

Menú Comunion 56 €

Entradas Centro de Mesa (dos a elegir)

Tabla de quesos de Castellón

Ensalada de patata y cecina de Buey con vinagreta de piñones

Quiche de setas de primavera

Wanton-sandwich de brie con trufa

Fresones al balsámico con mozzarella fresca de búfala, nieve de tomate, jugo de kimchi, albahaca y menta

Selección de Jamón de Bodega y chacina de Castellón

Los huevos con trufa, bacalao y habitas

Croquetas de puchero

Primero

Tartar suave de salmón y aguacate con mayonesa spicy, tobiko y wakame

Sorbete

Limón al Cava

El Arroz

Arroz meloso de sepia, langostinos y verduras de primavera

Postre (Servido como tarta)

Pastel de limón con helado artesano de fresas

Sablé de frutas con helado de leche merengada

Tarta tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas

Pastel de chocolate y nueces, helado de azafrán y helado de flores de azahar



Premiada con:



Menú Comunión 62 €

Entradas Centro de Mesa (Cuatro a elegir)

Tabla de quesos de Castellón

Ensalada de patata y cecina de Buey con vinagreta de piñones

Quiche de setas de primavera

Wanton-sandwich de brie con trufa

Fresones al balsámico con mozzarella fresca de búfala, nieve de tomate, jugo de kimchi, albahaca y menta

Selección de Jamón de Bodega y chacina de Castellón

Los huevos con trufa, bacalao y habitas

Croquetas de puchero



Sorbete

Limón al Cava

Segundo Plato

Veiras en fritura crujiente sobre cremoso de verduras

Merluza rellena de champiñones, salsa holandesa con jugo de galeras

Les Useres-Tombuctú (Nuestro tombet de cordero con toques africanos)

Asado de Buey Black Angus, salsa de setas y patatas douphinnoise de romero

Crujiente de Canard a la Royal

Postre (Servido como tarta)

Pastel de limón con helado artesano de fresas

Sablé de frutas con helado de leche merengada

Tarta tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas

Pastel de chocolate y nueces, helado de azafrán y helado de flores de azahar con un ligero toque de especias

Menú Comunión 64 €

Primer Plato

Ceviche de corvina con maíz y aguacate

Tallarines de sepia confitada con ensalada de patata, emulsión de anchoas y trompetillas escabechadas

Ensalada templada de gambas tandoori con salsa de yogurt

Vasitos de calabacín y buey de mar gratinados con ponzu cremosa



Sorbetes

Limón al Cava

Caipiroska

Naranja y cointreau

Segundo Plato

Vieiras en fritura crujiente sobre cremoso de verduras

Lubina con salsa de coco, cítricos, chile y avellanas

Merluza rellena de champiñones, salsa holandesa con jugo de galeras

Bacalao, trinxat de verduras con boletus y pilpil de piquillos

Rodaballo asado con fideuá de chipirones y codium

Les Useres-Tombuctú (Nuestro tombet de cordero con toques africanos)

Meloso de ternera, con aromas tostados, y maíz

Postre (Servido como tarta)

Pastel de limón con helado artesano de fresas

Sablé de frutas con helado de leche merengada

Tarta tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas

Pastel de chocolate y nueces, helado de azafrán y helado de flores de azahar

Menú Comunión 73 €

Entradas centro de mesa (tres a elegir)

Tabla de quesos de Castellón

Ensalada de patata y cecina de Buey con vinagreta de piñones

Quiche de setas de primavera

Wanton-sandwich de brie con trufa

Fresones al balsámico con mozzarella fresca de búfala, nieve de tomate, jugo de kimchi, albahaca y menta

Selección de Jamón de Bodega y chacina de Castellón

Los huevos con trufa, bacalao y habitas

Croquetas de puchero

Arroz

Arroz meloso de sepia, langostinos y verduras de primavera

Sorbetes

Limón al Cava

Caipiroska

Naranja y cointreau



Carne

Nuestro tournedó al Foie,

Solomillo de vaca, puré de chirivía y salsa cremosa con un toque de chile chipotle

Les Useres-Tombuctú (Nuestro tombet de cordero con toques africanos)

Postres

Fresas, vino y rosas

Helado de calabaza, dulce de leche y ron añejo, crumble de jengibre

Centros de frutas frescas

Tarta de Comunión

Tarta tiramisú

Menú Comunión 76 €

Entrada

Ceviche de corvina con maíz y aguacate

Tallarines de sepia confitada con ensalada de patata, emulsión de anchoas y trompetillas escabechadas

Ensalada templada de gambas tandoori con salsa de yogurt

Vasitos de calabacín y buey de mar gratinados con ponzu cremosa

Pescados

Rape y langostinos, en suquet aromatizado con hojas de limonero y un toque de curry rojo.

