

# COMUNIÓN



# Cocktail

## Aperitivos al centro de la mesa o servidos

Selección de ibéricos con tostas de pan con tomate  
Tabla de quesos con frutos secos y picos de Jerez  
Surtido de patés con mermeladas y tostitas artesanas  
Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito  
Berenjenas a la miel de caña  
Volauvent de setas de temporada salteadas  
Tomate raff al ajillo con jamón ibérico

Cucharita de salmón ahumado y aguacate  
Langostino envuelto de crujiente de patata  
Chupito de salmorejo con virutas de ibérico  
Vasito de gazpacho andaluz con picada de tomate  
Surtido de croquetas  
Gambas Orly  
Pipirrana de pulpo

## Aperitivos con suplemento

Jamón ibérico de bellota (4,00 € por persona)  
Tartar de atún rojo (4,00 € por persona)

# Menú 1

Aperitivos de bienvenida (a elegir dos)

Alcachofas con marisco y crujiente de jamón

Sorbete de limón al cava

## Plato principal a elegir:

Abanico de secreto ibérico con salsa bordelesa y patatas dólar al tomillo

Bacalao gratinado con confitado de ajos sobre pisto de calabaza

## Postre

Degustación de mini tartas:

- Tarta de Santiago
- Helado de chocolate búlgaro sobre crujiente de wonton
- Strawberry cheesecake

## Bodega

Vinos tintos a elegir:

- ❖Vino tinto Sancho Garcés Crianza. D.O. Rioja
- ❖Vino tinto Tiberio Crianza D.O Ribera del Duero

Vinos blancos a elegir:

- ❖Vino blanco Specus Verdejo D.O. Rueda.
- ❖Vino blanco Señorío de Rozadela Albariño D.O. Rías Baixas.

**39,90 € (+ 10% IVA)**

## Menú 2

Aperitivos de bienvenida (a elegir dos)

Tartar de tomate raf, aguacate y jamón serrano con gremolata

Sorbete de mandarina

### Plato principal a elegir:

Carrillera estofada al vino tinto con millojas de patata, queso y beicon

Merluza en salsa de almendras y ajo negro en cuna de espárragos trigueros al vapor

### Postre

Degustación de mini tartas:

- Tarta de Santiago
- Helado de chocolate búlgaro sobre crujiente de wonton
- Strawberry cheesecake

### Bodega

Vinos tintos a elegir:

- ❖Vino tinto Sancho Garcés Crianza. D.O. Rioja
- ❖Vino tinto Tiberio Crianza D.O Ribera del Duero

Vinos blancos a elegir:

- ❖Vino blanco Specus Verdejo D.O. Rueda.
- ❖Vino blanco Señorío de Rozadela Albariño D.O. Rías Baixas.

**49,90 € (+ 10% IVA)**

## Menú 3

Aperitivos de bienvenida (a elegir dos)

Tabla de embutidos y quesos ibéricos con pan de cristal (cada cuatro personas)

Pañuelos de salmón con verduras y tomate, mousse de foie con manzana caramelizada y coulis de mango

### Plato principal a elegir:

Lubina salvaje al horno con ensalada fresca de quinoa y atún

Medallones de solomillo de ternera con salsa de trufa y patatas horneadas al aroma de jabugo

### Postre

Degustación de mini tartas:

- Tarta de Santiago
- Helado de chocolate búlgaro sobre crujiente de wonton
- Strawberry cheesecake

### Bodega

Vinos tintos a elegir:

- ❖ Vino tinto Sancho Garcés Crianza. D.O. Rioja
- ❖ Vino tinto Tiberio Crianza D.O Ribera del Duero

Vinos blancos a elegir:

- ❖ Vino blanco Specus Verdejo D.O. Rueda.
- ❖ Vino blanco Señorío de Rozadela Albariño D.O. Rías Baixas.

