



## *COMUNIONES 2.018*

*CONTRATACIONES:*

*Avda. Madrid, 1*

*Teléf.: 925807600- Fax: 925815808*

*45600 TALAVERA DE LA REINA*

*En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor final, le comunicamos que existe a disposición de nuestros clientes un listado de alérgenos contenidos en los ingredientes que sirven de materia prima para elaborar nuestros productos. En caso de ser alérgico, le rogamos se lo comunique a nuestro personal que podrá proporcionarle la información sobre todos los productos alérgenos contenidos en nuestros productos, así como elaborar un menú exento de los mismos.*

*MENÚ Nº1*

*APERITIVO:*

*Jamón Ibérico de Bellota*

*Lomo Ibérico de Bellota*

*Queso Manchego D. O.*

*Croquetas de Marisco*

*Tosta de Mousse de Atún con Espárragos*

*Gambones a la plancha*

\*\*\*\*\*

*Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao, salsa de Queso y  
contra de Módena*

*Salmón Braseado sobre Piperrada*

*Brocheta de Carrilleras al Vino Tinto con Suave de Patata y  
Cebolla Confitada*

*Milhojas de nata y crema con helado*

*Café*

*Vino Blanco Finca Valdemoya- Verdejo D.O. Rueda*

*Vino Tinto Condesa de Leganza- Tempranillo D.O. La Mancha*

*Agua Mineral*

*Precio: 37,80 €*

*MENÚ Nº2*

*APERITIVO:*

*Jamón Ibérico de Bellota  
Lomo Ibérico de Bellota  
Queso Manchego D. O.*

*Croquetas de Marisco  
Brocheta de Salmón con Bacon y Cherry  
Pan de Pita Relleno de Ibéricos y Setas*

\*\*\*\*\*

*Ensalada de Brotes con 8 langostinos, cebolla crujiente, cherrys  
y vinagreta de Módena*

*Tiznao de Bacalao sobre Crema Trufada*

*Tacos de Presa Ibérica con Salsa Bávara*

*Tarta San Marcos con helado*

*Café*

*Vino Blanco Finca Valdemoya- Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto Condesa de Leganza- Tempranillo D.O. La Mancha  
Agua Mineral*

