

Ñ
B

Cabañas

WWW.WEDDINGPLANNERCANARIAS.COM

Comienza a planear tu boda

Servicios

Bodas

Servicio de Catering

Pasos a seguir Servicios
adicionales

- Peluquería
- Fotografía
- Somido e Iluminación
- Carpas
- DJoker
- Animación

Lugares mágicos Catering

- Servicios incluidos
- Aperitivos
- Entrantes
- Principales
- Postres
- Estaciones
- Servicios de barra libre

EXPERIENCIA
CARÁCTER

PROFESIONALIDAD

Me formé en Suiza, Leysin, en la Escuela americana de hostelería, Swiss Hotel Management School, donde me Diplomé en Hotel Management y en Operations, con el grado asimilable a Bachelor of Arts and the Master of Science de la University of Derby.

Poseo una dilatada experiencia en diferentes puestos en hoteles de grandes cadenas como el *Hotel Botánico & Oriental SPA Garden*, *leading hotels of The World*, *el Gran Hotel Bahía del Duque* y *el Sheraton Mencey (actual Iberostar)* entre otros.

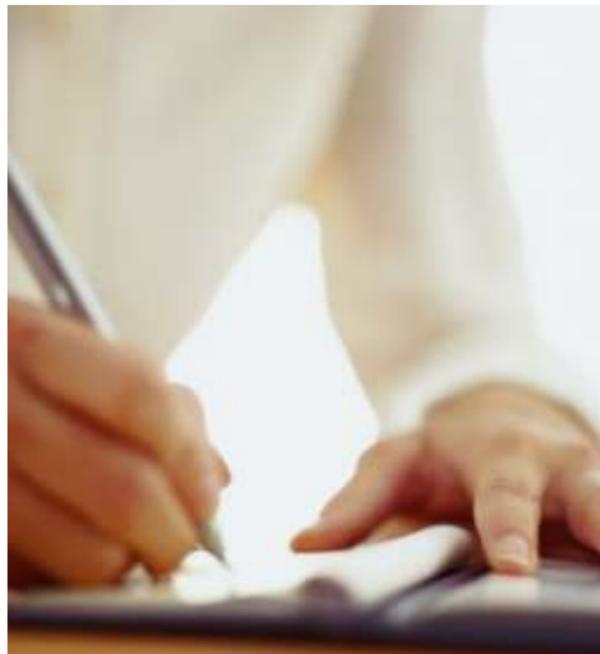
He trabajado desde **Secretaria Ejecutiva**, hasta **Directora de banquetes**, **Gerente**, **Auditora Ejecutiva** y **Directora de Grupos y Eventos**, esta experiencia me ha permitido adquirir las habilidades necesarias para gestionar equipos, protocolo, proveedores y cocina.



PASIÓN
CREATIVIDAD
IMPLICACIÓN

Cada nuevo proyecto me brinda la oportunidad de imprimirle pasión, estudiar e implementar soluciones diferentes, aptas y adecuadas e implicarme como me gusta hacerlo. Conozco muy bien mi profesión, hace más de 20 años que dirijo mi propia empresa de Bodas y Eventos, pero continúo aprendiendo con cada nuevo proyecto, esa es para mi la base en la búsqueda de la excelencia. La realización de tu evento, un nuevo reto para mi lleno de valiosas motivaciones.

Nuestros servicios



ORGANIZACIÓN



DECORACIÓN



CATERING

Nos emocionamos con cada nueva celebración y exaltación del más increíble sentimiento, y lo vivimos contigo desde muy, muy cerca. Catering, acompañamiento, organización, decoración... Pondremos color, sonido, tacto, forma, lugar y mimo a ese carrusel de acontecimientos que supone un día como éste.

Bodas

Con un estilo único,
diseñadas y personalizadas
para ti



Catering

Disponemos de un **servicio de Catering Profesional** donde nos adaptamos a cualquier tipo de evento para que haya un **servicio excepcional**, tanto en barra, como en mesa, como de cóctel. Podemos **personalizar el menú** para dotarlo de la **exclusividad** que tu evento requiera, independientemente del número de personas y el tipo de celebración. Nuestro catering **solo trabaja con materias primas de primera calidad** y las técnicas más innovadoras, combinadas con el **gusto tradicional de los bocados clásicos**.



