PRECISE RESORT TENERIFE

HOCHZEITSDOSSIER



Invitation au voyage



WILLKOMMEN

Ein Garten am Atlantik

An der Nordküste Teneriffas erstrecken sich vierzigtausend Quadratmeter subtropischer Garten bis hinunter zum Ozean. Palmen, jahrhundertealte Bäume, das Rauschen des Wassers.

Mittendrin liegt das Precise Resort Tenerife, ein Vier-Sterne-Hotel. Hier kann der Tag mit dem Jawort unter einem jahrhundertealten Baum beginnen, sich auf der Terrasse fortsetzen, wenn das Licht über dem Meer sanfter wird, und an einer langen Tafel unter den Sternen enden – oder in einem unserer Säle.

Vom ersten Besuch bis zum letzten Tanz begleitet Sie ein Team. Sie feiern. Um alles andere kümmern wir uns.

Das Precise Resort Tenerife wurde mit den Wedding Awards von Bodas.net ausgezeichnet, die Servicequalität und die Zufriedenheit der Brautpaare würdigen.

„Alles war noch schöner, als wir es uns vorgestellt hatten."
„Die Gärten sind spektakulär und die Organisation war tadellos."
„Das Essen hat alle unsere Gäste begeistert."
„Das Team war den ganzen Tag für uns da."
„Wir würden uns jederzeit wieder für das Precise Resort entscheiden."

INHALT

I · Die Zeremonie und der Ort 5

II · An der Tafel 11

III · Bis in die Nacht 19

Die All-inclusive-Feier 22

IV · Die Details 23

Der erste Schritt 27

I

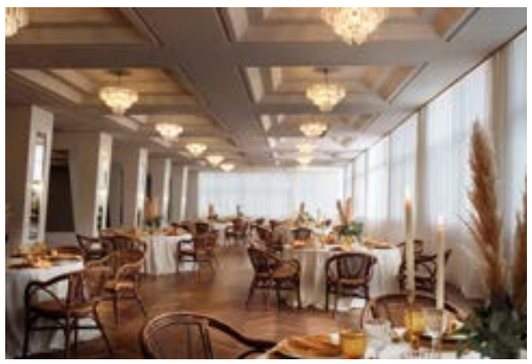
Die Zeremonie und der Ort

Jede Liebesgeschichte ist einzigartig. Jede Hochzeit auch.



DER ORT

Drei Arten, zusammenzukommen



Elegante Säle

Großzügige Räume für ein liebevoll ausgerichtetes Bankett, mit Bestuhlung und Dekoration ganz nach Ihrer Feier.



Terrassen mit Meerblick

Plätze unter freiem Himmel für Zeremonie, Begrüßungscocktail und gesellige Momente mit Blick auf den Atlantik.



Subtropische Gärten

Zeremonien unter Palmen und Dinner unter freiem Himmel, inmitten von über 40.000 m² Gärten.



DIE ZEREMONIE

Wo Sie „Ja“ sagen

Das Rauschen des Wassers, die Brise in den Palmen, die Menschen, die Sie lieben, warten auf Sie.
Eine symbolische Zeremonie im Garten, gestaltet für Sie beide. Ihr Wedding Planner kümmert sich um den Ort, den Ablauf und die Details.

INKLUSIVE

Aufbau des Zeremonieplatzes
Vierzig Stühle für die Gäste
Bogen, Pult und Bank
Einfache Blumendekoration
Persönliche Beratung vom ersten Tag an
Koordination und Betreuung während der Feier

DREI BESONDERE ORTE

Wählen Sie Ihren Ort



Der Wasserfall

Symbolische Zeremonie
Eine stille Gartenecke zwischen fallendem Wasser und üppigem Grün.

AB 1.400 €



Der geflochtene Baum

Symbolische Zeremonie
Unter der Krone eines jahrhundertealten Baumes – der bekannteste Ort des Resorts.

AB 1.800 €



Terrasse Mar Océano

Symbolische Zeremonie und Cocktail
Der Atlantik als Kulisse, vom ersten Wort bis zum letzten Licht.

AB 1.400 €

GROSSZÜGIG. ELEGANT. GANZ IHRER.

