



DOSIER DE EMPRESAS

*Los mejores
eventos se
celebran aquí*

ABRIL 2024

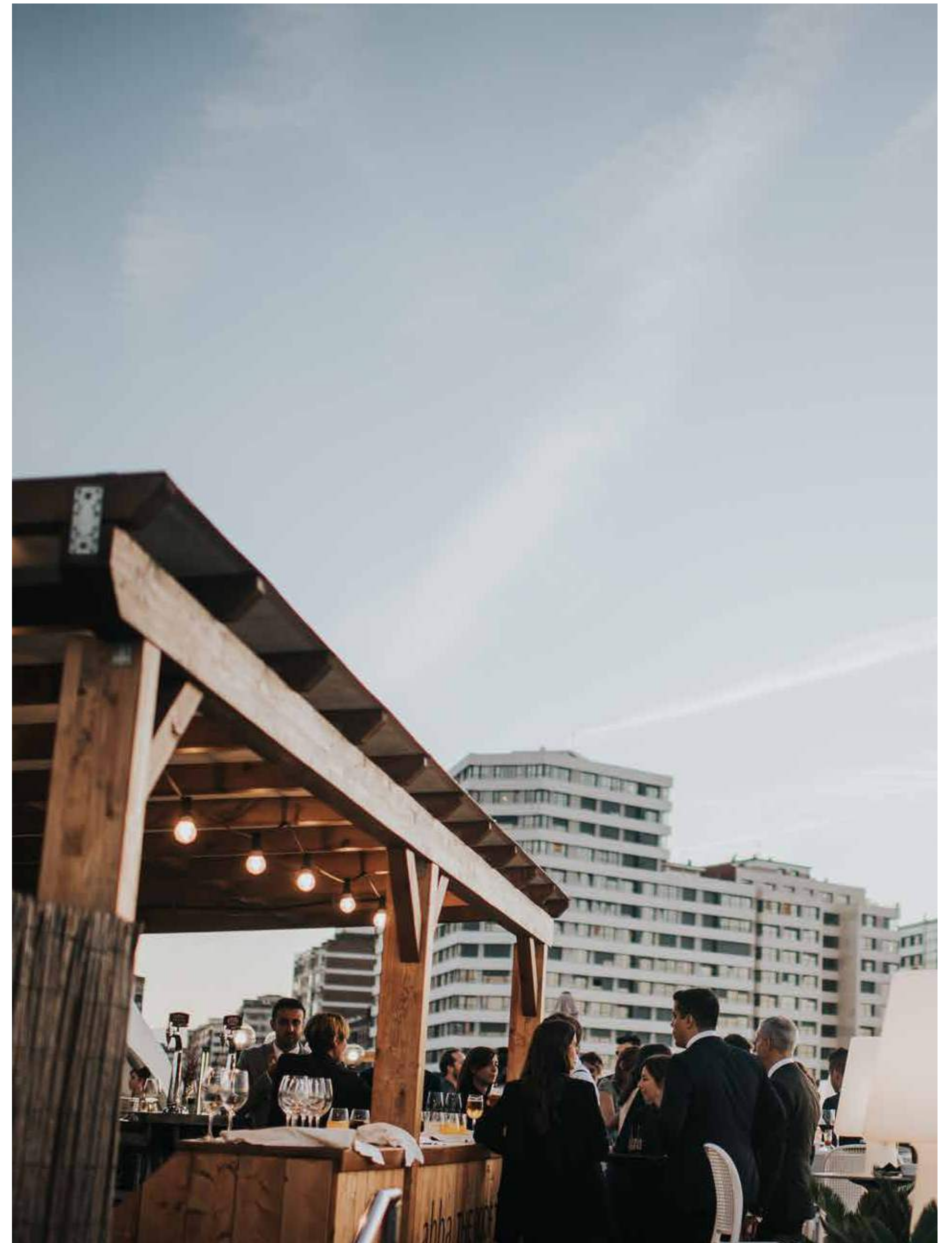


abba Playa Gijón
El mejor espacio para reuniones y eventos corporativos.
Espacios modernos y funcionales con unas vistas privilegiadas

En abba Playa Gijón te garantizamos el éxito de cualquier reunión de negocios o evento empresarial. Con unas instalaciones modernas y funcionales y una ubicación privilegiada con maravillosas vistas a la playa de San Lorenzo, podrás celebrar tu reunión con nosotros mientras disfrutas de un entorno único.

