



HPC
RESTAURANTE

Feiern Sie
Hochzeiten
Partys
Firmenveranstaltungen
Feiern
was immer Sie möchten
direkt am Meer
in Portocolom.



Für formellere Abendessen und Veranstaltungen empfehlen wir den Hauptsaal von HPC.

KAPAZITÄT

100 Gäste

RAUMMIETE

k. A.

ZEITEN

Tagsüber: 12:00 – 18:00 Uhr

Abends: 18:00 – 00:00 Uhr

MINDESTUMSATZ PRO PERSON

November bis März: 55 €

April bis Oktober: 60 €



Für informellere Veranstaltungen ist Blue Drinks & Terrace die beste Wahl.

KAPAZITÄT

50 Gäste sitzend

80 Gäste stehend,

Fingerfood-Stil

RAUMMIETE

November bis Mai: 350 €

Juni bis Oktober: 550 €

ZEITEN

Maximale Dauer: 6 Stunden

Tagsüber: 12:00 – 18:00 Uhr

Abends: 18:00 – 00:00 Uhr

MINDESTUMSATZ PRO PERSON

2.500 €

(einschließlich Raummiete)



KAPAZITÄT

150 Gäste sitzend

ZEITEN

Tagsüber: 12:00 – 18:00 Uhr

Abends: 18:00 – 00:00 Uhr

RAUMMIETE

November bis Mai: 2.000 €

Juni bis Oktober: 4.000 €

MINDESTUMSATZ PRO PERSON

8.000 €

(einschließlich Raummiete)

Für große Feierlichkeiten bieten wir die Möglichkeit, HPC exklusiv zu mieten, einschließlich **Hauptsaal**, **Terrasse** und **Blue Terrace**.



Klassisches Menü

VORSPEISEN ZUM TEILEN

- * Frittierte Babycalamari nach andalusischer Art
- * Schinken-Kroketten
- * Lachstatar mit Avocado-Mousse
- * Gegrillte Miesmuscheln
- * Garnelen-Trinxat mit knusprigen Kartoffelstreifen, Garnelen und Spiegeleiern

HAUPTGERICHTE

- * Gegrillter Lachs mit cremiger Dijon-Senfsauce
- * Cremiger Reis mit Miesmuscheln und Garnelen
- * Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit confierten Kartoffeln, gerösteten Paprika und grünem Basilikumöl
- * Kalbsbäckchen mit trüffeligem Parmentier
- * Zitronenhähnchen mit Bratkartoffeln

DESSERTS

- * Cheesecake
- * Sorbet

WEIN

- * Weißwein, Viña Mercado
- * Rotwein, Marqués de Velilla

55€

Das Eventmenü umfasst Vorspeisen zum Teilen sowie ein Hauptgericht und ein Dessert pro Person. Vier Vorspeisen werden im Voraus ausgewählt (eine Portion pro vier Personen).

Für Hauptgericht und Dessert wählt der Gastgeber zwei Optionen aus der Karte zur Auswahl vor der Veranstaltung.

Getränke während des Services (Wasser, Softdrinks, Bier und Hausweine) bis zum Kaffee inklusive. Zusätzlicher Konsum wird separat berechnet.



Spezialmenü

VORSPEISEN ZUM TEILEN

- * Ossobuco-Cannelloni mit Trüffel-Béchamel
- * Balfegó Mediterranes Blauflossen-Thunfisch-Tatar mit Avocadocreme und einem Hauch von grünem Apfel
- * Artischockenblüte mit iberischen Schinkenscheiben und Schaum
- * Frittierte Calamari nach römischer Art
- * Gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauchbutter

HAUPTGERICHTE

- * Gegrilltes Steinbuttfilet mit Meunière-Sauce, serviert mit Bratkartoffeln
- * Mallorquinisches Spanferkel mit Patató-Kartoffeln und gerösteten Artischocken
- * Gegrillter Kalmar mit Petersilienöl und gegrilltem Gemüse
- * Gegrillter Lammhaxe mit Kartoffelpüree und Padrón-Paprika

DESSERTS

- * Pistazien-Tiramisu
- * Sorbet

WEIN

- * Weißwein, Viña Mercado
- * Rotwein, Marqués de Velilla

68€

Das Eventmenü umfasst Vorspeisen zum Teilen sowie ein Hauptgericht und ein Dessert pro Person. Vier Vorspeisen werden im Voraus ausgewählt (eine Portion pro vier Personen).

Für Hauptgericht und Dessert wählt der Gastgeber zwei Optionen aus der Karte zur Auswahl vor der Veranstaltung.

Getränke während des Services (Wasser, Softdrinks, Bier und Hausweine) bis zum Kaffee inklusive. Zusätzlicher Konsum wird separat berechnet.