Lenguado relleno de mejillones y gambitas rojas

Rodaballo asado con fideuá de chipirones y codium



Sorbetes

Limón al Cava

Caipiroska

Naranja y cointreau

Carnes

Les Useres-Tombuctú (Nuestro tombet de cordero con toques africanos)

Crujiente de Canard a la Royal

Meloso de ternera, con aromas tostados, y maíz

Postre (Servido como tarta)

Pastel de limón con helado artesano de fresas

Sablé de frutas con helado de leche merengada

Tarta tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas

Pastel de chocolate y nueces, helado de azafrán y helado de flores de azahar

Menú Comunion 98 €

Entradas

Ensalada de bogavante, con su propia mayonesa y verduras de temporada

Ravioli de gamba roja y boletus edulis

Pescados

Lubina con salsa de coco, cítricos, chile y avellanas

Rape y langostinos, en suquet aromatizado con hojas de limonero y un toque de curry rojo.

Lenguado relleno de mejillones y txangurro

Sorbetes

Limón al Cava

Caipiroska

Naranja y cointreau



Carnes

Nuestro tournedó al Foie,

Solomillo de vaca, puré de chirivía y salsa cremosa con un toque de chile chipotle

Postres

Fresas, vino y rosas

Helado de calabaza, dulce de leche y ron añejo, crumble de jengibre

Centros de frutas frescas

Sopa de cerezas con helado de yogurt y petazetas

Tarta de comunión

Tarta Tiramisú

Bodega Incluida

Cafés y licores

Aguas minerales

Vino Blanco Dinastia d.o. rueda

Vino Tinto Azpilicueta crianza d.o. rioja

Cava Raimat Brut Chardonnay d.o.cava

Menús

Comunión Infantil 35 €

Menú nº1

Entremeses variados

Mini hamburguesas de ternera y hot-dogs con patatas fritas

Helado y tarta de comunión

Pan, agua mineral y refrescos

Merienda

Menú nº2

Entremeses variados

Rabas de pollo y gambitas fritas con patatas

Helado y tarta de comunión

Pan, agua mineral y refrescos

Merienda

Menú nº3

Entremeses variados

Chuletas de cordero a la plancha con patatas fritas

Helado y tarta de comunión

Pan, agua mineral y refrescos

Merienda

Condiciones de Contratación

- 1.- La Reserva de Salón es válida durante quince días desde la visita de los contratantes
 - 2.- La Contratación de la Comunion conlleva la firma de un contrato con un depósito de 1.000 Euros.
 - 3.- Cualquier cancelación de la Comunion, una vez contratado el mismo, conlleva la pérdida del importe íntegro del depósito.
 - 4.- Elección del menú. Deberá ser fijado con un máximo de 15 días antes de la fecha de celebración.
 - 5.- Comunicación del número de invitados. Deberá ser comunicado diez días antes del evento, siendo este el número mínimo de cubiertos que será facturado por el hotel.
 - 6.-Según la ley 42/2010, (ley antitabaco 2011) queda prohibido fumar en todas las instalaciones del establecimiento, exceptuando las habitaciones habilitadas para ello.
 - 7.- El número mínimo de participantes para la animación será de 25 niños.
- En el caso de no llegar a dicha cantidad la animación deberá de ser abonada.

Estos menús Incluyen:

- Centros decorativos en las mesas.
- Minutas personalizadas de recuerdo.
- Aparcamiento en el garaje del hotel (hasta que se complete aforo).
- Servicio de Guardarropía.
- 3 Horas de animación.
- Merienda para los niños, al finalizar la animación.



Premiada con:

