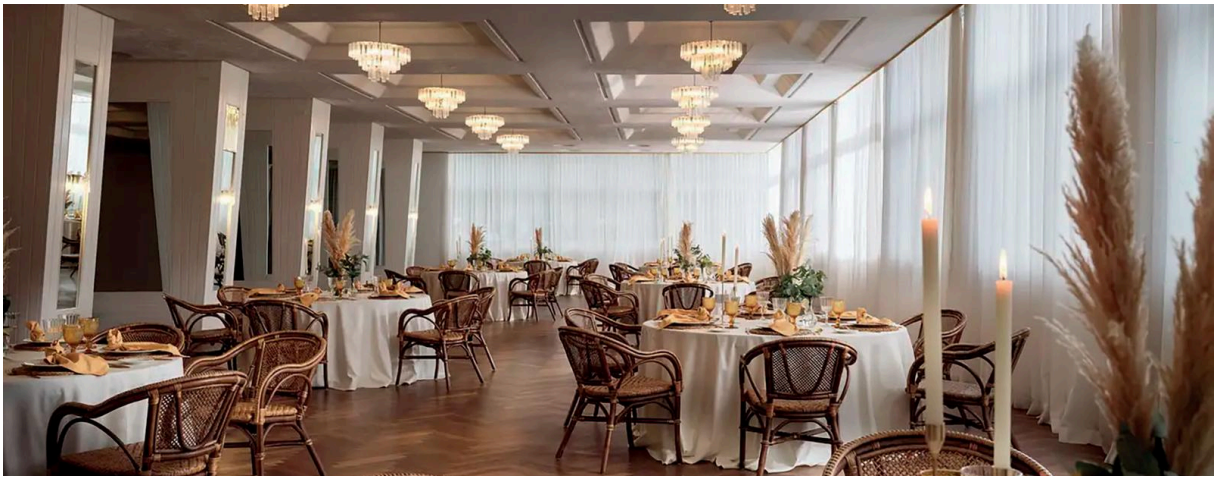
Una celebración en los salones

Reúnan a todos en interiores amplios y elegantes. Desde una celebración íntima hasta un gran banquete de boda, los salones se adaptan al número de invitados y a la forma en que quieren celebrar.



Sala La Marea — HASTA 80 INVITADOS

Un salón acogedor y elegante para celebraciones íntimas y de tamaño medio, con capacidad para hasta 80 invitados.



Sala Precise — PARA BODAS CON MÁS INVITADOS

Un salón amplio y versátil para bodas más grandes. Su distribución flexible permite elegir el montaje de las mesas y personalizar el espacio. Consulten con el equipo la capacidad según el montaje elegido.

Su Wedding Planner les ayudará a elegir el salón según su lista de invitados y el ambiente que prefieran. Nuestro equipo de Eventos coordina la distribución de las mesas, la decoración, la iluminación y el servicio, para que todo esté cuidado desde la primera bienvenida hasta el último brindis.



CENA ENTRE PALMERAS

Reunidos en los jardines

Mantelería blanca, senderos del jardín y una velada bajo las palmeras. Reúnan a todos en un banquete al aire libre, en los jardines subtropicales del resort.

INCLUYE

Uso exclusivo del espacio jardín
Montaje
Decoración básica
Coordinación del evento
Supervisión

Espacio jardín

2.500 €

Suplemento por el espacio

Las celebraciones al aire libre terminan a las 23:00 h; después, la fiesta continúa en el interior.

II

EN LA MESA

El arte de reunirse.

Sabores canarios, influencias mediterráneas y platos elegidos juntos. Empiecen con un cóctel de bienvenida, continúen con un banquete servido o dejen que la velada fluya en torno a las estaciones gastronómicas.

Una degustación para dos les ayuda a elegir el menú. Las opciones vegetarianas, veganas, sin gluten y adaptadas a alergias pueden hablarse con el equipo, junto con un menú infantil.



01 · CÓCTEL DE BIENVENIDA

El primer brindis

Cóctel Clásico | 18 € por persona | 45 minutos | cuatro aperitivos a elegir
Cada aperitivo adicional: 3,80 € por persona. Platos marcados con *: +1,50 € por persona.