Disfruta de un servicio 5 estrellas



La elección definitiva

para la celebración
de uno de los días más
importantes de vuestra vida

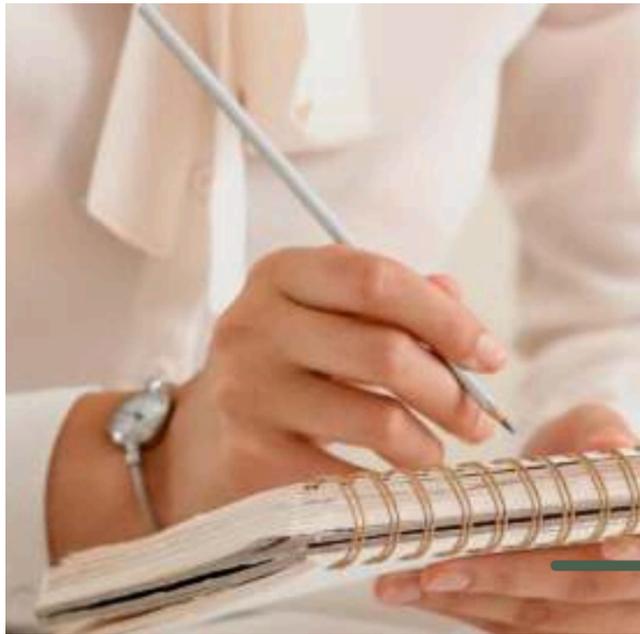
Beatriz Cabañas gestiona, dirige y coordina todos los aspectos de una boda, un servicio integral que incluye los detalles que consideréis importantes antes, durante y después de la celebración.

Con Beatriz Cabañas sólo tienen que imaginar la boda de sus sueños y delegar todas vuestras inquietudes en profesionales que les ayudarán a maximizar el tiempo y minimizar el presupuesto.



Feeling desde la primera reunión

todo un trabajo de conocimiento, constancia, método y organización



1. Nos conocemos

2. Me cuentas tus gustos
y expectativas

3. Te presento al equipo

4. Planificamos la
experiencia

Feeling desde la primera reunión

todo un trabajo de conocimiento, constancia, método y organización



5. Elegimos el lugar



6. Elaboramos el menú



7. Preparamos una degustación



8. Creamos la ambientación

DISEÑAMOS LA BODA QUE TÚ QUIERES





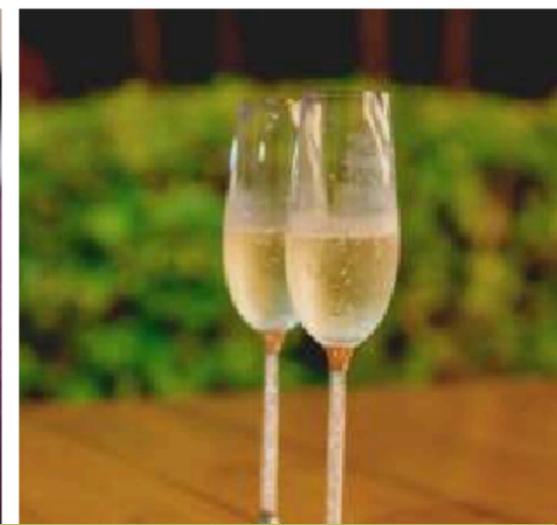
¿CÓMO IMAGINAS TU BODA?

Wedding Planner Canarias









ESPACIOS QUE TE HARÁN SOÑAR

Wedding Planner Canarias

Lugares únicos e irrepetibles

Finca Punta del Lomo:

Un vergel, rodeado de plataneras en el sur de Tenerife

Finca Cañada Verde:

Es el lugar donde la naturaleza y la magia se encuentran para crear bodas únicas.

Finca Montefrío:

Tu conexión con la esencia de Tenerife.

Villa Luxury Punta de Teno :

Esta impresionante villa ubicada en un enclave paradisíaco, ofrece un ambiente único y sofisticado.

Villa Presidencial Nápoles:

Un rincón de lujo y exclusividad en Costa Adeje, donde cada detalle ha sido pensado para ofrecer una experiencia única.

Finca NaturCalabacera:

Situada en Playa San Juan, esta finca ecológica tiene una de las mejores vistas en toda la isla.

Casa Tere:

Un entorno familiar en el sur de Tenerife, perfecta para grupos pequeños.