*Precio: 38,80€*

*MENÚ Nº3*

*APERITIVO:*

*Jamón Ibérico de Bellota*

*Lomo Ibérico de Bellota*

*Queso Manchego D. O.*

*Croquetas de Marisco*

*Brocheta de Salmón con Bacon y Cherry*

*Pan de Pita Relleno de Ibéricos y Setas*

\*\*\*\*\*

*Tartaleta de Verduras con Queso de Cabra y Ajo Aceite*

*Suprema de Merluza en Salsa Verde, Almejas y Langostinos*

*Solomillo de ibérico, Pastel de Champiñones y Nueces sobre  
Salsa Manchega*

*Coulant de chocolate Templado con helado*

*Café*

*Vino Blanco Finca Valdemoya- Verdejo D.O. Rueda*

*Vino Tinto Condesa de Leganza- Tempranillo D.O. La Mancha*

*Agua Mineral*

*Precio: 40,65€*

*MENÚ Nº4*

*APERITIVO:*

*Jamón Ibérico de Bellota*

*Lomo Ibérico de Bellota*

*Queso Manchego D. O.*

*Croquetas de Marisco*

*Brocheta de Salmón con Bacon y Cherry*

*Pan de Pita Relleno de Ibéricos y Setas*

\*\*\*\*\*

*Plato de Marisco con 7 gambas, 5 langostinos con bouquet de brotes*

*Lomos de lubina a la Bilbaína con Vinagreta de Frambuesa*

*Carrilleras de ibérico estofadas al moscatel y patatas chips*

*Tarta Selva Negra con helado*

*Café*

*Vino Blanco Finca Valdemoya- Verdejo D.O. Rueda*

*Vino Tinto Condesa de Leganza- Tempranillo D.O. La Mancha*

*Agua Mineral*

*Precio: 38,05€*

*MENÚ Nº5*

*APERITIVO:*

*Jamón Ibérico de Bellota*

*Lomo Ibérico de Bellota*

*Queso Manchego D. O.*

*Croquetas de Marisco*

*Brocheta de Salmón con Bacon y Cherry*

*Pan de Pita Relleno de Ibéricos y Setas*

\*\*\*\*\*

*Mariscada plancha con 5 gambones, 5 gambas y 2 cigalas*

*Rollito de Mero Relleno de Verduras y Jamón con Salsa*

*Americana*

*Entrecote de Buey con Parisina, Pimientos Verdes y Cherrys*

*Tarta de Manzana caliente con helado*

*Café*

*Vino Blanco Finca Valdemoya- Verdejo D.O. Rueda*

*Vino Tinto Condessa de Leganza- Tempranillo D.O. La Mancha*

*Agua Mineral*

*Precio: 44,25€*

*MENÚ Nº6*

*APERITIVO:*

*Jamón Ibérico de Bellota*

*Lomo Ibérico de Bellota*

*Queso Manchego D. O.*

*Croquetas de Marisco*

*Brocheta de Salmón con Bacon y Cherry*

*Pan de Pita Relleno de Ibéricos y Setas*

\*\*\*\*\*

*Ensalada de Rape Alangostado con 5 Langostinos y 5  
Gambones, Cherrys, Cebolla y Vinagreta de Módena*

*Taco de Solomillo con Terrina de Foie y Salsa de Oporto*

*Tarta de Manzana Caliente con helado*

*Café*

*Vino Blanco Finca Valdemoya- Verdejo D.O. Rueda*

*Vino Tinto Condessa de Leganza- Tempranillo D.O. La Mancha*

*Agua Mineral*

*Precio: 45,85€*



*MENÚ Nº7*

*APERITIVO:*

*Jamón Ibérico de Bellota  
Lomo Ibérico de Bellota  
Queso Manchego D. O.*

*Croquetas de Marisco  
Brocheta de Salmón con Bacon y Cherry  
Pan de Pita Relleno de Ibéricos y Setas*

\*\*\*\*\*

*Ensalada de Salpicón con 4 Gambones, 5 Gambas, Brotes,  
Cebolla, Cherry y Vinagreta de Módena*

*Cordero Asado con Panaderas y Cebolla Confitada*

*Tarta Tiramisú con helado*

*Café*

*Vino Blanco Finca Valdémoya- Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto Condessa de Leganza- Tempranillo D.O. La Mancha  
Agua Mineral*

*Precio: 35,70€*

*MENÚ Nº8*

*APERITIVO:*

*Jamón Ibérico de Bellota*

*Lomo Ibérico de Bellota*

*Queso Manchego D. O.*

*Croquetas de Marisco*

*Tosta de Mousse de Atún con Espárragos*

*Gambones a la plancha*

\*\*\*\*\*

*Lomo de bacalao plancha con cristal de cebolla y sofrito de  
Ajetes*

*Secreto ibérico con Chíps de Patata y Salsa de Soja*

*Tarta San Marcos con helado*

*Café*

*Vino Blanco Finca Valdemoya- Verdejo D.O. Rueda*

*Vino Tinto Condesa de Leganza- Tempranillo D.O. La Mancha*

*Agua Mineral*

*Precio: 33,60 €*

## MENÚS CON COCKTAIL

### MENÚ 1

#### *COCKTAIL:*

*Jamón Ibérico de Bellota  
Queso Manchego D. O.*

*Perfecto de Foie y Manzana con Tramezzino de Tomate  
Cubilete de Asadillo, Escarola y Ventresca de Atún Artesana  
Salmón Ahumado y Guacamole con Queso Fresco*