FRÍOS

Quesos canarios con miel de palma
Brioche de almogrote con champiñones
Pincho de tomate con mozzarella
Gazpacho de sandía
Gazpacho de mango
Tosta de jamón serrano con tumaca
Canapé de queso de cabra con mermelada de higos
Gyozas de verduras con salsa de guayaba
Tartar de aguacate y gambas*
Mini sándwich de salmón ahumado con pepino y rábano*

CALIENTES

Croquetas gourmet
Tortilla soufflé canaria
Cucharita de pulpo a la gallega
Mini hamburguesa de ternera
Arepitas de pollo
Chips de verduras con hummus
Falafel con yogur de menta
Langostino crujiente con salsa de yogur*
Pincho de solomillo al Pedro Ximénez*
Brocheta de pollo con salsa de melocotón*

OPCIONES VEGETARIANAS

Brocheta de ensalada César
Taco de tofu con pesto
Mini rollito de primavera
Teriyaki de sandía con sésamo
Mini fajita de verduras

OPCIONES VEGANAS

Tartar de aguacate y tomate seco
Verduras en tempura con alioli de remolacha
Hummus con pan pita
Brocheta de verdura asada
Gyozas de verdura con guayaba





02 · BANQUETES SERVIDOS

Tres maneras de cenar

Todos los precios son por persona. Elijan los platos en las páginas siguientes.

Menú 1 — 78 €

Crema; principal de pescado o carne; postre; bebidas.

Menú 2 — 86 €

Ensalada; principal de pescado o carne; postre; bebidas.

Menú 3 — 102 €

Crema; ensalada; principal de pescado; sorbete; principal de carne; postre; bebidas.

INCLUIDO CON CADA MENÚ

Bebidas durante el banquete: vino blanco y tinto, cerveza, agua mineral y refrescos
Montaje completo con mobiliario, menaje, cristalería y mantelería
Arreglos florales estándar en las mesas
Degustación del menú para dos

Las mejoras de vino y algunos platos llevan suplemento, como se indica.

03 · ENTRANTES Y PRINCIPALES

Elijan sus platos

Los suplementos son por persona. El Menú 1 empieza con crema; el Menú 2, con ensalada; el Menú 3 incluye ambas.

CREMAS Y SOPAS

Sopa de pollo
Crema de patatas y puerros
Crema de berros con pan frito
Crema de calabacín
Crema de mariscos (+2 €)

ENSALADAS

Ensalada Precise con queso de cabra
Ensalada de bacalao ahumado, papas y naranja con aceite de ciboulette
Ensalada de burrata con tallarines de pepino
Ensalada canaria tipo César
Tartar de aguacate con vegetales y crujiente de quesos
Ensalada de bogavante con vinagreta de lumpo (+5,50 €)







Del mar, de la tierra

Menús 1 y 2: un principal de pescado o de carne. Menú 3: ambos.

DEL MAR

Suprema de merluza con salsa holandesa de lima
Bacalao confitado con parmentier de pimiento de La Vera
Lomos de lubina al horno con crema suave de hinojo
Cherne de la costa de Garachico con papas negras (+2 €)
Salmón a las finas hierbas con milhojas de verduras

DE LA TIERRA

Carrillera de cerdo al Pedro Ximénez con parmentier de papa bonita
Carrillera royale en hojaldre dorado
Ternera melosa con velouté de boletus, gratén de patata y espárragos trigueros
Solomillo ibérico a la brasa con manzana y papas al tomillo
Tournedo de buey con salsa perigourdine y timbal de papa panadera (+4 €)
Carrillera de ternera a baja temperatura con salsa de pimienta rosa (+4 €)

04 · OPCIONES VEGETARIANAS Y VEGANAS

Un menú para cada invitado

APERITIVOS · CUATRO A ELEGIR

Croquetas de boletus con salsa kimchi
Brioche de mermelada de pimiento y cebolla caramelizada
Tartar de aguacate y tomate seco
Verduras en tempura con alioli de remolacha
Hummus con pan pita
Cucharita de risotto
Brocheta de verdura asada
Gazpacho de sandía
Nachos con guacamole
Gilda de encurtidos
Gyozas de verdura con guayaba
Falafel con yogur

ENTRANTES

Carpaccio de mango y aguacate con vinagreta de fruta de la pasión
Timbal de quinoa y frutos secos con espuma de aguacate
Lingote de berenjenas asadas con hummus y miel de palma
Coco fresco relleno de vegetales, aguacate, mango, frutos rojos y coulis de pesto

SOPAS Y CREMAS · FRÍAS O CALIENTES

Vichyssoise con aceite de cebollino
Crema de guisantes con aroma de menta
Sopa de tomate blanca con mermelada de cherrys
Crema de calabaza con coulis de curry rojo
Sopa fría de mango con esponja de albahaca

PRINCIPALES

Lasaña de setas y verduras de temporada con salsa de zanahoria
Canelón de crema de queso vegano, verduras confitadas, nueces caramelizadas y bechamel de coco
«Solomillo» vegano asado con crema de millo tostado y chimichurri
«Bacalao» vegano confitado (tofu) con crema de boniato y coulis de romesco

POSTRES

Helado de café con crema de vainilla
Sopa de chocolate blanco con torrija
Tiramisú de arroz con leche y pistacho
Tarta de brownie con crema de Nutella
Panacota con sopa de frutos rojos

Compartan con nuestro equipo de bodas cualquier necesidad alimentaria. Las adaptaciones vegetarianas y veganas se acuerdan con cocina; algunos platos contienen lácteos u otros ingredientes no veganos.