Golf del Sur:

Imagina poder casarte en un entorno totalmente natural, rodeado de campos verdes y el mar de fondo.

El Castillo de Los Realejos:

Ubicado en el norte de la isla, con acceso directo desde la autopista, un lugar mágico con mucha historia que contar.

Finca San Ignacio:

Esta finca familiar, se encuentra en Tegueste, rodeada de muchos árboles, cuenta con un gran césped, comunicado con sus grandes salones.

Finca Los Viñedos:

Casa rural con un encanto único, situada en Tacoronte, conservando la tradición y la elegancia.





LUGARES LLENOS DE MAGIA, TÚ ELIGES

Celebra tu boda o evento en un lugar idílico. Al aire libre, rodeado de naturaleza o en un espacio cerrado y acogedor, tu eliges. Cuéntanos con todo lujo de detalles cómo imaginas ese día y nosotros nos encargaremos de buscarte la ubicación perfecta.



LUGARES LLENOS DE MAGIA, TÚ ELIGES

Celebra tu boda o evento en un lugar idílico. Al aire libre, rodeado de naturaleza o en un espacio cerrado y acogedor, tu eliges. Cuéntanos con todo lujo de detalles cómo imaginas ese día y nosotros nos encargaremos de buscarte la ubicación perfecta.

Wedding Planner Canarias

CATERING



Servicios INCLUIDOS en todos los menús

- Nuestros menús personalizados a partir de 75€
- Cocina y pastelería
- Servicio de camareros y cocineros profesionales
[1 camarero / 12 comensales] Nuestro maitre asignará a las mesas un jefe de sector y camareros. Sus invitados estarán atendidos siempre por la misma persona, garantizando así un servicio personalizado y eficaz.
- Degustación previa del menú para 4 personas
- Cóctel que incluye:
 - Muestra de selección de Vinos y Cavas, a elegir.
 - Cerveza con y sin alcohol.
 - 8 Aperitivos fríos y/o calientes.
- Lencería para mesas y sillas.
- Vajilla y cristalería de alta calidad.

Vinos Blancos

Matarromera Melior Verdejo, Rueda

Azzulo , Campo de Borja

Bodegas 35 afrutado, Santa Cruz de Tenerife

Contiempo seco, Abona

Bambú Blanco, Abona

Azpilicueta Blanco, Rioja



Vinos Tintos

Ñ
Cabañas

Portia Roble, Ribera del Duero

Carramimbre Roble, Ribera del Duero

Valtravieso Finca Santa María , Ribera del
Duero

Azpilicueta Crianza, Rioja

Ramon Bilbao Crianza, Rioja

Bodegas Mauro, Mauro , Castilla y Leon

Tomás Postigo, Ribera del Duero

Muga Reserva, Rioja

Marqués de Murrieta Reserva (Finca Ygay), Rioja

Hito Cepa 21, Ribera del Duero

Emilio Moro, Ribera del Duero

Pago de Carraovejas, Ribera del Duero

Wedding Planner Canarias



Cava & Champagne

Ñ
Cabañas

CAVA:

Raventós i Blanc De Nit , Rose

Anna de Codorniu, Blanc de Blancs Brut

CHAMPÁN:

Dom Perignon, Brut Champagne

G.H. Mumm , Brut Champagne

Möet & Chandon, Imperial Brut Champagne

Perrier-Jouët , Grand Brut Champagne

Veuve Clicquot, Brut Champagne

Wedding Planner Canarias



Aperitivos

- Almogrote crujiente.
- Queso asado con pimienta palmera emulsionada.
- Tortilla de bubango, aguacate y cebolla de Guayonje.
- Cesta de paté de conejo en Salmorejo.
- Hojaldre de Gorgonzola y Pera al vino tinto.
- Salmorejo Andaluz con hilada de huevo y picada de ibéricos.
- Crema de berros al perfume de cilantro.
- Vichissoyse de puerros con cangrejo y langostinos picados.
- Brocheta de cerdo negro y plátano caramelizado.
- Brocheta de cherri con queso y albahaca.
- Tartar de Salmón Noruego con bernesa.

Aperitivos

- Tartar de Salmón Noruego con bernesa.
- Tartar de atún de "nuestros mares" con embarrado de soja, cilantro y cebolla de Guayonje.
- Steak tartar de vaca maduradas con encurtidos de selección.
- Rollitos de primavera.
- Ferrero de morcilla dulce en costra de almendras.
- Chistorra crujiente con alioli.