Eine Feier in den Sälen

Versammeln Sie alle in großzügigen, eleganten Räumen. Von der Feier im kleinen Kreis bis zum großen Hochzeitsbankett – die Säle passen sich Ihrer Gästezahl und Ihrer Art zu feiern an.



Sala La Marea – BIS ZU 80 GÄSTE

Ein einladender, eleganter Saal für kleine und mittelgroße Feiern, mit Platz für bis zu 80 Gäste.



Sala Precise – FÜR GRÖSSERE HOCHZEITEN

Ein großer, vielseitiger Saal für größere Hochzeiten. Die flexible Raumaufteilung erlaubt verschiedene Tischanordnungen und eine individuelle Gestaltung. Die Kapazität je nach Aufbau erfahren Sie bei unserem Team.

Ihr Wedding Planner hilft Ihnen, den passenden Saal für Ihre Gästeliste und die gewünschte Atmosphäre zu finden. Unser Eventteam koordiniert Tischordnung, Dekoration, Beleuchtung und Service – mit Sorgfalt vom ersten Empfang bis zum letzten Toast.



DINNER UNTER PALMEN

Vereint im Garten

Weiße Tischwäsche, Gartenwege und ein Abend unter Palmen. Versammeln Sie alle zu einem Bankett unter freiem Himmel, in den subtropischen Gärten des Resorts.

INKLUSIVE

Exklusive Nutzung des Gartenbereichs
Aufbau
Einfache Dekoration
Eventkoordination
Betreuung

Gartenbereich

2.500 €

Aufpreis für den Ort

Feiern im Freien enden um 23:00 Uhr; danach geht das Fest drinnen weiter.