05 · EL DULCE FINAL

Postres artesanales

Esfera de chocolate negro, relleno de chocolate, un toque de sal

Dunas de mango y maracuyá

Blanc-manger de frutos rojos

Esfera de chocolate blanco, corazón de maracuyá

Chocolate, caramelo y avellana



Menú infantil 32 €

Sopa de pollo
Fingers de pollo, pasta boloñesa, patatas fritas
Helado
Refrescos, zumos y agua



06 · CÓCTEL CON ESTACIONES

Una velada en movimiento

Una alternativa informal a la cena servida.

Cóctel dinámico de estaciones | 59 € por persona | 90 minutos | seis aperitivos | tres estaciones | bebidas incluidas

Elijan seis entre las propuestas frías, calientes, vegetarianas y veganas del cóctel (página 12). El menú de estaciones incluye también risotto de secreto ibérico.
Aperitivo adicional: 3,80 € por persona; platos con *: +1,50 € por persona.
Tres estaciones — Ibéricos y quesos canarios, un arroz a elegir y un buffet de postres con pastelería francesa y fruta fresca cortada.

IBÉRICOS Y QUESOS CANARIOS

Jamón, chorizo y lomo
Queso semicurado
Queso palmero con pimentón y gofio
Rulo de cabra
Queso curado de Valsequillo
Queso fresco ahumado

ARROCES · UNO A ELEGIR

Arroz de marisco
Arroz de carne
Risotto de setas y verduras

POSTRES

Pastelería francesa
Fruta fresca cortada

BEBIDAS INCLUIDAS · Vino de la casa, cerveza, refrescos y agua

III

HASTA LA NOCHE



07 · LAS BEBIDAS

Vino para la mesa. Después de la cena, el baile
Un menú cuidado merece vinos cuidados.

CON CADA MENÚ
Vino blanco y tinto de la casa, cerveza, agua mineral y refrescos.
OTROS VINOS · SUPLEMENTO POR PERSONA
Una selección de vinos canarios y nacionales para quienes deseen cambiar el vino de la casa.

BLANCOS

Vino de la casa · incluido
D.O. Gran Theydal, seco +1,50 €
D.O. Tagaral, seco +2 €
D.O. Tajinaste, seco +3,50 €

TINTOS

Vino de la casa · incluido
D.O. Tagaral +2 €
D.O. Viña Norte, maceración carbónica +2,50 €
Ramón Bilbao +6 €

Los vinos de la casa pueden variar.
Si desean alguna marca en especial, estaremos encantados de atender sus preferencias.

Barra libre

30 € por persona

Mínimo 35 personas. 2 horas
Niños de 2 a 12 años: 50 % de descuento. Cada hora adicional: 14 € por persona

LA SELECCIÓN

Whisky — J&B, Ballantine's, Johnnie Walker Red Label

Ginebra — Beefeater, Larios, Puerto de Indias

Ron — Havana Club 7, Bacardí Blanco, Arehucas Oro

Vodka — Absolut, Moskovskaya

Licores — Baileys, Amaretto

08 · AL FINAL DE LA VELADA

Las horas más dulces

LA TARTA

La tarta nupcial para el corte y las fotografías forma parte de la celebración. Si desean una tarta artesanal para servir a todos los invitados, se encarga aparte; nuestra pastelería les mostrará diseños, sabores y precios.

Mesa dulce — 10 € por persona

MÍNIMO 50 INVITADOS

Pequeños dulces artesanales. Sabores y presentación a su gusto.



RECENA · POR PERSONA

Primavera — perritos calientes y pizza — 10 €

Canaria — churros con chocolate — 7,50 €

Precise Premium — pan rústico con tumaca y jamón ibérico (50 %), tortilla Precise — 14 €



TODO INCLUIDO

La celebración, un solo precio

INCLUYE

Cóctel de bienvenida con cinco aperitivos

El menú elegido

Barra libre

Corte de la tarta

Mesa dulce

Recena

Con el Menú 1	138 € por persona
Con el Menú 2	152 € por persona
Con el Menú 3	168 € por persona

Los precios de la ceremonia y del espacio jardín se indican por separado. Confirmen con su Wedding Planner lo que incluye el paquete, los horarios del servicio y los suplementos.

IV

LOS DETALLES

Cada boda cuenta una historia. Nos gustaría formar parte de la suya.