Aperitivos

- Tartar de Salmón Noruego con bernesa.
- Tartar de atún de "nuestros mares" con embarrado de soja, cilantro y cebolla de Guayonje.
- Steak tartar de vaca maduradas con encurtidos de selección.
- Rollitos de primavera. Ferrero de morcilla dulce en costra de almendras.
- Chistorra crujiente con alioli.uva de foie al vino tinto
- Brocheta de pulpo a la gallega
- Ceviche sobre lima
- Pisto de corral
- Calamares fritos y enamorados
- Vieira al estilo " Lucas Gamonal"
- Croquetas de jamón ibéricos, espinacas, bacalao
- Hojaldre de huevo de codorniz sobre una base de
- Chorizo de Teror
- Salmón en flor con wasabi
- Polo de mangas palmeras
- Vieira asada con escabelle de verduras



Entrantes

- Pan de bola de panadería artesana. .
- Ensalada de queso con vinagreta de frutos rojos y pipas de calabaza inflada.
- Cous cous de hortalizas y frutas con salsa de yogur de hierbas.
- Hojaldre de Champiñones a la crema con perfume de trufa negra.
- Tagliatelle con langostinos, gulas y huevo aromatizado en oliva.
- Ensalada de piña herreña y langostinos cocidos con salsa de curry indio.
- Crema de calabaza con sus pipas infladas y gratinado de queso de cabra.
- Crema de berros al perfume de cilantro con piña de millo, queso fresco, cebolla roja y gofio.
- Vichissoyse de puerros con crema agría, langostinos y salmón ahumado.



Entrantes

- Ensalada de bacalao
- Lasaña de langostinos
- Lasaña de champiñones, boletus y trufa negra
- Risotto de setas y parmesano
- Sopa fría de melón con virutas de jamón crujiente
- Canelones de marisco

Principales

- Bacalao confitado en oliva con verduras asadas y pil pil de lima.
- Enlace de salmón y merluza con salsa Nanta.
- Suprema de salmón a la Florentina.
- Lubina con veluté yodada de berros-
- Pollo de corral con crema de batata y salsa de mostaza de Dijón.
- Suprema de ave rellena de champiñones, boletus y foie de trufa negra.
- Suprema de pato asado a la Parisina.
- Lomo de cerdo asado con puré de papa y frutos otoñales caramelizados.
- Solomillo de cerdo con puré de batata y salsa reducida de malvasía y pimienta palmera.





Principales

- Solomillo de cerdo a la Madeira con graten de papas a la crema.
- Carrilleras de cerdo al vino tinto con puré de papa de color.
- Meloso de buey con medallón de foie, puré de papa, manzana y crudités del jardín.
- Entrecot de novillo asado con lineal de verduras y salsa bernesa.
- Solomillo de buey a la broche con verduras asadas y papas almendradas.

