



**MENUS  
COMUNIONES  
Y  
CELEBRACIONES  
FAMILIARES**

**2019**

## MENU N°1

### PICA-PICA en MESA

Croquetas de Cocido Casero  
Dados de Tortilla  
Pincho de Butifarra  
Chapata de Escalibada y Anchoas  
Calamares a la Andaluza  
Mejillones a la Marinera  
Fideua dels Pescadors

### MENU

Centro de Filete Ibérico Braseado al Oporto  
(Timbal de Patatas y Setas Sautées)

\*\*\*\*\*

Tarta de Comuni3n

\*\*\*\*\*

Café y Licores

### BODEGA

Blanco René Barbier Kranliner  
Tinto Nuviana D.O. Cinca  
Cava Brut Nature  
Aguas Minerales

42,00 €  
(10% IVA incluido)

2019

## MENU N°2

### APERITIVO en TERRAZA

Buffet de Vermouths, Cervezas, Refrescos, Zumos, Vinos, Cava

\*\*\*\*\*

Croquetas de Cocido

Flor de Fuet de Vic

Tortilla Mignon

Chapata de escalibada

Chipirones a la andaluza

Cazuela de chistorra a la sidra

### MENU

Cocktail de piña de marisco con salsa de coral

\*\*\*\*\*

Corderito al Horno a la Segoviana

\*\*\*\*\*

Tarta de celebración

\*\*\*\*\*

Café y Licores

\*\*\*\*\*

### BODEGA

Blanco René Barbier Kraliner D.O. Penedes

Tinto Nuviana D.O. Cinca

Cava Brut Nature

Aguas Minerales

49,00€

(10% IVA incluido)

2019

## MENU Nº3

### APERITIVO en Terraza

Jereces, Vermouths, Bitters, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

\*\*\*\*\*

#### **FRIOS**

Chapata de escalivada con atún

Gambas saladas

Flor de fuet de Vic

Tartaleta de Marisco

\*\*\*\*\*

#### **CALIENTES**

Mini croquetas de cocido

Buñuelos de bacalao

Chipirones a la andaluza

Cazuelita de chistorra a la sidra

#### **ESTACIONES**

Fideuà dels Pescadors

### **MENU**

Ensalada de queso de cabra gratinado

\*\*\*\*\*

Centro de Solomillo Ibérico al Oporto

(Con Gratín de Patatas con Yema de Espárragos Trigueros)

\*\*\*\*\*

Pastel Nupcial

\*\*\*\*\*

Café y Licores

#### **BODEGA**

Blanco Rene Barbier Kraliner D.O. Penedes

Tinto Nuviana D.O. Cinca

Cava Brut Nature

Aguas Minerales

54,00 €

(10% IVA incluido)

## MENU Nº4

### PICA-PICA en Mesa

Pan de coca con tomate  
Jamón ibérico  
Chipirones a la andaluza  
Tempura de langostino con salsa brava  
Huevos de Codorniz con tosta de sobrasada  
Cuchara de carpaccio de bacalao  
Montadito de salmón al Eneldo  
Pulpo a la gallega  
Croquetas de cocido

### MENU

Espaldita y Pierna de Cabrito estilo Aranda  
(Patatas Panadera)

\*\*\*\*\*

Pastel de Celebración

\*\*\*\*\*

Café y Licores

\*\*\*\*\*

### BODEGA

Blanco René Barbier Klariner  
Tinto Nuviana D.O. Cinca  
Cava Brut Nature  
Aguas Minerales

58,00 €  
(10% IVA incluido)

2019

## MENU Nº5

### APERITIVO en TERRAZA

Buffet de Vermouths, Cervezas, Refrescos, Zumos, Vinos, Cava

#### **FRIOS**

Perlas de Jamón

Triángulos de queso manchego con membrillo y frutos secos

Flores fuet de Vic

Coca de escalivada con anchoas

Gambas saladas

\*\*\*\*\*

#### **CALIENTES**

Mini croquetas de cocido

Pincho de calamares con salsa brava

Chipirones a la andaluza

Cazuelita de chistorra a la sidra

Brocheta de pollo teriyaki

\*\*\*\*\*

#### **ESTACIONES**

Fideuà dels Pescadors

\*\*\*\*\*

#### **MENU**

Ensalada templada con rape, gambas, aguacates, tomate cherry y vinagreta de coral