Disponemos de 2 salones independientes y un gran salón paneable que dispone de tres combinaciones. Estos espacios son modernos y funcionales, están equipados con la tecnología más vanguardista y cuentan con capacidad de hasta 350 personas. Nuestro equipo de profesionales es experto en la organización de eventos y se encargarán de que todo salga a la perfección.

También ofrecemos servicios de restauración con opciones de coffee y cócteles, además de varias opciones de menús.





Salones



Salón Deva

Salón ideal para reuniones de empresa, presentaciones, ruedas de prensa y exposiciones.

Medidas: 154 m².
Largo: 20,50 m.
Ancho: 7,58 m.



Salón Aramo

Salón ideal para reuniones de empresa, presentaciones, ruedas de prensa y exposiciones.

Medidas: 130 m².
Largo: 21,00 m.
Ancho: 6,00 m.



Salón Naranco

Salón ideal para reuniones de empresa, presentaciones, ruedas de prensa, convenciones y exposiciones.

Medidas: 97 m².
Largo: 14,10 m.
Ancho: 6,90 m.



Salón Asturias

Salón ideal para reuniones de empresa, presentaciones, ruedas de prensa y exposiciones.

Medidas: 381 m².
Largo: 21.50 m.
Ancho: 18 m.



Salón Barlovento

Salón ideal para pequeñas reuniones de empresa, presentaciones, ruedas de prensa y entrevistas personales.

Medidas: 34 m².
Largo: 7,10 m.
Ancho: 5,00 m.



Salón Sotavento

Salón ideal para pequeñas reuniones de empresa, presentaciones, ruedas de prensa y entrevistas personales.

Medidas: 29 m².
Largo: 6,75 m.
Ancho: 4,32 m.



Salón Deva + Aramo

Salón ideal para grandes reuniones de empresa, presentaciones, convenciones y exposiciones.

Medidas: 287 m².

Largo: 20,70 m.

Ancho: 13,60 m.

Salón Naranco + Aramo

Salón ideal para grandes reuniones de empresa, presentaciones, convenciones y exposiciones.

Medidas: 287 m².

Largo: 20,70 m.

Ancho: 13,60 m.

Todos los salones incluyen el montaje, según necesidades (teatro, escuela, cabaret, banquete, imperial, U...), aguas Km Zero, lápices, blocs, flipchart (1 incluido por salón) y WIFI.

Formatos

SALONES	TEATRO	ESCUELA	U	IMPERIAL	BANQUETE	COCKTAIL	M ²	ALTURA	LONGITUD	ANCHO	LUZ NATURAL
Barlovento	25	18	14	20	20	30	34	2,6	7,1	5	No
Sotavento	25	16	14	18	18	25	29	2,6	6,75	4,3	No
Deva	120	70	40	40	80	100	154	2,6	20,5	7,6	No
Aramo	110	60	35	35	70	90	130	3,7	21	6	Sí
Naranco	80	50	30	30	60	80	97	3,7	14,1	6,9	Sí

SALONES	TEATRO	ESCUELA	U	IMPERIAL	BANQUETE	COCKTAIL	M ²	ALTURA	LONGITUD	ANCHO	LUZ NATURAL
Deva + Aramo	230	130	75	75	150	200	284	3,1	20,7	13,5	No
Naranco + Aramo	190	110	65	65	130	170	227	3,7	17,5	13	Sí
Asturias (Deva+Aramo+Naranco)	300	200	90	90	230	300	381	3,3	18,5	20,5	Sí

