



EL **PLANTIO**
GOLF RESORT

BUSINESS

2023



EL PLANTIO GOLF RESORT

Un espacio de tranquilidad único, un nuevo concepto de resort donde combinar actividades deportivas, playa, cultura y ocio en un entorno inigualable.

Un exclusivo emplazamiento, una innovadora cocina y un equipo de profesionales dedicados a crear experiencias, te brindan la posibilidad de ofrecer la organización integral de tu evento.

ALOJAMIENTO

Ubicado en un enclave privilegiado junto al campo de golf, dispone de una amplia oferta de habitaciones con terraza y magníficas vistas a las piscinas y jardines del resort.

LOCALIZACION

Antigua -Elche Km.3 (A-79 Carretera), 03114
Alacant, España

PUNTOS DE INTERES

Aeropuerto Internacional Alicante-Elche 5 min.
Elche Parque Empresarial 5 min.
Institución Ferial Alicantina (IFA) 3 min.
Ciudad De la Luz (Distrito Digital) 10 min.
Alicante (Centro) 10 min.
Estación de tren Alicante 10 min.

CAMPO DE GOLF

El Plantío Golf dispone de dos campos. Uno de 18 hoyos Par 72 Championship y otro de 9 hoyos Par 3.

Un lugar exclusivo en perfecta armonía con el medio ambiente donde practicar deporte rodeado de una espléndida naturaleza.



CAMPO DE GOLF

ESPACIOS

“Dinos qué PLAN tienes...
...y te diremos cuál es tu ESPACIO”



HOTEL (900M)

INTERIOR

SALON ALBATROSS

Una chimenea como centro de un espacio singular, integrado en un paraje natural. Sus amplias cristaleras brindan un ambiente cálido donde prima la luz natural y cuyas vistas dan al campo de golf.

Imagina una cena de gala, la presentación del producto estrella del año, una entrega de premios... que tienen lugar bajo un cielo de madera y rodeados de naturaleza.

AFORO MÁXIMO (232m²)

- **CÓCTEL: 300 p.**
- **BANQUETE: 200 p.**
- **TEATRO: 300 p.**
- **IMPERIAL: 70 p.**
- **ESCUELA: 120 p.**



CAFETERIA

Bar cafetería abierto al público todos los días de la semana donde poder disfrutar de un aperitivo, unas bebidas o nuestros menús diarios.

Para eventos un espacio polivalente donde poder disfrutar de recepciones, comidas informales o zona de ocio para baile y fiesta.

AFORO MÁXIMO (145m²)

- **COCTEL: 200 p.**
- **BANQUETE: 140 p.**
- **TEATRO: 200 p.**
- **IMPERIAL: 50 p.**
- **ESCUELA: 80 p.**



INTERIOR

SALON EAGLE

Perfecta combinación entre practicidad y diseño minimalista con capacidad para 30 personas. Luz natural y acceso privado.

AFORO MÁXIMO (72m²)

- **BANQUETE: 30 P**
- **TEATRO: 50 P**
- **IMPERIAL: 25 P**
- **ESCUELA: 30 P**
- **U: 25 P**



SALON BIRDIE

Alberga encuentros más reducidos como comidas y cenas con clientes, acuerdos de negocios y otros acontecimientos especiales que requieren de intimidad y tranquilidad. Luz natural y acceso privado.

AFORO MÁXIMO (65m²)

- **BANQUETE: 30 P**
- **IMPERIAL: 25 P**
- **U: 22 P**





EXTERIOR

TERRAZA

Un espacio contiguo al salón y restaurante con vistas impresionantes al campo de golf. Ideal para cocktails de bienvenida, coffee breaks y cenas de verano.

Sus amplias dimensiones permiten dividir el espacio en varias zonas, con fácil acceso al interior.

- 550m²
- BANQUETE: 250 personas
- CÓCTEL: 400 personas

EXPLANADA | CAMPO

Si lo que buscas son grandes superficies estas zonas te darán la oportunidad, por ejemplo, de exponer una gama de vehículos, carpas de patrocinio, o shootings para catálogos y presentaciones.

- 1900 m²
- CÓCTEL: 400 personas

TERRAZA HOTEL

Emplazamiento idílico para la temporada de primavera y verano. Envolviendo una de las piscinas del hotel encontramos una zona donde disfrutar de un aperitivo, vino de honor, almuerzo o cena.