JUNTOS, MÁS ALLÁ DEL DÍA

Quédense un poco más

PARA LA PAREJA

La habitación nupcial la noche de bodas
Su habitación, decorada para la ocasión
Un menú degustación para dos
Aparcamiento para un vehículo
Late check-out a la mañana siguiente, según disponibilidad

PARA SUS INVITADOS

Tarifas preferentes de alojamiento
Desayuno incluido
Menú infantil
Menús vegetarianos, veganos, sin gluten y adaptados a alergias

La tranquilidad también es saber que todas las personas que quieren estarán bien atendidas.

CADA PASO, CUIDADO

De la primera visita al último brindis

1. DESCUBRIR	Visiten el resort, recorran los espacios y compartan sus ideas.
2. DISEÑAR	Reciban una propuesta personalizada en torno a sus planes.
3. RESERVAR	Confirmen la fecha y empezamos a coordinar la celebración.
4. DEGUSTAR	Elijan sus platos en una degustación para dos.
5. AJUSTAR	Revisen horarios, número de invitados, distribución de mesas y últimos detalles.
6. CELEBRAR	Su equipo coordina el día, del montaje al servicio.

Un Wedding Planner especializado, un coordinador de eventos y los equipos de cocina y sala trabajan juntos, incluida la coordinación con proveedores externos.

ANTES DE RESERVAR

Los detalles prácticos

HORARIO DE LA CELEBRACIÓN

Su celebración puede durar hasta siete horas desde su inicio y debe terminar antes de las 02:00 h.
Las celebraciones al aire libre y el uso del jardín terminan a las 23:00 h; después, la fiesta continúa en el interior.

RESERVAR SU FECHA

Un pago del 20 % del importe estimado confirma su reserva.
Un 50 % más se abona 60 días antes de la celebración, y el resto, 15 días antes.

SI SUS PLANES CAMBIAN

Más de 60 días antes de la celebración: el pago inicial del 20 % no es reembolsable.
Entre 60 y 15 días antes: se aplica un cargo por cancelación del 70 % del total de la factura.
Menos de 15 días antes: se aplica el importe total de la factura.
En cancelaciones parciales, se factura el número de invitados confirmado 15 días antes de la celebración.

Antes de reservar, confirmen con nuestro equipo de bodas la disponibilidad, los impuestos, el número mínimo de invitados, lo que incluye el paquete y las condiciones finales.

UNA INVITACIÓN

Empecemos con una visita

Cuéntennos la fecha que prefieren, el número de invitados y la celebración que tienen en mente. Nuestro equipo de bodas les enseñará los salones, las terrazas y los jardines, y les ayudará a dar forma a su celebración.

CONSULTAS DE BODAS

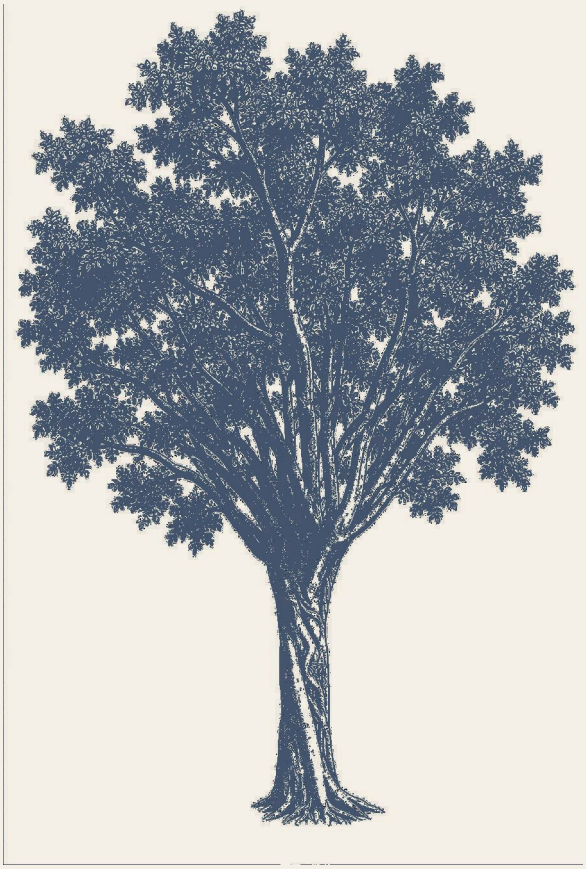
eventos.tenerife@precisehotels.com

+34 922 379 000 · +34 677 711 491

Precise Resort Tenerife · El Burgado, 1 ·
38410 Los Realejos · Tenerife, España

www.precisehotels.com

Ustedes lo imaginan.
Nosotros lo hacemos realidad.



PRECISE RESORT

Puerto de la Cruz Tenerife