



EL **PLANTIO**
GOLF RESORT

BUSINESS

2024



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
 Mini coca de escalivada y anchoa
 Mini quiche de puerros
 Samosa de longaniza fresca con curry verde
 Mini corqueta de jamón ibérico
 Brocheta de pollo yakitori
 Mini 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 €

Brocheta "matrimonio alicantino"
 Gilda Plantío
 Mousse de tomate seco, mozzarella y jamón ibérico
 Tosta de figatell de sepia, picada de almendras
 Mini croqueta de rabo de vaca
 Mini Burger de pavo, mayonesa de eneldo y lima
 Coca de la Marina Baixa, espencat y hueva de maruca
 Tempura de berenjena y romesco
 Degustación de arroz a banda
 Tarta de queso con helado de frambuesa

* 90 minutos de duración

MENÚ CÓCTEL 3

38,50 €

Mousse de foie, manzana y dulce de leche
 Cebiche de langostino y pera
 Mini canelón de mango y salmón
 Brocheta de queso ahumado, cherry y boquerón
 Marinera sobre teja de arroz y mejillón en escabeche
 Taco crujiente castizo-mediterráneo
 Mini croqueta de gamba roja
 Canutillo de morcilla y manzana
 Taco de bacalao, brava de jamón ibérico y pericana
 Solomillo de cerdo parmentier y moscatel
 Mini tatin con helado de vainilla

* 90 minutos de duración

FOOD AND BEVERAGE

BUSINESS MENU

MENÚ BUSINESS 1

30€

ENTRANTES A COMPARTIR

Pan de hogaza con hierbas y mantequilla de ajo, ralladito de tomate natural.

Embutido seco alicantino.

Croquetas de jamón ibérico y de boletus.

Crujiente de pollo al limón con crema de verduras asadas.

PLATO PRINCIPAL (a elegir o mitad y mitad)

Arroz del senyoret

Arroz con magro y verduras

POSTRE

Tarta de queso con helado de frambuesa



MENÚ BUSINESS 2

32€

ENTRANTES A COMPARTIR

Pan de hogaza con hierbas y mantequilla de ajo, ralladito de tomate natural.

Mousse de queso, tomatitos, albahaca y croutons picantes.

Carpaccio de piquillos, mollitas de bacalao y manzana.

Buñuelos de merluza, mayonesa de eneldo y lima. Trigueros, romesco y txistorra.

PLATO PRINCIPAL (a elegir entre 2 opciones previamente)

Arroz con gallineta y calamares

Arroz de secreto y alcachofas

Solomillo de cerdo, maracuyá y mostaza, gratén de patata y calabacín

Lubina a la marinera de jamón

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla



MENÚ BUSINESS 3

37€

ENTRANTES A COMPARTIR

Pan de hogaza con hierbas y mantequilla de ajo, ralladito de tomate natural.

Espárrago blanco, duxelle de anchoas, gel de gazpacho.

Ensaladilla de gambas al ajillo, guacamole y crujientes.

Trinchat de patata y pasas, encebollado de calamar.

Taco de pulled pork, encurtidos, cilantro y bbq coreana.

PLATO PRINCIPAL (a elegir previamente)

Arroz con atún, garbanzos y setas

Arroz con magret, foie y calabaza

Carrillera de cerdo al moscatel, patatitas de río asadas

Salmón a la parrilla, puerros, mostaza y setas

POSTRE

Milhojas de crema caramelizadas



FOOD AND BEVERAGE

BUSINESS MENU

MENÚ BUSINESS 4

42 €

ENTRANTES A COMPARTIR

Pan de hogaza con hierbas y mantequilla de ajo, ralladito de tomate natural.
Eclair relleno de mousse de ventresca, mayonesa de tomate seco y piparras.
Embutido seco de Pinoso.
Portobellos rellenos de jamón y Oporto.
Crepe de chorizo a la sidra, bechamel suave de queso azul.

PLATO PRINCIPAL (a elegir previamente)

Carrillera de ternera guisada en cerveza negra, parmentier ahumada y polvo de cacahuets
o
Merluza asada, crema de setas y jamón

POSTRE

Pastel de panettone y chocolate

MENÚ BUSINESS 5

47 €

ENTRANTES A COMPARTIR

Pan de hogaza con hierbas y mantequilla de ajo, ralladito de tomate natural.
Embutido ibérico y queso curado de oveja.
Marinera sobre crujiente de arroz y mejillón en escabeche.
Bomba de pato, puerro, piña y Oporto.
Coca de mollitas crujiente con anguila ahumada.

PLATO PRINCIPAL (a elegir previamente)

Lingote de cordero confitado, puré de ciruelas, trigueros y parmesano
o
Corvina al horno, cremoso de ñora y rúcula

POSTRE

Bomba de chocolate blanco y maracuyá

MENÚ BUSINESS 6

50 €

ENTRANTES A COMPARTIR

Pan de hogaza con hierbas y mantequilla de ajo, ralladito de tomate natural.
Tabla de quesos, mermeladas y tostaditas.
Wonton de confit de pato, manzana, foie y sopa de coco thai.
Cepelín de bacalao, alioli de ajo negro, piparras.
Samosa de longaniza fresca con curry verde

PLATO PRINCIPAL (a elegir previamente)

Canelón de pularda en salsa de ostras, cardamomo y limón
o
Bacalao, pisto de tomate seco y ciruelas, patatitas confitadas.

POSTRE

Torrija de leche merengada con helado de vainilla



Los platos principales a elegir se confirmarán al menos 10 días antes del evento.

Bebidas incluidas en todos los menús, durante el servicio de comida o cena: Vino blanco, tinto, cervezas, refrescos, agua mineral, café o infusión.

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

Opción de copa de bienvenida de bebidas y aperitivo artesanal durante media hora en la terraza, según disponibilidad 6€/ persona.

Suplemento cava en postre + 3€/persona.

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

BUSINESS

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

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

www.elplantio.com