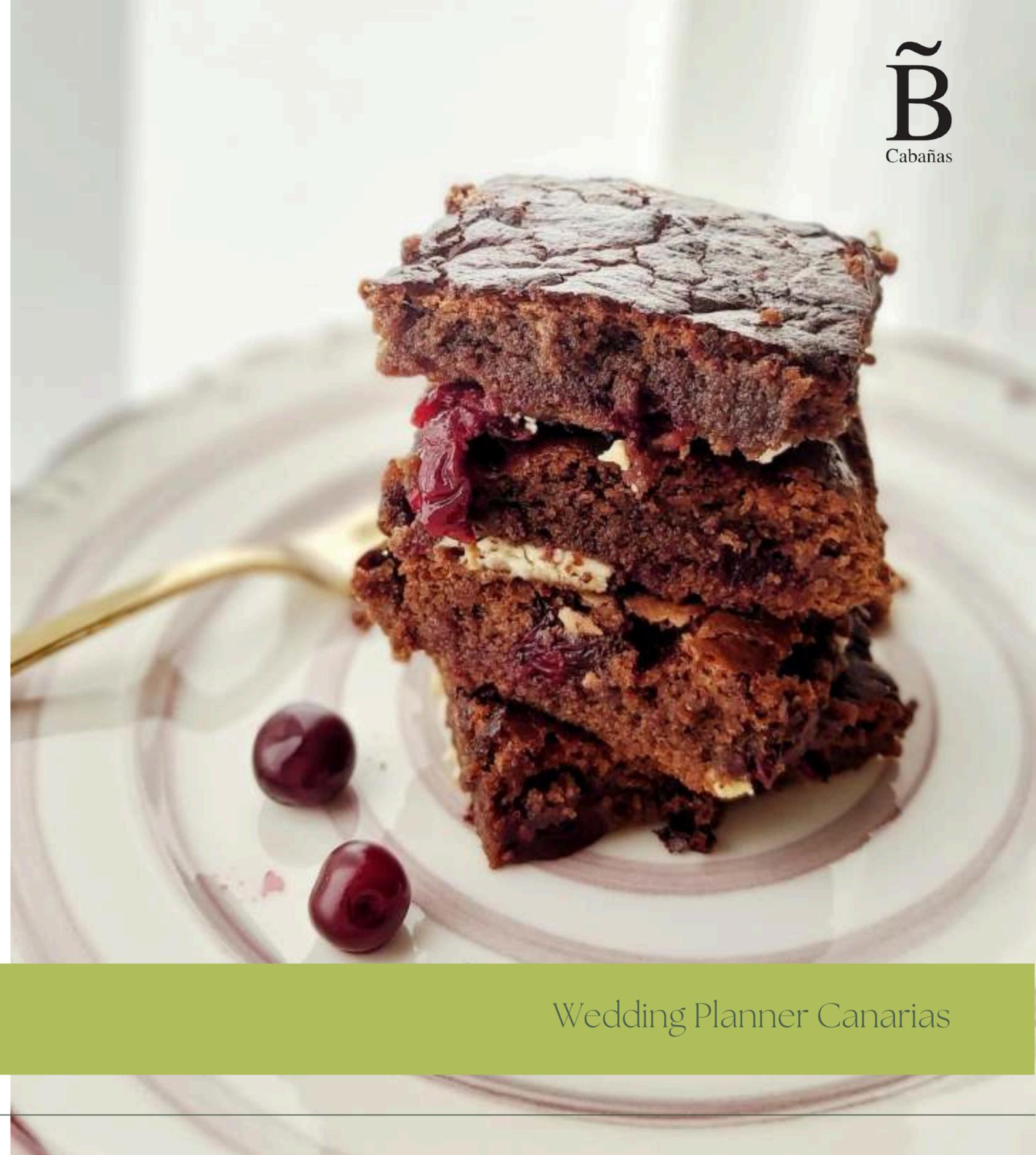


Principales

- Carrillera de ternera con muselina de papa.
- Paletilla de cordero en salsa con papas panaderas y verduritas.
- Solomillo de res a la brouche con papas avellanas y wok de verduras.
- Solomillo de tenera con salsa de mostaza y miel.
- Suprema de pato asado a la Parisina.
- Enlace de salmón y merluza con salsa Nantua.

Postres

- Sorbete de frutas (mango, parchita, hierba huerto, etc...)
- Tarta de limón y merengue.
- Hojaldre de crema pastelera y arándanos.
- Reina de chocolate blanco, parchita y crujiente de avellana.
- Pequeño Teide de chocolate con leche, frambuesa y millo
- Trilogía de chocolates.
- Brownie de chocolate.



Barbacoa



Sugerencia 3

Pan artesano a partir de masa madre
 Lomo bajo de novillo
 Solomillo de novillo
 Chuletón de vaca madurada
 Chuletitas de cordero
 Papas arrugadas
 Salsas y condimentos

Sugerencia 1

Pan artesano a partir de masa madre
 Brocheta de piña de millo salpimentada con manteca de novillo
 Brocheta de alcachofas y berenjena con oliva y limón

Brocheta de salmón Noruego con bernesa
 Brocheta de cochino con recuerdos de San Diego
 Brocheta de lomo bajo de novillo

Aderezos: AOVE, Vinagre macho, Limón, Mojo palmero, salsa picante, etc

Sugerencia 2

Pan artesano a partir de masa madre
 Pollo atípico de asadero canario
 Secreto de chochino blanco asado con recuerdo de San Diego
 Lomo bajo braseado de ternera canaria La Jurada
 Papas, piña de millo, alcachofas, berenjenas..

