

# Comunion

2018





## Información Comuniones 2018

Todos nuestros Menús incluyen:

- IVA.
- Vino Tinto, Blanco, Cava, Café y Licores.
- Animación infantil de 17:30h. a 19:30h. Consistirá en un Mago o Animadores, dependiendo del número de comensales adultos y niños.
- Pausa Fría: Sorbete de Helado de Limón al Cava.
- Horario de Almuerzo: Sábados y Domingos de 14:00h. a 20:00h.
- Minutas.
- Decoración Floral en las mesas.
- Candy Bar compartido para todas las comuniones.

Otros Servicios facilitados por la Hostería:

- Posibilidad Autobús para 55 plazas

El **número mínimo** de comensales por comunión será de 20 adultos.

La **capacidad de los salones** es de:

- Salón Alfonso: 28 comensales.
- Salón el Trillo: 50 comensales. Para exclusividad: Mínimo 25 adultos.
- Salón Carpa para exclusividad: Mínimo 40 adultos.
- Salón Carpa compartida: Máximo 4 comuniones.

A continuación les ofrecemos algunos **Menús Recomendados**, si bien pueden confeccionar su propio Menú entre los platos de nuestra Carta, estando abiertos a otras sugerencias y presupuestos.



### **Otras sugerencias para añadir o cambiar:**

#### **Entrantes:**

- Bogavante del Cantábrico Horneado
- Carpaccio de Gambas
- Centollo de Isla

#### **Pescados:**

- Lubina Salvaje al Horno con Setas y Hongos
- Rape al Horno con Gambas al Armañac

#### **Sorbetes:**

- Mandarina
- Manzana Verde
- Mojito

#### **Carnes:**

- Solomillo de Ternera al Px
- Rabo de Buey Confitado
- Carrillera de Ternera

#### **Tartas:**

- San Marcos
- De la Hostería
- Hojaldre con Crema de Plátano y Piñones
- Selva Negra

#### **Helados:**

- Strawberry Cheesecake
- Vainilla de Madagascar
- De Nube
- De Galleta Oreo

### **Ticket de Consumición\*:**

- Refrescos y Cervezas
- Licores y Combinados
- Bebidas Premium

\*Todas las consumiciones se sirven en **copa de balón**.



## Menú 1

Aperitivo al Centro de Mesa

Jamón Ibérico de Cebo

Pimientos Rellenos de Txangurro

Langostinos Flambeados



Pausa Fría



Lechazo Asado de Castilla con Ensalada Verde



Tarta de la Hostería con Helado

## Menú 2

Aperitivo de Bienvenida

Cucharitas de: Pulpo, de Lomos de Salmón y de Migas de Perdiz

Fritos: Croquetas de Boletus, de Txangurro y Gambas Orly



Ensalada Templada de Carpaccio de Bacalao

con Berberechos y Mermelada de Tomate



Pausa Fría



Cochinillo Asado con Patata Panadera



Tarta San Marcos con Helado

Vino Tinto, Blanco, Cava, Café y Licores de Frutas



## Menú 3

Aperitivo de Bienvenida

Cucharitas de: Pulpo, de Lomos de Salmón y de Migas de Perdiz

Fritos: Croquetas de Boletus, de Txangurro y Gambas Orly



Salpicón de Marisco



Pausa Fría



Lechazo Asado de Castilla con Ensalada Verde



Tarta de la Hostería con Helado

## Menú 4

Aperitivo de Bienvenida

Cucharitas de: Pulpo, de Lomos de Salmón y de Migas de Perdiz

Fritos: Croquetas de Boletus, de Txangurro y Gambas Orly



Ensalada de Pulpo y Langostinos  
con Mango y Vinagreta de Frutos Secos



Pausa Fría



Solomillo de Ternera con Salsa de Uvas



Tarta San Marcos con Helado



## Menú 5

Aperitivo de Bienvenida

Cucharitas de: Pulpo, de Lomos de Salmón y de Migas de Perdiz

Fritos: Croquetas de Boletus, de Txangurro y Gambas Orly



Salpicón de Bogavante



Pausa Fría



Merluza de la Hostería

o

Lechazo Asado de Castilla con Ensalada Verde



Tarta de San Miguel con Helado

## Menú 6

Aperitivo de Bienvenida

Cucharitas de: Pulpo, de Lomos de Salmón y de Migas de Perdiz

Fritos: Croquetas de Boletus, de Txangurro y Gambas Orly



Mosaico de Marisco (Langostinos, Gambas y Nécora)



Pausa Fría



Lubina al Horno sobre Puerros y Salsa de Citricos

o

Lechazo Asado de Castilla con Ensalada Verde



Tarta Selva Blanca con Helado

## Menús Infantiles

### Ratatouille

Fritos Variados



Minipizzas o

Hamburguesas

o

Escalope Milanesa

con Patatas Fritas



Tarta y Helado

### Gru

Entremeses Fríos y Calientes



Langostinos Cocidos



Escalope Milanesa

o

Chuletilas de Lechazo



Tarta y Helado

Agua y Refrescos