**54,90 € (+ 10% IVA)**

## Menú infantil

Plato de entremeses fríos y calientes compuesto por un surtido de embutidos ibéricos, croquetas, calamares a la romana y nuggets de pollo

### Plato principal a elegir:

Escalope de ternera con patatas fritas y salsa

Pollo con patatas fritas y salsa

### Postre

Degustación de mini tartas:

- Tarta de Santiago
- Helado de chocolate búlgaro sobre crujiente de wonton
- Strawberry cheesecake

### Bebida

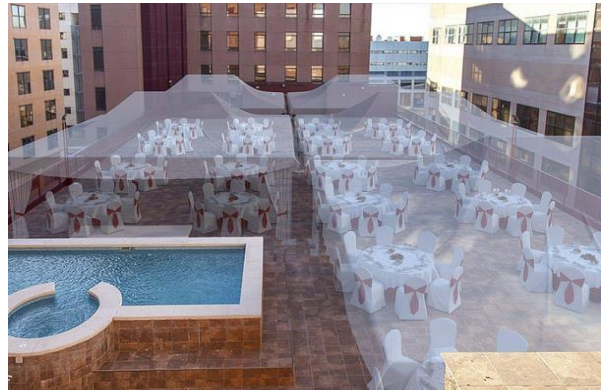
Refrescos y aguas minerales

**25,00 € (+ 10% IVA)**

## ESPACIOS

- Contamos con numerosos espacios, entre ellos, con 3 terrazas exteriores junto a las salas, con una superficie de 250 m<sup>2</sup>.
- Una terraza con una superficie de 1.000 m<sup>2</sup>, parte cubierta con carpa y una piscina donde disfrutar del verano.
- Además de nuestra terraza en la azotea con 350 m<sup>2</sup>.
- Todas las salas son diáfanas, con luz natural y espacios anexos con amplias superficies.
- Flexibilidad para personalizar su evento, adaptándonos a sus necesidades.
- Nuestra temática es el mundo del motor y contamos con una exposición permanente de coches clásico y deportivos en zonas comunes.
- Varios accesos al hotel para la comodidad de nuestros clientes y opciones de parking.
- Situados en una zona privilegiada, en las Tablas, un complejo residencial y empresarial a escasos kilómetros de Madrid.

## TERRAZAS





## OBSERVACIONES Y POLITICA DE CANCELACIÓN Y PAGOS:

### OBSERVACIONES:

- El precio del menú incluye:
  - Decoración de las mesas
  - Descuento del 10% en el precio de la habitación
  - Parking gratuito para los invitados
  - Salón privado para el banquete
  - Detalle para el niño/a de la comunión
  - Surtido de chucherías para el niño/a
- Número mínimo de comensales: 15.
- Los menús, que en cualquier caso serán idénticos para todos los comensales, habrán de ser confirmados, al menos, 15 antes de la celebración del evento.

### POLÍTICA DE CANCELACIÓN Y PAGOS:

#### 1. CONFIRMACIÓN Y PAGOS:

- Depósito de reserva: para garantizar los servicios, se deberá abonar el 25% del total de facturación en el momento de confirmación del evento.
- El 75% restante deberá abonarse hasta 5 días antes del evento.
- Los gastos extras que se generen durante la celebración del evento deberán ser pagados a la finalización del mismo.

#### 2. CANCELACIÓN TOTAL: la cancelación total de los servicios supondrá:

- Hasta 72 horas antes del evento: pérdida del depósito abonado para confirmar la reserva, 25% del total de factura.
- Con 72 horas o menos: supondrá la pérdida del 100% del total de los servicios.

#### 3. CANCELACIÓN PARCIAL O MODIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS:

- El número final de asistentes deberá confirmarse de manera definitiva 5 días antes del evento.
- En caso de modificación en el número final de asistentes / comensales:
  - Hasta 5 días antes del evento: máximo 3 personas podrán cancelarse sin incurrir en ningún gasto.
  - 72 horas o menos antes de evento: no se permiten modificaciones o cancelaciones en el número de asistentes. Deberá abonarse el total de facturación que se había confirmado.

Las condiciones arriba informadas son susceptibles de ser modificadas, puesto que están supeditadas a las recogidas en la factura proforma remitida en el momento de la contratación de los servicios.