



Menús de Comunion 2011



IVA INCLUIDO

Para las comuniones del año 2011, queremos recordarle 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 35,00 Euros.

Menú de Niños N° 1

Entremeses Variados

*Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas
Ó
Chuletas de Cordero a la Plancha con Patatas Fritas*

*Helado y Tarta de Comunión
Pan, Agua Mineral y Refrescos.*

Menú de Niños N° 2

Entremeses Variados

*Mini Hamburguesas
Mini Frankfurt*

*Helado y Tarta de Comunión
Pan, Agua Mineral y Refrescos.*

IVA INCLUIDO

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

4.- El Hotel Luz Castellón obsequia a todos los niños invitados a alguna de las comuniones, con dos 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 Luz Castellón dispone de plazas de garaje que pone a disposición bajo disponibilidad, 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. Consulten con el Maître.

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

Condiciones de Contratación

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

2.- La Contratación de la Comunión conlleva la firma de un contrato con un depósito de 1.000 Euros.

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

4.- Elección del menú. Deberá ser fijado con un máximo de 15 días antes de la fecha de celebración.

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

6.-Según la ley 42/2010, (ley antitabaco 2011) queda prohibido fumar en todas las instalaciones del establecimiento, exceptuando las habitaciones habilitadas para ello.

IVA INCLUIDO

Menú nº1.....68,00 €

Ensalada de codorniz en escabeche balsámico de miel y fruto rojos
con hierbas tiernas y almendras tostadas

La caldereta de langostinos

La Caipiroska

Fricandó ibérico
con edulis, avellanas y trufa

Bizcocho coulant de chocolate y naranja
helado de cointreau

Tarta conmemorativa
Aguas minerales, bodega recomendada, café y licores

Menú nº2.....71,00 €

Crema templada de espárragos verdes
con zamburiñas y jamón

Centro de merluza
con puerros y langostinos

Sorbete de fresones y rosas al monastrell

Asado de ternera a las 36 horas con crema de champiñones
y chips de verduras

Helado de chocolate con galletas de jengibre
y espuma de leche especiada

Tarta conmemorativa
Aguas minerales, bodega recomendada, café y licores

IVA INCLUIDO

Menú nº3.....77,00 €

Ensalada de langostinos
con patatas ahumadas, verduritas, flores y brotes

Rodaballo a la plancha
con salsa de chipirones

Sorbete de naranja, cava y cointreau

Nuestro tournedó de ternera al Foie

Helado de nueces caramelizadas
Wanton frito y sopita de chocolate

Tarta conmemorativa
Aguas minerales, bodega recomendada, café y licores

Menú nº4.....86,00 €

Ravioli Gigante de gambas rojas y boletus edulis

Rape asado
Verduras trinchadas y salsa de azafrán

Sorbete de limón al cava

Paletilla de cordero rustida a la canela
Con piñones, chalotas y frutas de hueso

"Nieve sobre tierra"(avellanas, chocolate y trufa)

Tarta conmemorativa
Aguas minerales, bodega recomendada, café y licores

IVA INCLUIDO

Menú nº5.....89,00 €

Ensaladilla de patata y bogavante
con mahonesa cremosa de trufas

Bacalao a 50°C
con pimientos del piquillo, gamba roja y chips aromáticos

Mojito
Ron, hierbabuena y y limón

Solomillo de ternera al Sirah
con cerezas, regaliz y pimienta

Sopa de chocolate blanco con cookies y helado de fruta de la pasión

Tarta conmemorativa
Aguas minerales, bodega vinos recomendada, cava dominio de la vega brut, café y
licores

Bodega recomendada

Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)
Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza (D.O.C. Rioja)
Cava Gramona Brut

IVA INCLUIDO