Klassisches Fingerfood

- * Lachstatar mit Avocado auf geröstetem Brot
- * Schinken-Kroketten
- * Mini-Brioche mit Cochinita Pibil, eingelegter Zwiebel und Koriander
- * Tempura-Garnelen mit Limettenmayonnaise
- * Mini-Burger von iberischer Pluma mit karamellisierter Zwiebel und Trüffelmayonnaise
- * Iberischer luftgetrockneter Schinken auf Pan Cristal

DESSERT

- * Mango-Panna-Cotta

52€



Spezielles Fingerfood

- * Rinderfilet-Steak-Tatar
- * Überbackene Jakobsmuscheln mit Aioli
- * Mini-Taco mit paniertem Wolfsbarsch und Chipotle-Mayonnaise
- * Gebratener Reis-Nigiri mit Thunfisch
- * Mini-Wellington
- * Tartlette mit confierter Ente à l'orange, Trüffel und karamellisierter Zwiebel

DESSERT

- * Weiße Schokoladenmousse mit Erdbeerkonfitüre

65€





Spezielle Optionen

Jede Veranstaltung ist anders, daher bieten wir vegetarische, vegane und glutenfreie Optionen an sowie die Möglichkeit, Menüs an Unverträglichkeiten, Allergien oder besondere Anforderungen anzupassen, sofern diese im Voraus mitgeteilt werden.

Neben den aufgeführten Vorschlägen bieten wir auch weitere Fingerfood-Optionen und spezielle Kreationen an, die auf Anfrage integriert werden können, um das Menü an die Art der Veranstaltung anzupassen.

Zudem verfügen wir über auf Kinder abgestimmte Angebote, bei denen sowohl Produkt als auch Präsentation sorgfältig berücksichtigt werden, damit alle Gäste das Erlebnis genießen können.

Unser Team berät Sie gerne und prüft jede zusätzliche Anfrage.



Zusätzliche Services

Zusätzlich zu unseren Menüs bieten wir eine Auswahl an optionalen Zusatzleistungen an, die unabhängig gebucht werden können, um jede Veranstaltung individuell an Ihre Bedürfnisse anzupassen.

Diese Services sind nicht in den Menüs enthalten und werden auf Anfrage und je nach Verfügbarkeit organisiert.

GETRÄNKE UND PAIRINGS

Optionen für offene Bars in verschiedenen Formaten sowie Wein- und Getränkepairings, die speziell zur Begleitung des Menüs zusammengestellt werden.

SPEZIELLE GASTRONOMIE

Torten für Feiern, Schinkenschneider-Service sowie ein Support-Bereich für die logistischen Anforderungen der Veranstaltung.

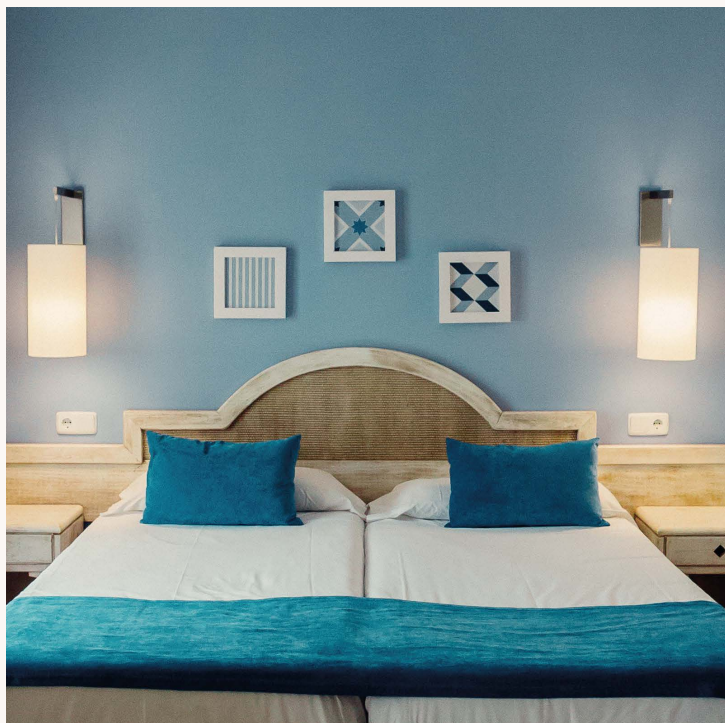
AUFBAU UND AMBIENTE

Individuelle Set-ups für Bankette, Cocktail-Empfänge oder Meetings, mit Dekorationsoptionen wie Blumen, Ballons und spezieller Tischwäsche.