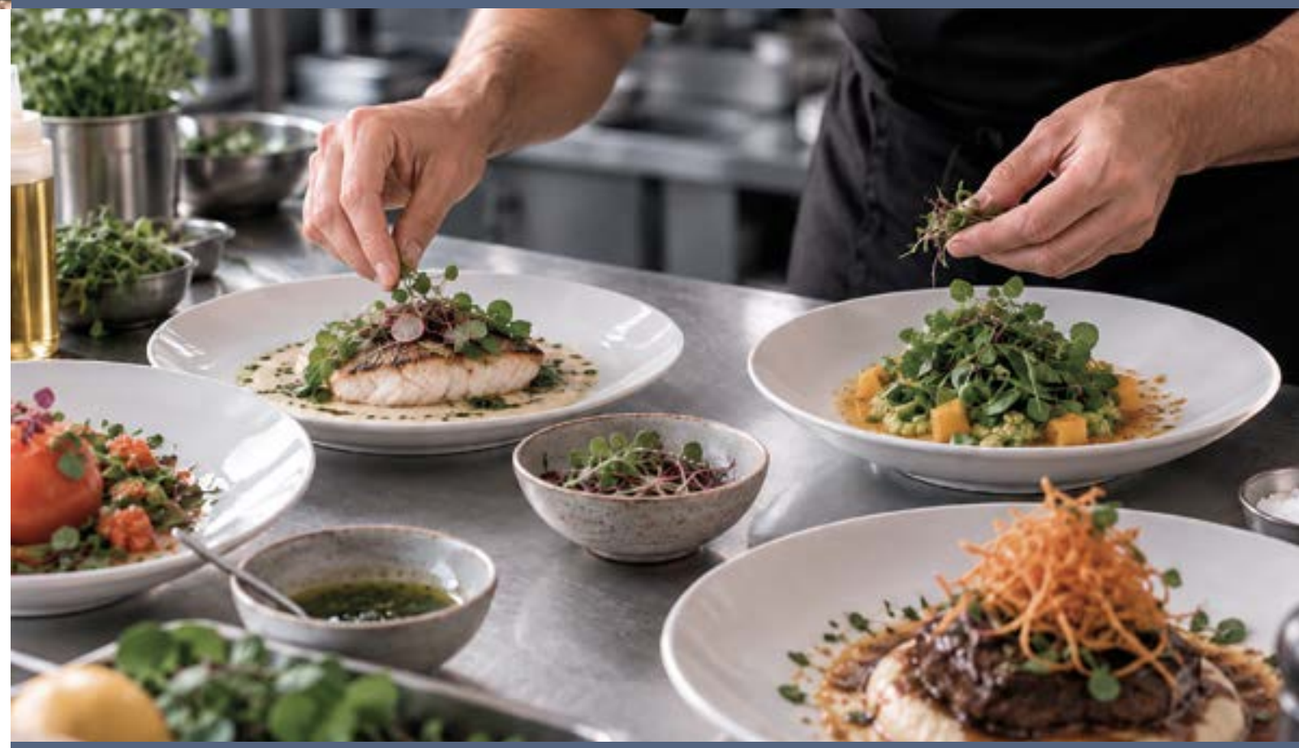
II

AN DER TAFEL

Die Kunst des Zusammenseins.

Kanarische Aromen, mediterrane Einflüsse und gemeinsam ausgewählte Gerichte. Beginnen Sie mit einem Begrüßungscocktail, genießen Sie ein serviertes Bankett oder lassen Sie den Abend an Food-Stationen ausklingen.

Ein Probeessen zu zweit hilft Ihnen bei der Menüwahl. Vegetarische, vegane, glutenfreie und allergikerfreundliche Optionen sowie ein Kindermenü besprechen Sie mit unserem Team.



01 · BEGRÜSSUNGSCOCKTAIL

Der erste Toast

Klassischer Cocktail | 18 € pro Person | 45 Minuten | vier Häppchen nach Wahl
Jedes weitere Häppchen: 3,80 € pro Person. Gerichte mit *: +1,50 € pro Person.

KALT

Kanarischer Käse mit Palmhonig
Almogrote-Brioche mit Champignons
Tomaten-Mozzarella-Spieß
Wassermelonen-Gazpacho
Mango-Gazpacho
Serranoschinken auf Brot mit Tomate
Ziegenkäse-Kanapee mit Feigenkonfitüre
Gemüse-Gyozas mit Guavensauce
Avocado-Garnelen-Tatar*
Mini-Sandwich mit Räucherlachs, Gurke und Radieschen*

WARM

Gourmet-Kroketten
Kanarisches Soufflé-Omelett
Löffel mit Pulpo nach galicischer Art
Mini-Rindfleischburger
Arepitas mit Hähnchen
Gemüsechips mit Hummus
Falafel mit Minzjoghurt
Knusprige Riesengarnele mit Joghurtsauce*
Schweinefiletspieß mit Pedro Ximénez*
Hähnchenspieß mit Pfirsichsauce*

VEGETARISCH

Caesar-Salat-Spieß
Tofu-Taco mit Pesto
Mini-Frühlingsrolle
Wassermelonen-Teriyaki mit Sesam
Mini-Gemüse-Fajita

VEGAN

Tatar von Avocado und getrockneten Tomaten
Gemüse-Tempura mit Rote-Bete-Aioli
Hummus mit Pitabrot
Spieß mit gegrilltem Gemüse
Gemüse-Gyozas mit Guave



02 · SERVIERTE BANKETTE

Drei Arten zu speisen

Alle Preise verstehen sich pro Person. Die Gerichte wählen Sie auf den folgenden Seiten.

Menü 1 — 78 €

Cremesuppe; Hauptgang Fisch oder Fleisch; Dessert; Getränke.

Menü 2 — 86 €

Salat; Hauptgang Fisch oder Fleisch; Dessert; Getränke.

Menü 3 — 102 €

Cremesuppe; Salat; Fischgang; Sorbet; Fleischgang; Dessert; Getränke.

IN JEDEM MENÜ INKLUSIVE

Getränke zum Bankett: Weiß- und Rotwein, Bier, Mineralwasser und Softdrinks
Kompletter Aufbau mit Mobiliar, Geschirr, Gläsern und Tischwäsche
Standard-Blumenschmuck auf den Tischen
Menü-Probeessen für zwei

Für Weine einer höheren Kategorie und einige Gerichte gilt ein Aufpreis, wie angegeben.

03 · VORSPEISEN UND HAUPTGÄNGE

Wählen Sie Ihre Gänge

Aufpreise gelten pro Person. Menü 1 beginnt mit Suppe, Menü 2 mit Salat, Menü 3 enthält beides.