Un espacio exclusivo con aire tropical a los pies del alojamiento.

- 964 m²
- BANQUETE: 150 personas
- TEATRO: 80 personas
- IMPERIAL: 60 personas



SERVICIOS

Cada momento es único, cada encuentro diferente y cada empresa única. Desde la pequeña empresa hasta la más grande, con sus objetivos y necesidades.

Un servicio integral de diseño, planificación, organización y coordinación de eventos corporativos con el objetivo de reforzar el valor e imagen de marca.

Dinos lo que tu empresa necesita y nuestros profesionales de eventos pondrán todo su conocimiento para asegurar el éxito.

Elaboración de menús personalizados, contratación de medios audiovisuales, servicio de animación, transporte... y todo ello con proveedores de contrastada profesionalidad.

- Comidas y cenas de empresa
- Reuniones de trabajo
- Cenas de gala
- Aniversarios
- Presentaciones de producto
- Showrooms
- Entregas de premios
- Simposios
- Jornadas corporativas
- Congresos
- Workshops
- Shootings



FOOD AND BEVERAGE

COFFEE BREAKS

* Todos nuestros precios incluyen IVA

* Precios por persona

COFFEE BREAK 0 4,5€

Zumo de Naranja natural
Café, leche e infusiones
Agua mineral

COFFEE BREAK 1 6€

Mini bollería recién horneada (croissant, napolitana, ensaimada)
Zumo de Naranja natural
Café, leche e infusiones
Agua mineral

COFFEE BREAK 3 11€

Mini croissant, napolitana, ensaimada
Mini berlinas de chocolate
Mini panes de leche y embutido
Min bikinis con sobrasada
Brochetas de fruta
Zumo de naranja natural, café, leche e infusiones, agua mineral

COFFEE BREAK 2 8€

Mini bollería recién horneada (croissant, napolitana, ensaimada)
Mini panes de leche y embutido
Min bikinis con sobrasada
Zumo de naranja natural
Café, leche e infusiones
Agua mineral

COFFEE BREAK 4 14€

Mini croissant, napolitana, ensaimada
Mini berlinas de chocolate
Mini panes de leche y embutido
Min bikinis con sobrasada
Brochetas de fruta
Cocas de verdura
Zumo de naranja natural, café, leche e infusiones, agua mineral





FOOD AND BEVERAGE COCKTAIL TIME

MENÚ CÓCTEL 1

27 €

Vasito de ensaladilla con crujientes de regañá
 Mini brioche de sobrasada y panceta ibérica
 Min coca de escalivada y anchoa
 Mini quiche de puerros
 Mini croqueta de jamón ibérico
 Crujiente de morcilla y manzana
 Brocheta de pollo yakitori
 Brownie con chocolate caliente

* 60 minutos de duración



IVA incluido.

Podemos elaborar un cóctel personalizado, añadiendo o cambiando referencias. Consulte opciones de show cooking, cortador de jamón, mesa de quesos... con responsable de eventos.

Bebidas incluidas durante el servicio de comida: Vino blanco, tinto, cervezas, refrescos y aguas.

MENÚ CÓCTEL 2

32 €

Gilda de sardina, piparra y cherris especiados
 Tosta de figatell de sepia, picada de almendras
 Petit choux de atún y piquillos
 Mousse de tomate seco, mozzarella y jamón ibérico
 Mini Focaccia de pollo, sobrasada y miel
 Mini croqueta de rabo de vaca y coco
 Mini Burger de cordero, tzatziki y menta
 Samosa de pollo de corral a l'ast, mayonesa de limón
 Degustación de arroz a banda
 Mini tarta de queso y frutos rojos

* 90 minutos de duración

MENÚ CÓCTEL 3

38,50 €

Cebiche de langostinos y pera
 Brocheta de queso ahumado, cherry y boquerón
 Mousse de foie, manzana y arropo
 Mini canelón de mango y salmón
 Mini croqueta de gamba roja
 Galleta de manita de cerdo y suquet
 Tempura de berenjena y romesco
 Pintxo de patata huevo y bacon
 Taco de bacalao, brava de jamón ibérico y pericana
 Solomillo de cerdo parmentier y moscatel
 Selección de mini pastelería