TON UND BILD

Soundsystem, Mikrofone, DJ Equipment, Bildschirme, Projektion sowie Foto- und Videodienste, einschließlich einer Fotobox.

Wenn Sie einen zusätzlichen Wunsch oder eine konkrete Idee haben, zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren. Unser Team prüft jede Anregung gerne und unterstützt Sie dabei, eine Veranstaltung ganz nach Ihren Vorstellungen zu gestalten.



Wir verfügen über Zimmer für Gruppen, die über Nacht bleiben möchten.

Direkt neben dem Restaurant befindet sich unser Hostal HPC, eine komfortable und zentral gelegene Unterkunft, die für Gruppen konzipiert ist, die das Erlebnis ohne zusätzliche Wege verlängern und Portocolom ganz entspannt genießen möchten.

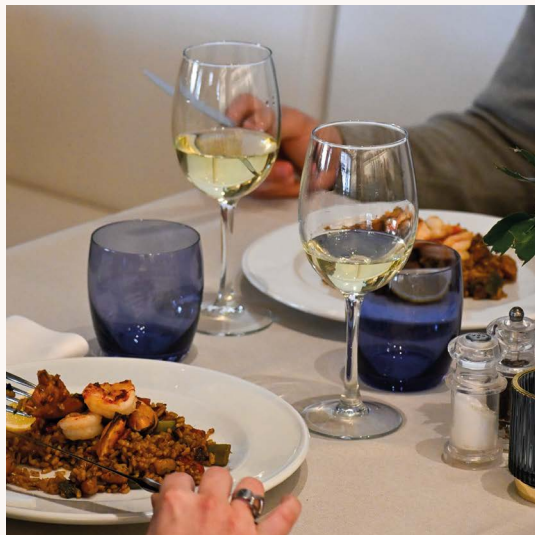
WWW.HOSTALPORTOCOLOM.COM

WWW.HPCPORTOCOLOM.COM



Wir bieten helle Zimmer direkt neben dem Restaurant. Diese Nähe ermöglicht es, Unterkunft und Veranstaltung gemeinsam zu organisieren und bietet dadurch mehr Komfort und Flexibilität.

Unser Team unterstützt Sie gerne bei der Koordination Ihres Aufenthalts.





Einige Hinweise

Zur Bestätigung der Reservierung ist eine Anzahlung in Höhe von 30 % des vereinbarten Gesamtbetrags erforderlich. Diese Anzahlung ist nicht erstattungsfähig und wird von der Schlussrechnung abgezogen. Der Restbetrag ist am Tag der Veranstaltung zu begleichen. Zahlungen per Karte, Überweisung oder bar werden akzeptiert.

TEILNEHMERZAHL

Die endgültige Gästezahl muss mindestens 72 Stunden vor der Veranstaltung bestätigt werden. Für Veranstaltungen an Montagen oder Dienstagen ist die Bestätigung bis spätestens Freitag vor Büroschluss erforderlich.

MEHRWERTSTEUER UND SERVICEGEBÜHR

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Trinkgelder oder Servicegebühren sind freiwillig und nicht mehrwertsteuerpflichtig.

STORNIERUNGEN UND TERMINÄNDERUNGEN

Stornierungen weniger als 14 Tage vor der Veranstaltung berechtigen nicht zur Rückerstattung der Anzahlung. Im Falle einer Terminänderung bemüht sich HPC, die Veranstaltung je nach Verfügbarkeit neu einzuplanen.

SCHÄDEN UND REINIGUNG

Der Kunde haftet für alle Schäden, die durch ihn selbst, seine Gäste oder externe Dienstleister verursacht werden. Bei Schäden, Veränderungen oder übermäßiger Verschmutzung wird eine zusätzliche Reinigungsgebühr von 150 € erhoben. HPC übernimmt keine Haftung für verlorene oder beschädigte Gegenstände vor, während oder nach der Veranstaltung.

SPEISEN UND GETRÄNKE

Die endgültige Bestellung, einschließlich eventueller Ernährungsanforderungen, muss mindestens 7 Tage im Voraus übermittelt werden. Wird diese Frist nicht eingehalten, kann die Verfügbarkeit der ausgewählten Produkte nicht garantiert werden.

Dies sind nur einige der Punkte, die vor einer Reservierung zu berücksichtigen sind. Um unsere Stornierungsbedingungen sowie die vollständigen Allgemeinen Geschäftsbedingungen zu erhalten, kontaktieren Sie uns bitte telefonisch unter +34 652 701 960 oder per E-Mail an reservas.hpc@surmaster.com.

HPC

RESTAURANTE

RESERVIERUNGEN

+34 652 701 960
RESERVAS@SURMASTER.COM