Tarifas

SALONES	½ jornada	Jornada completa
Barlovento	150 € + 21% IVA	200 € + 21% IVA
Sotavento	150 € + 21% IVA	200 € + 21% IVA
Deva	260 € + 21% IVA	320 € + 21% IVA
Naranco	300 € + 21% IVA	380 € + 21% IVA

SALONES	½ jornada	Jornada completa
Aramo	300 € + 21% IVA	380 € + 21% IVA
Deva + Aramo	600 € + 21% IVA	760 € + 21% IVA
Aramo + Naranco	600 € + 21% IVA	760 € + 21% IVA
Asturias	800 € + 21% IVA	990 € + 21% IVA



Servicio de restauración

Coffee 1

6,50 €

Cafés e infusiones

Aguas minerales

Zumo de naranja natural

Mini croissants

Coffee 2

7,00 €

Cafés e infusiones

Aguas minerales

Zumo de naranja natural

Surtido de mini bollería (croissants, palmeras, napolitanas de chocolate)

Coffee 3

8,50 €

Cafés e infusiones

Aguas minerales

Zumo de naranja natural

Mini croissants

Pulgas de jamón ibérico con tomate

Coffee 4

9,50 €

Cafés e infusiones

Aguas minerales

Zumo de naranja natural

Surtido de mini bollería (croissants, palmeras, napolitanas de chocolate)

Surtido de mini bocadillos (jamón con tomate, tortilla de patata, vegetal)



