

HOTEL CIVIS CASTELLÓN CENTER
MENÚS COMUNIONES 2010

Menú Nº 1

Tatín de foie y manzana con pato confitado y reducción de moscatel

Rape al horno y 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 Gran Cardiel (D.O. Rueda)

Vino tinto Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Cava Dominio de la Vega brut

Precio por Persona. 66,00 Euros

Menú Nº 2

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

Cuajada de chocolate, helado de vainilla y teja de avellanas

Tarta de comunión

Agua mineral, café y licores

Vino blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)

Vino tinto Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Cava Dominio de la Vega brut

Precio por persona. 70,00 euros

Menú Nº 3

Vieira a la brasa sobre una crema trufada de patata

Merluza al horno con tomates confitados, avellanas y albahaca

Sorbete de mandarina al campari

Presa ibérica confitada 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 Gran Cardiel (D.O. Rueda)

Vino tinto Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Cava Dominio de la Vega brut

Precio por persona. 73,00 euros

Menú nº 4

La copa de langostinos y verduritas con espuma de tomate raf

Besugo con senderuelas y migas del pastor

Sorbete de limón y vodka

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 Gran Cardiel (D.O. Rueda)

Vino tinto Ramón Bilbao, crianza (D.O. Rioja)

Cava Allegro de Gramona

Precio por persona. 76,00 euros

Menú nº 5

Ensalada de bogavante con verduritas a la vinagreta de miel

Rodaballo con chanfaina, azafrán y carabineros

Sorbete de lima y cava

Centro de solomillo de buey con jugo de piñones y chalotas

Cre moso de yogur casero con mermelada de violetas y salsa de canela

Tarta de comunión

Agua mineral, café y licores

Vino blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)

Vino tinto Ramón Bilbao, crianza (D.O. Rioja)

Cava Allegro de Gramona

Precio por persona. 81,00 euros

Para las comuniones del año 2010, han de tener en cuenta los siguientes puntos:

1.- Disponen de una selección de cinco menús de comunión para adultos. Escojan el que más les agrade, y si tienen alguna duda, consulten con el Maître.

2.- Existen tres menús para niños a un precio de 33,00 Euros

Menú de Niños

Entremeses Variados

Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas

o

Escalope de Ternera Empanado con Patatas Fritas

Helado

Tarta de Comunión

Agua Mineral y Refrescos

3.- Durante la tarde, y antes de terminar las actividades, se ofrece a los niños una merienda, compuesta de medias noches variadas y refrescos variados. (El precio de la merienda va incluido en el menú de niños)

4.- El Hotel Castellón Center obsequia a todos los niños invitados a alguna de las comuniones, con 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 participantes

5.- El Hotel Castellón Center dispone de un número limitado de plazas de garaje que pone a disposición de todos los invitados a las comuniones, de manera totalmente gratuita.

6.- Para aquellas personas que requieran alojamiento, les podemos ofrecer un descuento especial en las habitaciones del hotel. Consulten con el Maitre.

7.- El precio de los menús incluye el IVA, la decoración floral de las mesas así como las minutas individuales de recuerdo.

8.- 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 Maitre. Esta barra libre va incluida en el precio del menú y tendrá una duración de dos horas.

Condiciones de Contratación

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

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

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

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

5.- 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.

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