

# COMUNIONES 2019

## H & RESTAURANTE INFANTAS DE LEON



Gonzalez de Lama, 3  
24007 - León  
Telf. 987 27 23 17  
Mari Paz Acebes Alonso  
[sala@hotelinfantasdeleon.com](mailto:sala@hotelinfantasdeleon.com)



Hotel & Restaurante  
**INFANTAS DE LEÓN**



# MENÚS COMUNIONES

## HAGA REALIDAD SUS SUEÑOS

En el Hotel Restaurante Infantas de León pensamos que un día tan especial se merece un lugar único. Por eso le ofrecemos un hotel perfectamente ubicado, con elegantes salones y por supuesto el servicio y la gastronomía del más alto nivel. Todo ello para que la persona que más quiere recuerde este día como el más feliz de su vida

### ¿POR QUÉ ELEGIR INFANTAS DE LEÓN?

(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 hasta completar aforo.
- Animación infantil -- maquillaje, globoflexia, karaoke .....y juegos en general.  
Mínimo diez niños

### **PORQUE SUS INVITADOS TAMBIÉN SON LOS NUESTROS...**

- Tarifas especiales de alojamiento (consultar precio).
- Menús especiales para alérgicos o intolerantes.

### **PORQUE LE QUEREMOS MIMAR CON EL DETALLE ...**

- Decoración mesa de los niños con globos. Otras opciones consulten
- Impresión de minutas y protocolo personalizados.
- Asesoramiento personalizado de todo el evento.
- Tarta personalizada y regalo figura de comunión niño/a.
- Tarta + café para los otros posibles invitados después de la celebración. Consulten



# MENÚS COMUNIONES

## Menú 1

### Primeros Al Centro ( para cada 4 personas)

Jamón Ibérico

Pudding De Centollo

Ensalada De Bacalao Con Langostinos Y Mango

Berenjena En Tempura Rellena De Chipirón Y Langostino Sobre Salsa De Marisco

### Segundo Plato A Elegir

Merluza Rellena De Marisco Con Salsa De Cava

Ó

Cordero Lechal Asado Con Patatas Y Pimientos

### Postre

Tarta Milhojas De Crema

### Bodega

Airad Verdejo D.O. Tierra de León

Tinto D.O. Tierra de León o D.O.C a Rioja

Aguas Minerales

Café E Infusiones





# MENÚS COMUNIONES

## Menú 2

### Primeros Al Centro ( para cada 4 personas)

Jamón Ibérico

Canutillos De Cecina Rellenos De Mouse De Pato Con Dulce De Membrillo

Pimientos Rellenos De Bacalao

Gambones A La Plancha

### Segundo Plato A Elegir

Tronco De Merluza A La Ondarresa

Ó

Secreto Ibérico A La Plancha Con Piquillos Y Panadera

### Postre

Tarta Selva Negra

### Bodega

Airad Verdejo D.O. Tierra de León

Tinto D.O. Tierra de León o D.O.C a Rioja

Aguas Minerales

Café E Infusiones





# MENÚS COMUNIONES

## Menú 3

### Primeros Al Centro ( para cada 4 personas)

Cecina De León Con I.G. P. Gran Reserva

Foie Micuit Con Tosta De Cereales Y Compota De Manzana

Ensalada De Salmón Ahumado Con Langostinos Y Vinagreta De Yogurt Griego Con Eneldo

Revuelto De Hongos

### Segundo Plato A Elegir

Bacalao A La Vizcaína

Ó

Solomillo De Buey Al P.X. Con Graten De Patata

### Postre

Tarta San Marcos

### Bodega

Airad Verdejo D.O. Tierra de León

Tinto D.O. Tierra de León o D.O.C a Rioja

Aguas Minerales

Café E Infusiones



# MENÚS COMUNIONES

## Menú 4

### Primeros Al Centro ( para cada 4 personas)

Jamón Ibérico

Pudding De Centollo

Ensalada De Foie Con Kikos, Manzana Caramelizada Y Vinagreta De Cítricos  
Berenjena En Tempura Rellena De Chipirón Y Langostino Sobre Salsa De Marisco