Coffee 5

10,50 €

Cafés

Leche vegetal

Té matcha

Aguas minerales

Zumo verde

Muffins de canela y manzana

Yogurt con muesli

Fruta de temporada

Sándwich de queso fresco y guacamole

SUGERENCIAS

Suplemento nº1

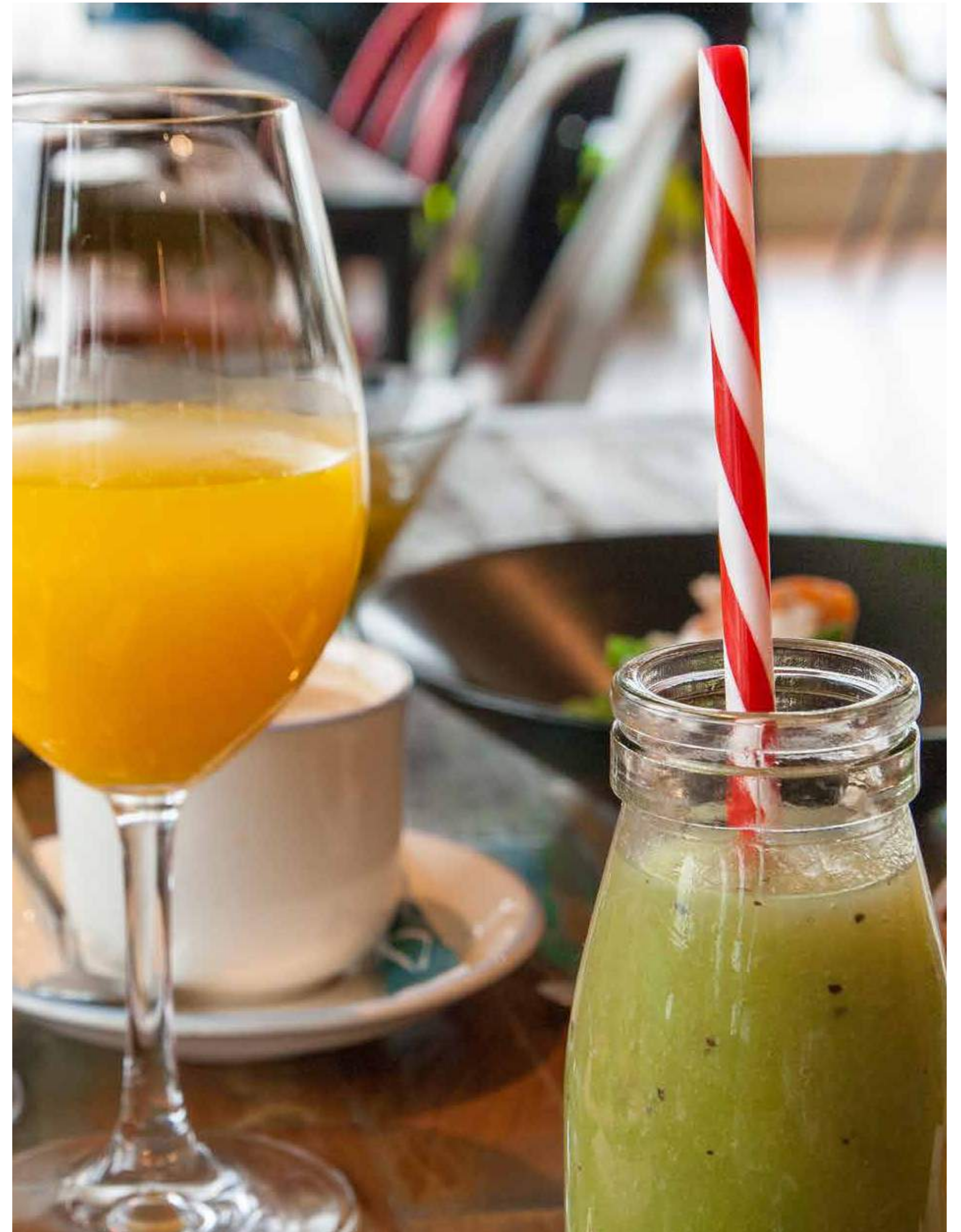
Suplemento Servicio
Café Nespresso

1 €/persona

Suplemento nº2

Posibilidad de ofrecer el café elegido en
sala de manera permanente

2 €/persona



Precios IVA incluido

Cócteles



Cóctel ABBA

30 €

Salpicón de merluza y gamba

Tosta de jamón ibérico

Bombón de chocolate blanco, Cabrales y membrillo

Dipping de hummus con crudité de verduras

Piruleta de calamar fresco con ali oli negro

Mini pan bao de rabo de toro

Zamburiña gratinada

Cazuelita de risotto con setas

Cóctel PLAYA

35 €

Vasito de gazpacho a elección (clásico, fresa o melón)

Boquerón en pan tramizzini y mousse de queso

Salpicón de zamburiña con perlas de lima-limón

Chupa chups de afuega' l pitu

Torto de maíz a elección (chorizo , pitu caleya o queso astur)

Piruleta de calamar fresco con ali oli negro

Cazuelita de fabada

Croqueta a elección *

Mini burger de ternera o pollo

Mini taco de cochinita pibil

Langostino envuelto en panko

* La confirmación del número definitivo de comensales se realizará con 7 días de antelación.

* Cualquier variación de platos en el momento del servicio correrá a cuenta del cliente.

*Hasta 40 personas, servicio posado

* Iva Incluido.

