

COMUNIONES 2020

H & RESTAURANTE INFANTAS DE LEÓN



C/ González de Lama, 3
24007 - León
Telf. 987 27 23 17
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, karaokey juegos en general., mínimo 10 niños del total de las comuniones de ese día, y niños de 3 a 10 años

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
- Asesoramiento personalizado de todo el evento.
- Regalo figura de comunión niño/a.



MENÚS COMUNIONES

Menú 1

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

Berenjena en Tempura Rellena de Chipirón y Langostino sobre Salsa de Marisco

Segundo Plato A Elegir

Tronco de Merluza a la Ondarresa

ò

Secreto Ibérico a La Plancha con Piquillos y Panadera

Postre

Tarta Personalizada Selva Negra y Helado

Bodega

Airad Verdejo D.O. León

Tinto D.O. León o D.O.Ca. Rioja

Aguas Minerales

Café e Infusiones

Precio por persona

Iva Incluido

Suplemento cava 2,50 €



MENÚS COMUNIONES

Menú 2

Primeros Al Centro (para cada 4 personas)

Cecina de León IGP Reserva con Lascas de Queso

Puding 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 Personalizada Milhojas de Crema y Helado

Bodega

Airad Verdejo D.O. León

Tinto D.O. León o D.O.Ca. Rioja

Aguas Minerales

Café e Infusiones

Precio por persona
Iva Incluido
Suplemento cava 2,50 €



MENÚS COMUNIONES

Menú 3

Primeros Al Centro (para cada 4 personas)

Ensalada de Salmón Ahumado, Langostinos y Vinagreta de Yogurt Griego y Eneldo
Pimientos Rellenos de Bacalao con su Salsa
Gambones a La Plancha

Segundo Plato

Solomillo De Buey Al P.X. Con Piquillos y Panadera

Postre

Tarta Personalizada milhojas de Crema y Helado

Bodega

Airad Verdejo D.O. León
Tinto D.O. León o D.O.Ca. Rioja
Aguas Minerales
Café e Infusiones

Precio por persona
Iva Incluido
Suplemento cava 2,50 €



MENÚS COMUNIONES

Menú 4

Primeros Al Centro (para cada 4 personas)

Cecina de León I.G.P. Reserva con Lascas de Queso

Ensalada de Salmón Ahumado, Langostinos y Vinagreta de Yogurt Griego y Eneldo

Pulpo a la Gallega con Cachelos

Revuelto De Hongos

Segundo Plato A Elegir

Bacalao a La Vizcaína

Ó

Solomillo de Buey al P.X. con Graten de Patata

Postre

Tarta Personalizada San Marcos y Helado

Bodega

Airad Verdejo D.O. León

Tinto D.O. León o D.O.Ca. Rioja

Aguas Minerales

Café e Infusiones

Precio por persona

Iva Incluido

Suplemento cava 2,50 €



MENÚS COMUNIONES

Menú 5

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 Personalizada y Helado

Bodega

Airad Verdejo D.O. León

Tinto D.O. León o D.O.Ca. Rioja

Aguas Minerales

Café e Infusiones

Precio por persona

Iva Incluido

Suplemento cava 2,50 €



MENÚS COMUNIONES

Menú 6

Primeros Al Centro (para cada 4 personas)

Lengua Curada con Aove y Pimentón de La Vera

Pudding de Centollo

Zamburiñas al Horno

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 Personalizada Milhojas de Crema -Nata y Helado

Bodega

Airad Verdejo D.O. León

Tinto D.O. León o D.O.Ca. Rioja

Aguas Minerales

Café e Infusiones

Precio por persona

Iva Incluido

Suplemento cava 2,50 €



MENÚS COMUNIONES

Menú 7

Primeros Al Centro (para cada 4 personas)

Cecina de León I.G.P. Reserva con Lascas de Queso

Pulpo a la Gallega con Cachelos

Segundo Plato A Elegir

Merluza Rellena de Marisco con Salsa de Cava

Y

Solomillo de Buey al Idiazábal con Piquillos

Postre

Tarta Personalizada Milhojas de Crema -Nata y Helado

Bodega

Airad Verdejo D.O. León

Tinto D.O. León o D.O.Ca. Rioja

Aguas Minerales

Café e Infusiones

Precio por persona

Iva Incluido

Suplemento cava 2,50 €



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

Precio por persona
Iva Incluido
Suplemento champín:1,60€

Incluye Animación Infantil
Globoflexia, juegos en grupo, pintura de caras, canciones...
Mínimo 10 niños del total de las comuniones de
ese día y niños de 3 a 10 año.

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

Precio por persona
Iva Incluido
Suplemento champín:1,60€



MENÚS COMUNIONES

Otros Servicios

1.-El hotel obsequiará a los niños con **Animación infantil gratuita** (para un mínimo de 10 niños, del total de las comuniones de ese día y niños de 3 a 10 año)

2.-Ponemos a disposición de todos nuestros clientes, servicio de camareros para la sobremesa de la comida, con precios especiales en las copas, están excluidas de este precio las Premium.

PRECIOS SEVICIO COPAS :

Combinado de Alcohol :

6,00€ IVA Incluido

Combinado sin Alcohol :

2,50€ IVA Incluido

CARRO DE LICORES2,00 €/pax, IVA Incluido

3.-Decoracion de globos en las mesas de los niños por cuenta del hotel

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 :

BBVA IBAN ES ES66 0182 3330 79 0201761381

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.