\*\*\*\*\*

Jarrete de Ternera con salsa de seta y parmentier

\*\*\*\*\*

Tarta de Celebración

\*\*\*\*\*

Café y Licores

\*\*\*\*\*

#### **BODEGA**

Blanco Rene Barbier Kraliner

Tinto Nuviana D.O. Cinca

Cava Freixenet Vintage Brut

Aguas Minerales

63,00 €  
(10% IVA incluido)

2019

## MENU NIÑOS

(Hasta 12 años)

### **APERITIVO INFANTIL**

Triangulos de queso  
Chips de patatas  
Daditos de tortilla  
Fuet de Vic  
Mini Croquetas

\*\*\*\*\*

Entremeses Variados  
O  
Macarrones Gratinados  
O  
Canelones Rossini

\*\*\*\*\*

Escalope Vienesas  
O  
Pollo Asado al Horno  
O  
Calamares a la Romana

\*\*\*\*\*

Tarta de Comunion

\*\*\*\*\*

Aguas  
Refrescos

30,00 €

(10% IVA incluido)

2019

## LUNCH

Tosta de Anchoas  
Tacos de Queso  
Tacos de Piña con Jamón  
Gambas Saladas  
Dátiles con Bacon  
Buñuelos de Bacalao  
Croquetas de Jamón  
Calamares  
Selección de Canapés  
Fuet de Vic  
Fideua dels Pescadors

\*\*\*\*\*

Jamón Serrano con Pan de Pagés y Tomate

\*\*\*\*\*

Tarta Celebración

\*\*\*\*

Café y Licores

\*\*\*\*\*

## BODEGA

Vino Rosado Nuviana D.O. Cinca  
Cava Brut D.O. Penedes  
Aguas Minerales

35,00€

(10% IVA incluido)  
(mínimo 30 personas)

2019



## MENU N°1 B (Especial)

### PICA-PICA en MESA

Tartaleta de Marisco  
Croquetas de cocido  
Brocheta de pollo teriyaki  
Coca con escalivada y atún  
Calamares a la andaluza  
Mejillones a la marinera  
Fideua dels pescadors

### MENU

Centro de Filete Ibérico Braseado al Oporto  
(Timbal de Patatas y Setas Sautées)

\*\*\*\*\*

Tarta de Celebración

\*\*\*\*\*

Café

### BODEGA

Blanco René Barbier Kraliner  
Tinto Nuviana D.O. Cinca  
Cava Brut Nature  
Aguas Minerales

38,00 €

(10% IVA incluido)

*Menus especiales:* aplicables del 2 Enero 2019 al 30 abril 2019  
aplicables del 27 Octubre 2019 al 8 diciembre 2019

Máximo 40 personas

## INFORMACION

1. Adorno floral de la sala incluida.
2. Los fotógrafos son exclusivos del Hotel. Tenemos una amplia lista de fotógrafos.
3. Si desea cambiar algún plato rogamos nos lo indique. (ver suplemento).
4. En caso de necesitar habitaciones para sus invitados se hará un descuento especial.
5. A los asistentes de los banquetes le queda prohibido bañarse en la piscina del hotel.
6. Garaje gratuito para 1 coche.
7. Animación infantil  
Disponemos de servicio de canguro para que los padres puedan disfrutar del banquete sin estar pendiente de los niños.  
6 horas de servicio: 180 Eur para un máximo de 10 niños  
4 horas de servicio: 110 Eur para un máximo de 10 niños  
180 Eur para un máximo de 20 niños
8. Animación musical  
Ambientación – discoteca en exclusiva - durante la celebración del banquete y dos horas de servicio de baile: 490 Eur  
En caso de querer solo las 2 horas de baile después de los cafés: 290 Eur
9. FORMA DE PAGO
  - a. Paga y señal para la contratación de la sala: 300 Euros. En caso de Anulación no se devolverá la “ Paga y Señal”.
  - b. 7 días antes del banquete, el 50% del importe en efectivo.
  - c. El resto del banquete el mismo día al finalizar; deberá ser en efectivo o cheque conformado del banco.
  - d. No se aceptan tarjetas de crédito.
  - e. Se deberá entregar 7 días antes del banquete la LISTA DEFINITIVA invitados. Se reconfirmará tres días antes el número de comensales. Se facturará por dicha lista y nunca por un número inferior.