



## Menús de Comunión 2010

*Para las comuniones del año 2010, 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 33,00 Euros.*

### **Menú de Niños Nº 1**

*Entremeses Variados  
Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas  
Helado y Tarta de Comunión  
Pan, Agua Mineral y Refrescos.*

### **Menú de Niños Nº 2**

*Entremeses Variados  
Chuletas de Cordero a la Plancha con Patatas Fritas  
Helado y Tarta de Comunión  
Pan, Agua Mineral y Refrescos.*

### **Menú de Niños Nº 3**

*Entremeses Variados  
Escalope de Ternera Empanado con Patatas Fritas  
Helado y Tarta de Comunión  
Pan, Agua Mineral y Refrescos.*

**IVA NO 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.-El IVA NO va incluido en los precios anteriores.

**IVA NO INCLUIDO**

**Menú nº1.....63,00 €**

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.....66,00 €**

Crema templada de patata violeta  
con vieira a la plancha y papada crujiente

Centro de merluza  
con puerros y langostinos

Sorbete de fresones y rosas al monastrell

Crujiente de codillo  
con castañas y frutas de hueso, salsa de moscatel

La macedonia "bajo cero"

Tarta conmemorativa  
Aguas minerales, bodega recomendada, café y licores

*IVA NO INCLUIDO*

Menú nº3.....72,00 €

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  
con bastones de hojaldre y chocolate caliente

Tarta conmemorativa  
Aguas minerales, bodega recomendada, café y licores

Menú nº4.....78,00 €

Ravioli Gigante de gambas rojas y boletus edulis

Rape asado  
con verduras, jengibre y soja

Sorbete de limón al cava

Paletilla de cordero rustida a la pimienta de Sichuan  
con lichis y chalotas caramelizadas

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

Tarta conmemorativa  
Aguas minerales, bodega recomendada, café y licores

*IVA NO INCLUIDO*

**Menú nº5.....80,00 €**

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

Piña, plátano, mango y 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. Rioja)  
Cava Gramona Brut

*IVA NO INCLUIDO*