### Segundo Plato A Elegir

Rape A La Donostiarra

Ó

Solomillo De Buey Al Idiazábal Con Piquillos

### Postre

Tarta Milhojas De Crema Y Nata

### Bodega

Airad Verdejo D.O. Tierra de León

Tinto D.O. Tierra de León o D.O.C a Rioja

Aguas Minerales

Café E Infusiones



# MENÚS COMUNIONES

## Menú 5

### Primeros Al Centro ( para cada 4 personas)

Foie Micuit Con Tosta De Cereales Sobre Compota De Manzana

Lengua Curada Con Aceite De Pimentón

Pudding De Centollo

Revuelto De Hongos

### Segundo Plato A Elegir

Lubina A La Plancha Con Salsa Godello Y Brocheta De Verduras

Ó

Cordero Lechal Asado Con Patatas Y Pimientos

### Postre

Tarta Milhojas De Crema Y Nata

### Bodega

Airad Verdejo D.O. Tierra de León

Tinto D.O. Tierra de León o D.O.C a Rioja

Aguas Minerales

Café E Infusiones



# MENÚS COMUNIONES

## Menú 6

### Primeros Al Centro ( para cada 4 personas)

Cecina De León Con I.G. P. Gran Reserva

Foie Micuit Con Tosta De Cereales Sobre Compota De Manzana

Berenjena En Tempura Rellena De Chipirón Y Langostino Sobre Salsa De Marisco

Revuelto De Hongos

### Segundo Por persona

Merluza Rellena De Marisco Con Salsa De Cava

Y

Solomillo De Buey Al Idiazábal Con Piquillos

### Postre

Tarta Milhojas De Crema Y Nata

### Bodega

Airad Verdejo D.O. Tierra de León

Tinto D.O. Tierra de León o D.O.C a Rioja

Aguas Minerales

Café E Infusiones





# MENÚS COMUNIONES

## Menú Infantil

(3-5 Años)

### Aperitivo

( Chips+ Aceitunas)

### Plato Combinado

Fingers De Pollo Rebozado, Croquetas,  
Y Patatas Fritas

### Postre

Helado + Juguetito

Aguas, refrescos, zumos

## Menú Benjamín

(5-12 años )

### Aperitivo

( Chips+ Aceitunas)

### Primer Plato

Jamón , Cecina, Croquetas De Jamón Y  
Calamares.

### Segundo Plato

Pollo Rebozado Con Patatas Fritas  
Ó

Escalopines De Ternera Con Patatas Fritas.


### Postre

Helado + Juguetito



Incluye Animación Infantil

Globoflexia, juegos en grupo, pintura de caras, canciones...mínimo  
diez niños.....





# MENÚS COMUNIONES

## Otros Servicios

- 1.-El hotel obsequiará a los niños con **Animación infantil gratuita** Mínimo diez niños
- 2.-Ponemos a disposición de todos nuestros clientes, nuestras 2 terrazas con precios especiales:  
  
PRECIOS SEVICIO COPAS :  
Combinado de Alcohol :  
Combinado sin Alcohol :  
CARRO DE LICORES
- 2.-Decoracion de globos en las mesas de los niños por cuenta del hotel
- 3.- Minuta con menú para cada invitado
4. Tarta personalizada y Regalo muñeco de comunión.
- 5.- Parking gratuito para los comensales hasta completar aforo.

## Condiciones

Precios con IVA Incluido(10%)

- 1.-Se entregara un deposito mínimo de 200€ a la hora de reservar el salón y formalizar la reserva, haciéndose un recibo que garantice esa entrega a cuenta, el resto del pago será de un 50% de entrega una semana antes y el restante a la finalización del evento.  
La forma de pago se realizara mediante efectivo o transferencia bancaria al :
- 2.-El menú deberá cerrarse con 20 días de antelación a la celebración del banquete.
- 3.-La lista con la distribución y comensales se entregara al menos con una semana de antelación
- 4.-Los invitados a cualquier banquete que deseen alojarse en el hotel dispondrán de un descuento especial.