SUPPEN UND CREMESUPPEN

Hühnersuppe
Kartoffel-Lauch-Cremesuppe
Brunnenkresse-Cremesuppe mit Croûtons
Zucchini-Cremesuppe
Meeresfrüchte-Cremesuppe (+2 €)

SALATE

Precise-Salat mit Ziegenkäse
Salat von geräuchertem Kabeljau, Kartoffeln und Orange mit Schnittlauchöl
Burrata mit Gurkenbändern
Caesar Salad auf kanarische Art
Avocadotatar mit Gemüse und Käsechip
Hummersalat mit Seehasenrogen-Vinaigrette (+5,50 €)







Aus dem Meer, vom Land

Menü 1 und 2: ein Hauptgang mit Fisch oder Fleisch. Menü 3: beides.

AUS DEM MEER

Seehechtfilet mit Limetten-Hollandaise
Konfierter Kabeljau mit Parmentier von La-Vera-Paprika
Gebackenes Wolfsbarschfilet mit feiner Fenchelcreme
Wrackbarsch von der Küste Garachicos mit kanarischen Kartoffeln (+2 €)
Lachs mit feinen Kräutern und Gemüse-Millefeuille

VOM LAND

Schweinebäckchen in Pedro Ximénez mit Süßkartoffel-Parmentier
Bäckchen royale im goldenen Blätterteig
Zartes Kalb mit Steinpilz-Velouté, Kartoffelgratin und grünem Spargel
Gegrilltes Ibérico-Schweinefilet mit Apfel und Thymiankartoffeln
Rindertournedos mit Sauce Périgourdine und Bäckerinkartoffeln (+4 €)
Niedrig gegarte Rinderbacke mit rosa Pfeffersauce (+4 €)

04 · VEGETARISCH UND VEGAN

Ein Menü für jeden Gast

HÄPPCHEN · VIER NACH WAHL

Steinpilzkroketten mit Kimchi-Sauce
Brioche mit Paprikakonfitüre und karamellisierten Zwiebeln
Tatar von Avocado und getrockneten Tomaten
Gemüse-Tempura mit Rote-Bete-Aioli
Hummus mit Pitabrot
Risotto-Löffel
Spieß mit gegrilltem Gemüse
Wassermelonen-Gazpacho
Nachos mit Guacamole
Gilda-Spieß mit Eingelegtem
Gemüse-Gyozas mit Guave
Falafel mit Joghurt

VORSPEISEN

Mango-Avocado-Carpaccio mit Passionsfrucht-Vinaigrette
Quinoa-Nuss-Timbale mit Avocadoschaum
Geröstete Aubergine mit Hummus und Palmhonig
Frische Kokosnuss gefüllt mit Gemüse, Avocado, Mango, roten Beeren und Pesto-Coulis

SUPPEN · WARM ODER KALT

Vichyssoise mit Schnittlauchöl
Erbsencremesuppe mit Minze
Weiße Tomatensuppe mit Kirschtomatenkonfitüre
Kürbiscremesuppe mit rotem Curry-Coulis
Kalte Mangosuppe mit Basilikumbiskuit

HAUPTGÄNGE

Lasagne mit Pilzen und Saisongemüse und Karottensauce
Cannelloni mit veganem Frischkäse, konfiertem Gemüse, karamellisierten Walnüssen und Kokos-Béchamel
Veganes „Filet“ mit Creme von geröstetem Mais und Chimichurri
Veganer „Kabeljau“ (Tofu) mit Süßkartoffelcreme und Romesco-Coulis

DESSERTS

Kaffeeeis mit Vanillecreme
Weiße Schokoladensuppe mit Torrija
Milchreis-Tiramisu mit Pistazie
Brownie-Tarte mit Nutella-Creme
Panna cotta mit Beerensuppe

Teilen Sie unserem Hochzeitsteam Ihre Ernährungswünsche mit. Vegetarische und vegane Anpassungen werden mit der Küche abgestimmt; einige Gerichte enthalten Milchprodukte oder andere nicht vegane Zutaten.

