



Hotel & Restaurante
INFANTAS DE LEÓN

Catálogo Comuniones

2017





Celebraciones

Uno de los aspectos más importantes en el día de vuestra comunión es, sin duda, el lugar de la celebración.

Es un placer presentaros nuestra propuesta para **comuniones**, pensada para que paséis un día inolvidable. En el Hotel Infantas de León aunamos **calidad, excelencia en el servicio, personalización** y nos convertimos en vuestros cómplices para que tengáis la **comunión** que siempre deseáis.

CALIDAD
+ EXCELENCIA EN EL SERVICIO
+ PERSONALIZACIÓN



Nuestra propuesta

¿POR QUÉ ELEGIRNOS?

(Incluido en el precio de cada menú)

PORQUE BUSCAMOS SU SONRISA Y LA DE SUS PEQUES....

Recepción a la llegada por el Maître o Director.

Parking gratuito para los padres a la llegada y según disponibilidad para los invitados

Animación infantil en terraza al aire libre o salón privado, maquillaje, globoflexia, karaokey juegos.

PORQUE SUS INVITADOS TAMBIÉN SON LOS NUESTROS...

Tarifas especiales de alojamiento (consultar precio).

Menús especiales para alérgicos o intolerantes.

GASTRONOMÍA AMIGOS DIVERSIÓN

PORQUE LE QUEREMOS MIMAR CON EL DETALLE ...

Decoración mesa de los niños con globos. Otras opciones consulten previa consulta.

Impresión de minutas con foto del niño/a y protocolo personalizados.

Asesoramiento personalizado de todo el evento.

Regalo figura de comunión niño/a.

Tarta + café para los posibles invitados después de la celebración.

Consulten



Nuestra propuesta

¿POR QUÉ ELEGIRNOS?

La animación se realiza en espacios interiores o exteriores (depende de la climatología), sin tránsito de vehículos y perfectamente delimitados para que los niño/as puedan disfrutar de las actividades sin ningún peligro.

Nuestro hotel se convierte en una gran zona de juegos. Ésta se divide en diferentes espacios donde se llevarán a cabo diversas actividades deportivas y juegos, siempre adaptados a cada grupo, según edad y preferencias.



MAQUILLAJE
GLOBOFLEXIA KARAOKE
JUEGOS TRADICIONALES

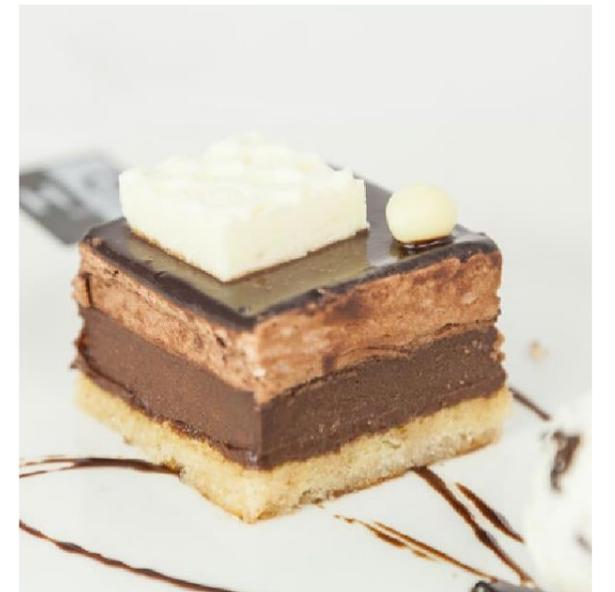




Nuestra cocina

MENÚS

En el Hotel Infantas de León disponemos de un gran equipo de profesionales de reconocido prestigio del mundo de la cocina que apuestan por una cocina tradicional y por la continua innovación.



Menú 1

Aperitivo de bienvenida al centro

Embutidos de León
(chorizo-salchichón-cecina-lomo)
Ensalada de pimientos con ventresca y mango

Primer Plato

Bacalao a la vizcaína con su cebolla y pimiento rojo

Segundo Plato

Confi de Pato en su salsa
(Patata confitada)

Postre

Tarta milhoja de crema y nata

Bodega

Blanco y Tinto de León
Aguas minerales
Café e infusiones

40,00€

Precio por persona
Iva Incluido
Suplemento cava 1,65€

Menú 2

Aperitivo de bienvenida al centro

Cecina de León
(Picos)
Gambón a la plancha

Primer Plato

Merluza rellena de hongos o marisco

Segundo Plato

Solomillo Ibérico con salsa
(Piquillos y patata)

Postre

Tarta selva negra

Bodega

Blanco y Tinto de León
Aguas minerales
Café e infusiones

44,00€

Precio por persona
Iva Incluido
Suplemento cava 1,65€

Menú 3

Aperitivo de bienvenida al centro

Pudin de pescado con mayonesa
Revuelto de setas y gambas

Primer Plato

Merluza en salsa verde con almejas

Segundo Plato

Secreto ibérico con salsa
(Patata paja)

Postre

Tarta san marcos

Bodega

Blanco y Tinto de León
Aguas minerales
Café e infusiones

47,00€

Precio por persona
Iva Incluido
Suplemento cava 1,65€

Menú 4

Aperitivo de bienvenida al centro

Tabla de quesos al corte
Morcilla sobre compota y patatas paja

Primer Plato

Lomito de lubina a la plancha con refrito de ajos y su guarnición

Segundo Plato

Meloso de carrilleras guisadas al prieto picudo
(Cremoso de patata)

Postre

Tarta milhoja de crema

Bodega

Blanco y Tinto de León
Aguas minerales
Café e infusiones

50,00€

Precio por persona
Iva Incluido
Suplemento cava 1,65€

Menú 5

Aperitivo de bienvenida al centro

Jamón ibérico
(Picos)

Primer Plato

Frutos del Mar

gambones-langostinos-mejillones-zamburiñas

O

Rape a la donostiarra

Segundo Plato

Solomillo de buey en su salsa
(Patata)

O

Lechazo asado al estilo tradicional con ensalada

Postre

Tarta milhoja de crema

Bodega

Blanco y Tinto de León

Aguas minerales

Café e infusiones

60,00€

Precio por persona

Iva Incluido

Suplemento cava 1,65€

Menú Infantil

3-5 Años

Aperitivo

(chips+ aceitunas)

Primer plato

Plato combinado de fingers de pollo rebozado, croquetas, mini pizza con patatas fritas

Postre

Helado + juguetito

Aguas, refrescos

24,00€

Precio por persona
Iva Incluido
Suplemento champín:1,20€

Menú Benjamín 5-12 años

Aperitivo

(Jamón y Queso)

Primer plato

Pasta a la boloñesa

Segundo plato

Escalope de pollo con patatas fritas

Tarta comunión o helado

Aguas, refrescos

27,00€

Precio por persona
Iva Incluido
Suplemento champín:1,20€

Menú Benjamín 5-12 años

Aperitivo

(croquetas caseras y rabas de calamar)

Primer plato

Tabla de embutidos de León

Segundo plato

Solomillo con patatas fritas

Tarta comunión o helado

Aguas, refrescos

30,00€

Precio por persona
Iva Incluido
Suplemento champín:1,20€

Incluye Animación Infantil
Globoflexia, juegos en grupo,
pintura de caras, canciones
.....



Hotel & Restaurante

INFANTAS DE LEÓN

C/González de Lama,3 *24007-León
Tlf.: 987 272 317//Fax: 987 271 271 *E-MAIL: sala@hotelinfantasdeleon.com
* www.hotelinfantasdeleon.com