Cóctel MAR

39 €

Tosta de jamón ibérico

Tartaleta de guacamole y centollo

Coca de sardina ahumada, cebolla caramelizada y tomate seco

Mini brioche de salmón y canónigos con queso crema

Bombón de chocolate blanco, Cabrales y membrillo

Cucharilla de pulpo a feira

Croqueta a elección*

Brocheta de pollo Teriyaki

Zamburiña a la plancha

Mini taco de cochinita pibil

Cucharilla de costilla deshuesada en salsa BBQ

Cazuelita de fabada

Fish & chips

POSTRES

Cazuelita de arroz con leche

Piruleta de chocolate blanco y negro

Minipastelitos variados: 2€ / persona

BODEGA

Cervezas, refrescos, agua Km Zero

Viñas del Vero D.O. Somontano

*Cambio de vino a Rioja y Rueda:
suplemento de 2€ / persona

COMPLEMENTA TU CÓCTEL

Coctelería en vivo: 6€ / persona

*Buffet de quesos: 8€ / persona

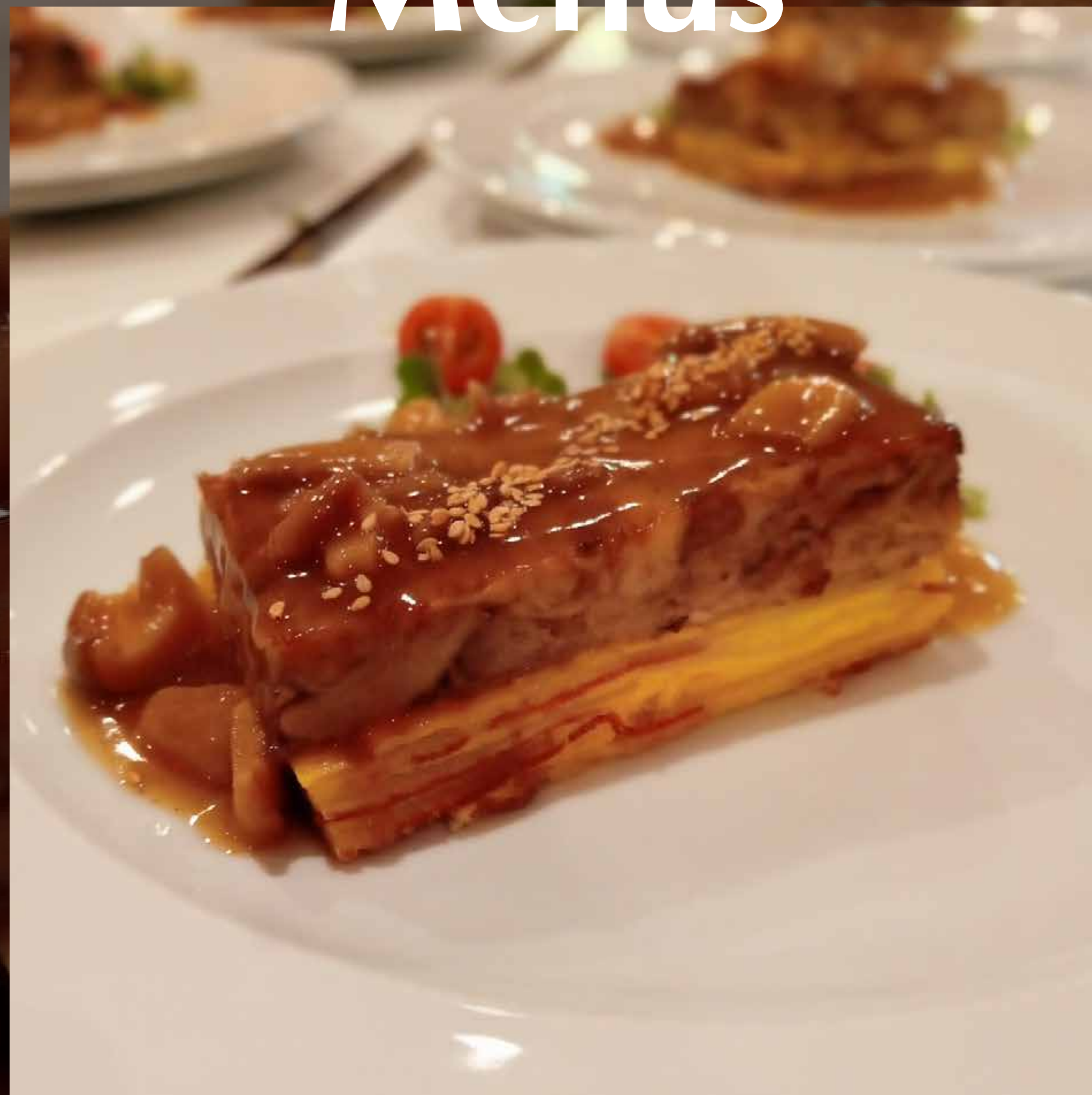
*Arroz en vivo: ciego o con pitu caleya: 8€ / persona

*Mesa de sushi con sushiman: 15€ / persona

*tarifas para un mínimo de 50 comensales (menos, a consultar)