05 · DER SÜSSE ABSCHLUSS

Hausgemachte Desserts

Kugel aus dunkler Schokolade mit Schokoladenfüllung und einem Hauch Salz

Mango-Maracuja-Dünen

Blancmanger von roten Beeren

Kugel aus weißer Schokolade mit Maracujakern

Schokolade, Karamell und Haselnuss



Kindermenü 32 €

Hühnersuppe
Chicken Fingers, Pasta Bolognese, Pommes frites
Eis
Softdrinks, Säfte und Wasser



III

BIS IN DIE NACHT

06 · COCKTAIL MIT FOOD-STATIONEN

Ein Abend in Bewegung

Eine ungezwungene Alternative zum servierten Dinner.

Cocktail mit Food-Stationen | 59 € pro Person | 90 Minuten | sechs Häppchen | drei Stationen | Getränke inklusive

Wählen Sie sechs aus den kalten, warmen, vegetarischen und veganen Häppchen (Seite 12). Das Stationenmenü bietet außerdem Risotto mit Ibérico-Secreto.
Weiteres Häppchen: 3,80 € pro Person; Gerichte mit *: +1,50 € pro Person.
Drei Stationen — Ibérico-Wurstwaren und kanarischer Käse, ein Reisgericht nach Wahl und ein Dessertbuffet mit französischem Gebäck und frisch geschnittenem Obst.

IBÉRICO UND KANARISCHER KÄSE

Schinken, Chorizo und Lomo
Halbgereifter Käse
Käse aus La Palma mit Paprika und Gofio
Ziegenkäserolle
Gereifter Käse aus Valsequillo
Geräucherter Frischkäse

REIS · EINES NACH WAHL

Reis mit Meeresfrüchten
Reis mit Fleisch
Pilz-Gemüse-Risotto

DESSERTS

Französisches Gebäck
Frisch geschnittenes Obst

GETRÄNKE INKLUSIVE · Hauswein, Bier, Softdrinks und Wasser



07 · WEIN UND BAR

Wein zum Essen. Nach dem Dinner wird getanzt
Ein sorgfältig gewähltes Menü verdient sorgfältig gewählte Weine.

ZU JEDEM MENÜ
Weiß- und Rotwein des Hauses, Bier, Mineralwasser und Softdrinks.

WEITERE WEINE · AUFPREIS PRO PERSON
Eine Auswahl kanarischer und spanischer Weine für alle, die statt des Hausweins etwas anderes wünschen.

WEISSWEINE

Hauswein · inklusive
D.O. Gran Theydal, trocken +1,50 €
D.O. Tagaral, trocken +2 €
D.O. Tajinaste, trocken +3,50 €

ROTWEINE

Hauswein · inklusive
D.O. Tagaral +2 €
D.O. Viña Norte, Kohlensäuremaischung +2,50 €
Ramón Bilbao +6 €

Die Hausweine können variieren.
Wünschen Sie einen bestimmten Wein, gehen wir gern auf Ihre Vorlieben ein.

Open Bar — 30 € pro Person

Mindestens 35 Personen. 2 Stunden
Kinder von 2 bis 12 Jahren: 50 % Ermäßigung. Jede weitere Stunde: 14 € pro Person

DIE AUSWAHL

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

Gin — Beefeater, Larios, Puerto de Indias

Rum — Havana Club 7, Bacardí Blanco, Arehucas Oro

Wodka — Absolut, Moskovskaya

Liköre — Baileys, Amaretto

08 · NACH DEM DINNER

Die süßesten Stunden

DIE TORTE

Eine Hochzeitstorte für den Anschnitt und die Fotos ist Teil der Feier. Eine handgemachte Torte für alle Gäste kann separat bestellt werden; unsere Konditorei zeigt Ihnen Designs, Geschmacksrichtungen und Preise.

Candy Bar — 10 € pro Person

MINDESTENS 50 GÄSTE
Kleine hausgemachte Süßigkeiten. Geschmack und Präsentation nach Ihren Wünschen.



MITTERNACHTSSNACK · PRO PERSON

Primavera — Hotdogs und Pizza — 10 €
Canaria — Churros mit Schokolade — 7,50 €
Precise Premium — Landbrot mit Tomate und Ibérico-Schinken (50 %), Precise-Tortilla — 14 €

ALL-INCLUSIVE

Die Feier zu einem Preis

INKLUSIVE

Begrüßungscocktail mit fünf Häppchen

Ihr gewähltes Menü

Open Bar

Tortenanschnitt

Candy Bar

Mitternachtssnack

Mit Menü 1	138 € pro Person
Mit Menü 2	152 € pro Person
Mit Menü 3	168 € pro Person

Die Preise für die Zeremonie und den Gartenbereich werden separat ausgewiesen. Leistungsumfang, Servicezeiten und Aufpreise bestätigt Ihnen Ihr Wedding Planner.