*Tosta de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada  
Dado de Secreto y Piña a la Plancha  
Crujientes de Langostinos con Salsa de Soja  
Croquetas de Marisco  
Arroz a Banda*

*Cervezas, Refrescos  
Vino Blanco y Tinto*

\*\*\*\*\*

*Ensalada de Brotes con 8 Langostinos, Cebolla Crujiente,  
Cherrys y Vinagreta*

*Solomillo de Buey con Terrina de Foie y Salsa de Oporto*

*Tarta Manzana Caliente con Helado Nata*

*Café*

*Vino Blanco Finca Valdemoya- Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto Condesa de Leganza- Tempranillo D.O. La Mancha  
Agua Mineral*

*Precio: 55,75 €*

## MENÚ 2

### *COCKTAIL:*

*Jamón Ibérico de Bellota*  
*Mini Tosta Morcilla, Piñones y Confitura de Tomate*

*Perfecto de Foie y Manzana con Tramezzino de Tomate*  
*Dados de Jamón, Tumaca y Croutons al Ajo*  
*Salmón Ahumado y Guacamole con Queso Fresco*

*Croquetas de Jamón*  
*Mini Tosta de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada*  
*Mini Tosta de Lasaña Boletus y Alioli Miel*  
*Crujiente de Gambón y Barbacoa*  
*Risotto de Boletus a la Crema de Oveja*  
*Cortante de Temporada*

*Buffet de Cervezas Variadas*

*Refrescos*

*Vino Blanco y Tinto*

\*\*\*\*\*

*Ensalada de Cigala con 4 Gambones, 5 Gambas, Brotes, Cebolla*  
*Crujiente, Cherrys y Vinagreta de Módena*

*Medallones Solomillo de Buey con Brocheta Patata Asada,*  
*Pimientos y Cherry con Salsa de Foie*

*Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla*

*Café*

*Vino Blanco Finca Valdemoya- Verdejo D.O. Rueda*  
*Vino Tinto Condesa de Leganza- Tempranillo D.O. La Mancha*  
*Agua Mineral*

*Precio: 58 €*

*MENÚ NIÑOS*

*MENÚ Nº1*

*Plato Combinado:*

*Croquetas, Calamares, Arroz Blanco con Tomate*

*OPCIÓN:*

*Escalopes de Solomillo con Patatas Fritas*

*O*

*Filetes de Lomo con Patatas Fritas*

*O*

*Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas*

*\*\*\*\*\**

*Tarta San Marcos*

*Helado*

*Refrescos, Agua Mineral*

*Precio con Escalopes de Solomillo .....21 €*

*Precio con Lomo o Pechuga de Pollo.....19 €*

*MENÚ NIÑOS*

*MENÚ Nº2*

*Plato Burguer:*

*Hamburguesa de Ternera con Queso y Kepchup,*

*Miní Pizza de York,*

*Barritas de Pollo Crujientes y Patatas Fritas*

*Tarta San Marcos*

*Helado*

*Refrescos, Agua Mineral*

*PRECIO: 17 €*

*La confirmación del número de comensales y de Menú se realizará 15 días antes del Banquete. El viernes o sábado anterior a la semana del evento se firmará un documento en el que se especificarán todos los servicios contratados por el cliente.*

*A la terminación del Banquete, todas las comuniones dispondrán de Baile y Animación Infantil\* en nuestra Discoteca (\*Esta actuación se hará bajo un mínimo de comuniones)*

*Disponemos de Candy Bar con su propia decoración, con un coste de 1,50 € por persona*

*Las mesas serán adornadas con detalles para el evento*

*Los niños que reciban la Primera Comunión, recibirán un obsequio por parte de la Dirección*

*Existirán descuentos especiales para familiares y amigos que se alojen en nuestro Hotel Ehora*

*El pago se realizará a la terminación del Banquete, en Metálico o Cheque Bancario, abonando como mínimo los comensales confirmados en el contrato*

*Impuestos Incluidos*