

MENÚ DE COMUNIONES 2011



Menú Nº 1 59,00 Euros

Rape al horno con su crema de puerros y alcachofas

El sorbete de agua de valencia

Solomillo ibérico con jugo de jabugo, patatas al tomillo y chips de yuca

Bizcocho fluido tibio de chocolate con helado de leche merengada

Tarta de comunión

Agua mineral, café y licores

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)

Vino tinto Azpilicuata crianza (D.O. Rioja)

Cava Allegro de Gramona

Menú Nº 2 69,00 Euros

Crujiente de marisco y ceps con salsa holandesa

Bacalao con crema de patata y pimientos choriceros

El mojito de ron a la hierbabuena

Pluma ibérica confitada a baja temperatura con su jugo de hierbas y kikos

Cremoso de chocolate puro con helado de frambuesa

Tarta de comunión

Agua mineral, café y licores

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)

Vino tinto Azpilicuata crianza (D.O. Rioja)

Cava Allegro de Gramona

Menú Nº 3 73,00 Euros

Vieira a la brasa sobre una crema trufada de patata

Merluza al horno con tomates confitados, avellanas y albahaca

Sorbete de mandarina al campari

Presas ibéricas confitadas con jugo de vino y crujiente de verduras

Strudel de manzana con helado de capuchino

Tarta de comunión

Agua mineral, café y licores

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)

Vino tinto Azpiluata crianza (D.O. Rioja)

Cava Allegro de Gramona

Menú Nº 4 76,00 Euros

La copa de langostinos y verduritas con espuma de tomate raf

Lubina asada con trigo guisado en jugo de galeras

Carré de cordero con hierbas aromáticas, chalotas caramelizadas y gratén de patata

Tartita tibia de melocotón con helado de baileys

Tarta de comunión

Agua mineral, café y licores

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)

Vino tinto Azpiluata crianza (D.O. Rioja)

Cava Allegro de Gramona

Menú Nº 5 80,00 Euros

Ensalada de bogavante con verduritas a la vinagreta de miel

Rodaballo con chanfaina, azafrán y carabineros

Sorbete de lima y cava

Jarrete de cordero lacado con puré de patata al queso de Idiazábal

Crujiente de pistachos y turrón con helado de brownie

Tarta de comunión

Agua mineral, café y licores

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)

Vino tinto Azpilicuata crianza (D.O. Rioja)

Cava Allegro de Gramona

A tener en cuenta...

Existen tres menús para niños a un precio de 35,00 Euros

Entremeses Variados

Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas

O

Mini Hamburguesas

O

Spaghetti a la Boloñesa

Helado

Tarta de Comunión

Agua Mineral y Refrescos

Durante la tarde, y antes de terminar las actividades, se ofrece a los niños una merienda, compuesta bocadoitos variados (El precio de la merienda va incluido en el menú de niños)

El precio del menú de niños incluye tres horas de animación, específicamente preparada para chicos y chicas de todas las edades, en la que les harán participar en diversas actividades, concursos y entretenimientos. (Existe un número mínimo de 30 niños)

Ponemos a su disposición un número limitado de plazas de garaje, que pone a disposición de todos los invitados a las comuniones, de manera totalmente gratuita.

Para aquellas personas que requieran alojamiento, les podemos ofrecer un descuento especial en las habitaciones del hotel.

El precio de los menús incluye el 8% de IVA. En caso de modificación del mismo, el precio de los menús aumentará o disminuirá en la misma proporción.

La decoración floral de las mesas así como las minutas individuales de recuerdo están incluidas en el precio del menú.

Al terminar el servicio, quedará dispuesta en el salón una barra libre para sus invitados. Los licores a servir serán J.B., Ballantines, Gordons, Smirnoff, Bacardí y/o similares. En caso de desear ampliar la selección de artículos, por favor solicítenselo al Maître. Esta barra libre va incluida en el precio del menú y tendrá una duración de tres horas.

Condiciones de Contratación

La Reserva de Salón es válida durante siete días desde la visita de los contratantes.

La Contratación de la Comunion conlleva la firma de un contrato con un depósito de 600,00 Euros.

Cualquier cancelación de la Comunion, una vez contratado el mismo, implica la pérdida del importe íntegro del depósito.

Elección del menú. Deberá ser fijado con un máximo de 7 días antes de la fecha de celebración.

Comunicación del número de invitados. Deberá ser comunicado tres días antes del evento, siendo este el número mínimo de cubiertos que será facturado por el hotel.

El importe íntegro del banquete, deberá ser satisfecho 48 horas antes de la celebración del mismo.

IVA INCLUIDO