



MENÚ DE COMUNIONES 2012



MENÚ Nº 159.00

Centro de merluza con migas y setas de San Jorge

Sorbete de limón al cava

Medallón de cordero con romescu de nueces y vainilla

Biscuit glaçe con chocolate caliente

Tarta de Comunión

Aguas minerales, café y licores
Vino blanco Dinastía (DO Rueda)
Vino tinto Azpilicueta Crianza (DO Rioja)
Cava Allegro de Gramona

MENÚ Nº 265.00

Salpicón de marisco con patata, hierbas, flores y mayonesa de lima kefir

Lomo de bacalao con compota de tomates asados y pilpil de albahaca

Agua de Valencia

Solomillo ibérico relleno de pera con peras

Bizcocho de chocolate coulant con vodka y frutos rojos

Tarta de Comunión

Aguas minerales, café y licores
Vino blanco Dinastía (DO Rueda)
Vino tinto Azpilicueta Crianza (DO Rioja)
Cava Allegro de Gramona

MENÚ Nº 370.00

Milhojas de foie con higos, pistachos y caramelo de rosas

Lomos de lubina sobre arroz cremoso de zamburíñas y azafrán

Gin Tónico

Ternera melosa con trigueros, tomatitos confitados al romero y crema suave de patata y ajo.

Cremoso de chocolate con helado de avellana y espuma de café

Tarta de Comunión

Aguas minerales, café y licores
Vino blanco Dinastía (DO Rueda)
Vino tinto Azpilicueta Crianza (DO Rioja)
Cava Allegro de Gramona

MENÚ Nº 475.00

Acelgas y gamba roja

Lomo de dorada con hinojo asado y cítricos

Mojito

Solomillo de ternera al foie

Crema ligera de vainilla, ganache de chocolate, frutos rojos y helado de eucalipto

Tarta de Comunión

Aguas minerales, café y licores
Vino blanco Dinastía (DO Rueda)
Vino tinto Azpilicueta Crianza (DO Rioja)
Cava Allegro de Gramona

MENÚ Nº 580.00

Ensalada de bogavante con couscous, verduritas y emulsión de azafrán medio bogavante

Rodaballo relleno de manitas y jamón ibérico con emulsión de jabugo

Sorbete de fresones y monastrell

Pluma ibérica con coliflor, turrón salado y marcota garrapiñada

Bizcocho de carajillo con helado de cremaet

Tarta de Comunión

Aguas minerales, café y licores
Vino blanco Dinastía (DO Rueda)
Vino tinto Azpilicueta Crianza (DO 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 Comunión conlleva la firma de un contrato con un depósito de 600,00 Euros.

Cualquier cancelación de la Comunión, 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