Jamón ibérico de cebo al corte: 490 € / unidad

Menús



Menú El Muro **33 €**

Risotto de setas y Parmesano

Lomos de bacalao y pisto casero

o

Pitu caleya con patatinos

Selva Negra

Menú La Lloca **36 €**

Ensalada de pollo con salsa César y frutos de temporada

Lomos de dorada con verduras gratinadas

o

Costilla deshuesada con salsa BBQ

Tarta de Turrón

Menú Elogio del Horizonte **40 €**

Ensalada de cecina y queso Parmesano

Merluza en pasta brick con verduritas

o

Solomillo de cerdo al Cabrales con milhoja de patata y bacon

San Marcos de Chocolate

Precios con IVA Incluido

Menú Las Letronas **43 €**

Fabada Asturiana y su compango casero

Merluza sobre guiso de calamar de potera

o

Carrilera de cerdo ibérico sobre patata revolcona

Arroz con leche

Menú Las Chaponas **48 €**

Timbal de Roast beef con melaza de mostaza y miel

Lubina a la esencia de sidra y manzana

o

Entrecote de ternera con patatas y 3 salsas

Milhoja de vanilla

Menú Casa Natal de Jovellanos **53 €**

Crema de boletus con polvo de jamón ibérico

Bombón de merluza relleno de frutos de mar

Carrillera de vaca con parmentier de calabaza

Brownie de chocolate



Menú Universidad Laboral

63 €

Vasito de gazpacho

Vieira en salpicón con langostinos y perlas de lima-limón

Rodaballo plancha con cherries y trigueros

Lingote de lechazo con milhoja de patata, pasas y jamón

Tarta Sunrise

Menú Palacio de Revillagigedo

73 €

Ensalada de langostinos con tartar de espárrago verde

Lubina en salsa de cigalas con milhoja de setas y pulpo

Solomillo de ternera con salsa de queso ahumado de Pría y gratén de patata y Emmental

Royal 3 chocolates



Menú Vegano/Vegetariano

A elegir...

Ensalada Mediterránea
(Lechuga, Tomate, Maíz, Habitas, Alcachofas, Cebolla y Espárragos)

Risotto de verduras

Crema de calabacín y zanahoria

Verduras en tempura con hummus de garbanzos

Moussaka de berenjena

Pad thai de tofu

Filete de seitán con crujiente de setas

Wok de verduras y tofu

Hamburguesa vegana con patatas fritas

Abanico de Frutas de Temporada

Precio: a consultar según elección de platos

Preparamos todo tipo de menús adaptados para cualquier necesidad o intolerancia alimentaria.

Bodega incluida en los menús

Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Agua Km Zero

Cafés e Infusiones

Sugerencias

01. Posibilidad de añadir aperitivo de bienvenida con 3 canapés a elección del Chef 9,50 € /persona
02. Vino Tinto Rioja Crianza y Blanco Rueda Verdejo 2 € /persona
03. Añadir un primer plato de pica-pica a compartir 9 € /persona
04. A elegir entre una de las siguientes opciones:
Croquetas de Jamón, Surtido de Ibéricos y Pastel de Cabracho
Cecina al Aceite de Oliva, Surtido de Quesos Asturianos y Fritos de Bacalao
Añadir bola de helado en el postre, 1 € /persona
05. Posibilidad de confeccionar menús en base a su presupuesto.

Los menús con carne o pescado a elegir se podrá bien elegir uno de los platos para todos los comensales o pudiendo dar a elegir, teniendo que confirmar 7 días antes la opción de cada elegida.

La confirmación del número definitivo de comensales se realizará con 7 días de antelación.

Se facturará lo acordado 7 días antes del evento.

Cualquier variación de platos en el momento del servicio correrá a cuenta del cliente.

IVA incluido.





*Nos vemos pronto
en abba*

Paloma Medina

*Responsable de Congresos,
Convenciones e Incentivos*

Teléfono (Whatsapp) +34 663 721 787

Correo electrónico cci-playagijon@abbahoteles.com

Abril 2024