



COMUNIONES 2.020

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 Recebo
Lomo Ibérico de Recebo
Queso Manchego D. O.

Croquetas de Marisco
Tosta de Ibérico al Gratén
Bocadito de Calamares

Pimientos del Piquillo rellenos de Setas , Crema de Pesto y
Contra de Módena

Salmón Braseado sobre Pisto Manchego y Patatitas

Brocheta de Carrilleras en Salsa Dulce con Parmentier 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

MENÚ Nº2

APERITIVO:

Jamón Ibérico de Recebo

Lomo Ibérico de Recebo

Queso Manchego D. O.

Croquetas de Marisco

Brocheta de Rape con Salsa Teriyaki

Tosta de Rulo de Cabra con Frambuesa y Pasas

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

Tiznao de Bacalao sobre Crema Trufada

*Tacos de Presa Ibérica a la Plancha, Crema de Boletus y
Patatas Panaderas*

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

MENÚ Nº3

APERITIVO:

Jamón Ibérico de Recebo

Lomo Ibérico de Recebo

Queso Manchego D. O.

Croquetas de Marisco

Brocheta de Rape con Salsa Teriyaki

Tosta de Rulo de Cabra con Frambuesa y Pasas

Tartaleta de Verduras con Gambones y Ajo Aceite

Suprema de Merluza jugo de Piquillo y Verduritas en Tempura

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

Agua Mineral

MENÚ Nº4

APERITIVO:

Jamón Ibérico de Recebo
Lomo Ibérico de Recebo
Queso Manchego D. O.

Croquetas de Marisco
Brocheta de Rape con Salsa Teriyaki
Tosta de Rulo de Cabra con Frambuesa y Pasas

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

Milhoja de Lubina con Liliáceas y Jamón a la Bilbaina

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

MENÚ Nº5
APERITIVO:

Jamón Ibérico de Recebo
Lomo Ibérico de Recebo
Queso Manchego D. O.

Croquetas de Marisco
Brocheta de Rape con Salsa Teriyaki
Tosta de Rulo de Cabra con Frambuesa y Pasas

Mariscada plancha con 5 gambones, 5 gambas y 2 cigalas

Rollito de Mero Relleno de Frutos del Mar en Salsa Verde

Entrecote de Buey con Parisina, Pimientos Verdes y Cherrys

Tarta de Manzana caliente con helado

Café

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

MENÚ Nº6

APERITIVO:

Jamón Ibérico de Recebo

Lomo Ibérico de Recebo

Queso Manchego D. O.

Croquetas de Marisco

Brocheta de Rape con Salsa Teriyaki

Tosta de Rulo de Cabra con Frambuesa y Pasas

Ensalada de Bacalao Confitado con 5 Langostinos y 5

Gambones, Cherrys, Cebolla y Vinagreta de Cítricos

Taco de Solomillo con Terrina de Foie y Crema de Manzana

Tarta de Manzana Caliente con helado

Café

Vino Blanco Finca Valdemoya- Verdejo D.O. Rueda

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

Agua Mineral

MENÚ Nº7

APERITIVO:

Jamón Ibérico de Recebo

Lomo Ibérico de Recebo

Queso Manchego D. O.

Croquetas de Marisco

Brocheta de Rape con Salsa Teriyaki

Tosta de Rulo de Cabra con Frambuesa y Pasas

*Ensalada de Mejillones y Encurtidos con 5 Gambones, 5
Gambas, Brotes, Cebolla, Cherry y Vinagreta de Módena*

Confit de Pato al Pedro Ximenez

Tarta Tiramisú con helado

Café

Vino Blanco Finca Valdemoya- Verdejo D.O. Rueda

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

Agua Mineral

MENÚ Nº8

APERITIVO:

Jamón Ibérico de Recebo

Lomo Ibérico de Recebo

Queso Manchego D. O.

Croquetas de Marisco

Tosta de Ibérico al Gratén

Bocadito de Calamares

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

*Milhoja de Secreto con Bacon y Setas en Salsa de Pimienta
Verde*

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

MENÚ Nº9

APERITIVO:

Jamón Ibérico de Recebo

Lomo Ibérico de Recebo

Queso Manchego D. O.

Croquetas de Marisco

Tosta de Ibérico al Gratén

Bocadito de Calamares

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

*Carrillada Ibérica sobre Crema de Almendras, Crujiente de Patata
y Salsa Dulce*

Nube de Queso con helado

Café

Vino Blanco Finca Valdemoya- Verdejo D.O. Rueda

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

Agua Mineral

MENÚS CON COCKTAIL

MENÚ 1

COCKTAIL:

Jamón Ibérico de Recebo
Queso Manchego

Perfecto de Foie y Manzana con Tramezzino de Tomate
Tartaleta de Pincho Donostierra
Cubilete de Rúcula con Gulas al Ajillo

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

Taco de Solomillo 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

MENÚ 2

COCKTAIL:

Jamón Ibérico de Recebo

*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
Rissotto 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 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*

MENÚ NIÑOS

MENÚ Nº1

Plato Combinado:

Croquetas, Calamares, Arroz Blanco con Tomate

OPCIÓN:

Escalopes de Solomillo con Patatas Fritas

O

Fíletes de Lomo con Patatas Fritas

O

Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas

Tarta San Marcos

Helado

Refrescos, Agua Mineral

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

SERVICIO DE MERIENDAS

Disponemos de servicio de meriendas para ampliar vuestra de fiesta de comunión.

EJEMPLO MERIENDA PARA 50 PAX

Tortilla de Patatas

Cortezas

Empanada

Mini Chapata de jamón Tumatica

Mini Chapatas de Jamón York y Queso

Mini Chapatas de Salmón Ahumado con Salsa Tártara

Pulguitas variadas de chorizo, salchichón y queso

Cervezas y Refrescos

**Para añadir a tu menú o merienda:*

-Buffet de donuts

-Candy Bar

-Candy Bar Personalizado

La confirmación del número de comensales y de Menú se realizará 20 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 4 comuniones)*

La celebración del banquete de comunión, será en un salón compartido con otras comuniones

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