* 90 minutos de duración

FOOD AND BEVERAGE

BUSINESS MENU

MENÚ BUSINESS 1

30€

ENTRANTES A COMPARTIR

Tomate de temporada, mollitas, encurtidos, mojama y pericana
Embutido Alicantino
Croquetas de jamón ibérico y de boletus
Canelón crujiente de pollo asado, jugo de tomillo

PLATO PRINCIPAL (a elegir o mitad y mitad)

Arroz a banda / Arroz de magro y setas

POSTRE

Tarta de queso con helado de frambuesa



MENÚ BUSINESS 2

34€

ENTRANTES A COMPARTIR

Mousse de queso, tomatitos confitados, albahaca y croutons picantes
Carpaccio de piquillos, mollitas de bacalao y manzana
Buñuelos de merluza, mayonesa de eneldo y lima
Portobellos rellenos de jamón y holandesa

PLATO PRINCIPAL (a elegir previamente)

Arroz del señoret
Arroz de secreto, ajetes y coliflor
Solomillo de cerdo al oporto
Lubina con marinera de jamón

POSTRE

Tarta de chocolate y naranja con helado de vainilla



MENÚ BUSINESS 3

37€

ENTRANTES A COMPARTIR

Esparrago blanco, duxelle de anchoas, gel de gazpacho
Bombón de aguacate y ensaladilla de gambas
Trinchat de patata y pasas, encebollado de calamares
Taco de pulled pork, encurtidos y cilantro

PLATO PRINCIPAL (a elegir previamente)

Lingote de cordero confitado, timbal de patata, romero y menta
Merluza asada, crema de setas y jamón

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla



FOOD AND BEVERAGE

BUSINESS MENU

MENÚ BUSINESS 4

41 €

ENTRANTES A COMPARTIR

Eclair relleno de mousse de ventresca, mayonesa de tomate seco y piparras

Gilda Plantio: cherry confitado, queso ahumado, albahaca, anchoa, jamón serrano

Crepe de chorizos a la sidra, bechamel de cabrales

Cepelin de bacalao con romesco

PLATO PRINCIPAL (a elegir previamente)

Carrillera de cerdo al moscatel, patatitas de río asadas

o Salmon parrilla, puerros y mostazas

POSTRE

Milhojas de crema caramelizadas



MENÚ BUSINESS 5

45 €

ENTRANTES A COMPARTIR

Embutido ibérico y queso curado de oveja

Marinera sobre crujiente de arroz a banda

Rocas de merluza, alioli de azafrán

Trigueros en tempura, idiazábal y txistorra

PLATO PRINCIPAL (a elegir previamente)

Carrillera de vaca guisada, patatitas especiadas y chocolate

o Corvina al horno, cremoso de ñora y rúcula

POSTRE

Pastel de Panettone



MENÚ BUSINESS 6

50 €

ENTRANTES A COMPARTIR

Tabla de quesos variados, mermelada y tostaditas

Rollitos de carpaccio de buey, membrillo y vinagreta de apio

Calamar de bahía parrilla, encebollado de pasas y sobrasada ibérica

Wonton frito de confit de pato, manzana y foie, sobre sopa de coco thai

PLATO PRINCIPAL (a elegir previamente)

Espaldilla de vaca guisada en cerveza negra, castaña y pomelo

o Lomo de bacalao confitado, pisto de ciruelas y patatitas

POSTRE

Cítricos y merengue

Podemos elaborar un menú personalizado, añadiendo o cambiando platos según sus preferencias o presupuesto.

Opción de copa de bienvenida (30 min) 4.50€/ persona

Bebidas incluidas durante el servicio: Vino blanco, tinto, cervezas, refrescos, agua mineral, café o infusión. Suplemento cava en postre + 3€

Disponemos de opciones de menús para veganos/ vegetarianos y adaptaremos el menú para cualquier intolerancia.

Los platos principales a elegir se confirmarán al menos 7 días antes del evento.

BUSINESS

eventos@elplantio.com
T 965 101 902
M 696 064 826

Antigua Carretera Alicante-Elche km.3
03114 Alicante (España)

www.elplantio.com