Barbacoa



- Pinchitos de res con verduras.
- Pollo con salsa sateau.
- Carne de cochino negro en adobo.
- Pinchitos vegetarianos.
- Mini Burger de ciervo.
- Salchichas de cabra.

Oriental



- Ensalada de fideos de arroz con sésamo tostado y salsa de ostras.
- Degustación de sushi.
- Rollitos vegetales.
- Sashimi de atún con wasabi.
- Pez mantequilla con reducción de mirin.
- Pinchitos de pollo marinados con soja.



ESTACION CANARIA



- Pata asada al corte con aliño palmero
- Quesos variados de las islas
- Jamón de Bellota.



Arroces

- Pan artesano a partir de masa madre
- Tomates aliñados como Dios manda
- Fideua de verduras
- Arroz caldoso con bogavante
- Arroz negro con chipirones
- Rissoto de setas con parmesano
- Paella del señorío mar y montaña
- Aioli, aove, tabasco y limones



- ESTACION DE OSTRAS
- TORRE CHAMPAGNE EN COPAS MARIA ANTONIETA



Servicios opcionales

BARRA LIBRE



Coctelería

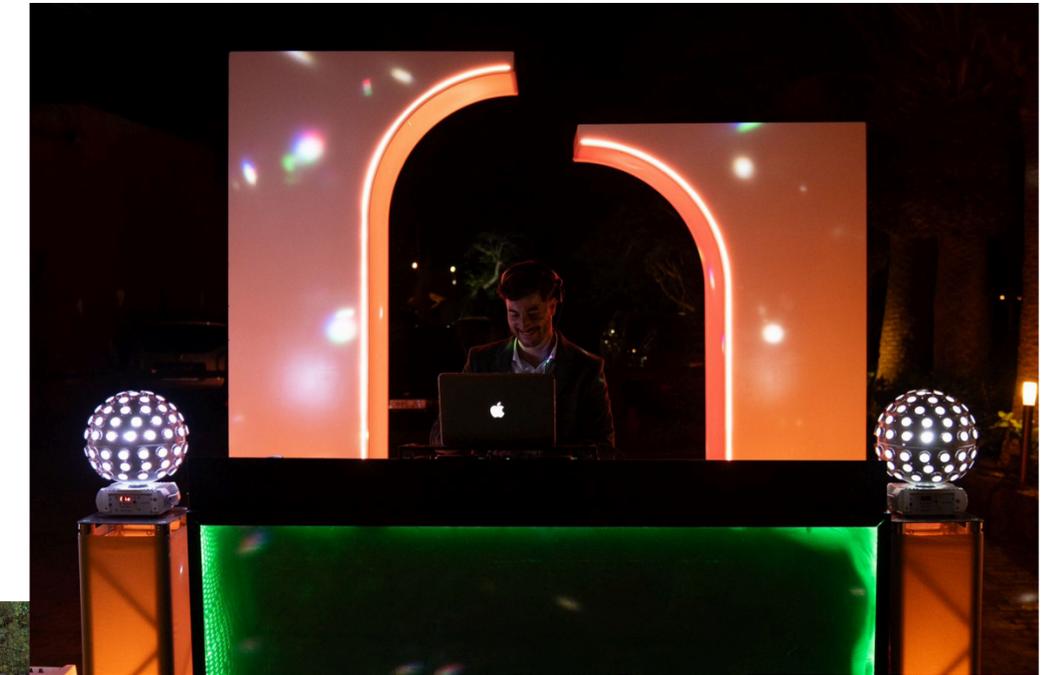
Segun el número de invitados y la duración.

Servicios opcionales

BARRA LIBRE



Dulce / Salado



Descuentos en bodas superiores a 100 invitados



CONTACTO

WWW.WEDDINGPLANNERCANARIAS.COM

@weddingplannercanarias 

eventosbeatriztenerife@gmail.com 

joseantoniocabanas22@gmail.com 

Beatriz Cabañas +34 609 280 728 

José Antonio Cabañas +34 647 97 67 07 

Whatsapp Beatriz Cabañas +34 609 28 0 7 28 

Whatsapp José Antonio Cabañas +34 647 97 67 07 

2024

~
B

Cabañas *#defiesta*

REGÁLALE A TUS INVITADOS UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE

Nosotros te ayudamos a hacerlo posible
