

HOTEL CIVIS JAIME I MENÚS COMUNIONES

Menú Nº 1

Ensalada de patata, naranja y bacalao, con hierbas y brotes

Centro de merluza sobre arroz cremoso de verduritas, berberechos y azafrán

Sorbete de Agua de Valencia

Tenera melosa con calabaza, avellanas y trufa

Mouse de chocolate blanco y pimienta con fruta de la pasión

Tarta de Comuni3n

Agua mineral, caf3 y licores

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

Vino tinto Ram3n Bilbao, crianza (D.O. Rioja)

Cava Allegro de Gramona

Precio por Persona. 68,00 Euros

Menú Nº 2

Pastel de berenjena con cecina, setas y trufa

Bacalao confitado con pimiento asado, olivas negras y migas de pastor

Mojito de ron a la hierbabuena

Cordero deshuesado y rustido con canela, frutos secos y aceite de vainilla

Brownie de chocolate y frutos rojos con helado de amaretto

Tarta de Comuni3n

Agua mineral, caf3 y licores

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

Vino tinto Ram3n Bilbao, crianza (D.O. Rioja)

Cava Allegro de Gramona

Precio por persona. 70,00 euros

Menú Nº 3

Ensaladilla de verduras de invierno con pulpo y langostinos

Besugo al horno, con patatas ahumadas y su jugo ligado

Sorbete de fruta de la pasión al cava

Carrilleras de ibérico con peras y moscatel

Coulant de chocolate con ron y sorbete de té

Tarta de Comuni3n

Agua mineral, caf3 y licores

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

Vino tinto Ram3n Bilbao, crianza (D.O. Rioja)

Cava Allegro de Gramona

Precio por persona. 72,00 euros

Menú nº 4

Milhojas de foie con higos, caramelo de rosas y pistachos

Suquet de rape y langostinos a la manera tradicional

Sorbete de gin tonic

Solomillo de buey con verduritas confitadas y chalotas
con salsa de parmesano y ajos

Pastel de chocolate negro con sopa de chocolate blanco, helado de chocolate
con leche y teja de cacao

Tarta de Comuni3n

Agua mineral, caf3 y licores

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

Vino tinto Ram3n Bilbao, crianza (D.O. Rioja)

Cava Allegro de Gramona

Precio por persona. 76,00 euros

Menú nº 5

Bogavante en dos tiempos

Primer tiempo, *Ensalada de bogavante con tres clases de arroz y salsa Thai*

Segundo tiempo, *Caldereta de bogavante con vieira*

El destornillador

Solomillo ibérico relleno de foie y manzana con salsa de ceps

Nieve sobre tierra

Tarta de Comunión

Agua mineral, café y licores

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

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

Cava Allegro de Gramona

Precio por persona. 85,00 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

o

Spaghetti a la Boloñesa

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 Jaime I 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 Jaime I 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 Comuni3n conlleva la firma de un contrato con un depósito de 600,00 Euros.

3.- Cualquier cancelaci3n de la Comuni3n, una vez contratado el mismo, implica la p3rdida del importe íntegro del depósito.

4.- Elecci3n del menú. Deberá ser fijado con un máximo de 7 días antes de la fecha de celebraci3n.

5.- Comunicaci3n 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 celebraci3n del mismo.