IV

DIE DETAILS

Jede Hochzeit erzählt eine Geschichte. Wir würden gern Teil Ihrer sein.





JEDER SCHRITT DURCHDACHT

Vom ersten Besuch bis zum letzten Toast

1. ENTDECKEN	Besuchen Sie das Resort, sehen Sie sich die Orte an und teilen Sie Ihre Ideen.
2. GESTALTEN	Sie erhalten ein persönliches Angebot, abgestimmt auf Ihre Pläne.
3. RESERVIEREN	Bestätigen Sie Ihr Datum, und wir beginnen mit der Planung.
4. PROBIEREN	Wählen Sie Ihre Gerichte bei einem Probeessen zu zweit.
5. ABSTIMMEN	Zeitplan, Gästezahl, Tischordnung und letzte Details.
6. FEIERN	Ihr Team koordiniert den Tag, vom Aufbau bis zum Service.

Ein erfahrener Wedding Planner, ein Eventkoordinator sowie Küchen- und Serviceteam arbeiten Hand in Hand – einschließlich der Abstimmung mit externen Dienstleistern.

GEMEINSAM, ÜBER DEN TAG HINAUS

Bleiben Sie etwas länger

FÜR DAS BRAUTPAAR

Hochzeitssuite in der Hochzeitsnacht
Ihr Zimmer, festlich dekoriert
Ein Degustationsmenü für zwei
Parkplatz für ein Fahrzeug
Später Check-out am nächsten Tag, je nach Verfügbarkeit

FÜR IHRE GÄSTE

Sonderpreise für Übernachtungen
Frühstück inklusive
Kindermenü
Vegetarische, vegane, glutenfreie und allergikerfreundliche Menüs

Gelassenheit heißt auch zu wissen, dass alle, die Ihnen lieb sind, bestens versorgt sind.

VOR DER BUCHUNG

Das Praktische

ZEITRAHMEN DER FEIER

Ihre Feier kann ab Beginn bis zu sieben Stunden dauern und muss
um 02:00 Uhr enden.
Feiern im Freien und die Gartennutzung enden um 23:00 Uhr; danach geht das Fest drinnen weiter.

IHR DATUM RESERVIEREN

Eine Zahlung von 20 % des geschätzten Betrags bestätigt Ihre Reservierung.
Weitere 50 % sind 60 Tage vor der Feier fällig, der Restbetrag 15 Tage vorher.

WENN SICH IHRE PLÄNE ÄNDERN

Mehr als 60 Tage vor der Feier: Die Anzahlung von 20 % wird nicht erstattet.
Zwischen 60 und 15 Tagen vorher: Es fällt eine Stornogebühr von 70 % des Gesamtbetrags
der Rechnung an.
Weniger als 15 Tage vorher: Es wird der volle Rechnungsbetrag fällig.
Bei Teilstornierungen wird die Gästezahl berechnet, die
15 Tage vor der Feier bestätigt wurde.

Bitte klären Sie vor der Buchung Verfügbarkeit, Steuern, Mindestgästezahl, Leistungsumfang und die endgültigen Bedingungen mit unserem Hochzeitsteam.

EINE EINLADUNG

Beginnen wir mit einem Besuch

Erzählen Sie uns von Ihrem Wunschdatum, Ihrer Gästezahl und der Feier, die Sie sich vorstellen. Unser Hochzeitsteam zeigt Ihnen die Säle, Terrassen und Gärten und hilft Ihnen, Ihre Feier zu gestalten.

HOCHZEITSANFRAGEN

eventos.tenerife@precisehotels.com

+34 922 379 000 · +34 677 711 491

Precise Resort Tenerife · El Burgado, 1 ·
38410 Los Realejos · Teneriffa, Spanien

www.precisehotels.com

Sie träumen davon.
Wir machen es wahr.



PRECISE RESORT
Puerto de la Cruz Tenerife