

BAUTIZOS

RESTAURANTE INFANTAS DE LEON 2020



González de Lama, 3
24007 - León
Telf. 987 27 23 17
Mari Paz Acebes
sala@hotelinfantasdeleon.com
Directora Eventos



Hotel & Restaurante
INFANTAS DE LEÓN



MENÚS BAUTIZOS

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

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 con foto del niño/a y protocolo personalizados.
- Asesoramiento personalizado de todo el evento.
- Regalo figura de bautizo niño/a.
- Tarta + café para los otros posibles invitados después de la celebración. Consulten



MENÚS BAUTIZOS

Menú 1

Al Centro, para Compartir

Ensalada de Pimientos Asados con Sardina Ahumada y Lascas de queso

Berenjenas Rellenas de Chipirones y Langostinos

Pulpo a la Gallega con Cachelos

Segundo Plato a Elegir

Tronco Merluza a la Ondarresa

Ó

Secreto Ibérico con salsa de Miel y Mostaza, Piquillos y Panadera

Postre

Tarta Personalizada Milhojas de crema

Bodega

Blanco y Tinto de León

Aguas minerales

Café e infusiones

40,50€

Precio por persona

Iva Incluido

Suplemento cava 2,50 € / copa



MENÚS BAUTIZOS

Menú 2

Al Centro para Compartir

Puding de Centollo

Jamón Ibérico

Ensalada de Bacalao con Langostino y Vinagreta de Piquillo

Segundo Plato, A Elegir:

Corvina a la Plancha con Refrito de Ajos y Cayena

Ó

Lingote de Cordero Lechal Deshuesado, Cocinado a Baja Temperatura en su Jugo y
Con Purés Variados

Postre

Tarta Personalizada: Selva Negra

Bodega

Blanco y tinto de León

Aguas minerales

Café e infusiones

44,00€

Precio por persona

Iva Incluido

Suplemento cava 2,50€ / copa



MENÚS BAUTIZOS

Menú 3

Al Centro para Compartir:

Puerros Confitados a Baja Temperatura con Cecina sobre Vinagreta de Tomate

Gambones a la Plancha

Zamburiñas al Horno

Segundo Plato :

Lingote de Cochinillo Deshuesado con Chutney de Calabaza, Jugo de Cítricos y Purés Variados

Postre

Tarta Personalizada: san marcos

Bodega

Blanco y Tinto de León

Aguas minerales

Café e infusiones

49,00€

Precio por persona

Iva Incluido

Suplemento cava 2,50€/copa



MENÚS BAUTIZOS

Menú 4

Al Centro para Compartir

Jamón Ibérico
Zamburiñas al Horno
Gambones a la Plancha

Segundo Plato, A Elegir

Rape a la Donostiarra
Ó
Solomillo de Buey al Px con Piquillos y Patatas

Postre

Tarta Personalizada, Milhojas de Crema y Nata

Bodega

Blanco y Tinto de León
Aguas minerales
Café e infusiones

52,00€

Precio por persona
Iva Incluido

Suplemento cava 2,50€/copa



MENÚS BAUTIZOS

Menú 5

Al Centro, para Compartir

Cecina de Leon, con Lascas de Queso y Aove

Vieira Gratinada

Gambones a la Plancha

Segundo Plato, a Elegir:

Merluza Rellena de Centollo con Salsa de Cava

ó

Cordero Lechal asado al estilo tradicional, Con Patatas y Ensalada

Postre

Tarta Personalizada: Selva Negra

Bodega

Blanco y Tinto de León

Aguas minerales

Café e infusiones

45,00€

Precio por persona

Iva Incluido

Suplemento cava 2,50€/copa

MENÚS BAUTIZOS

Menú Infantil

Menú Infantil

3-5 Años

Aperitivo
(chips+ aceitunas)

Primer plato

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

Helado + juguetito

Aguas, refrescos

24,00€

Precio por persona
Iva Incluido
Suplemento champín:2,00€

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

27,00€

Precio por persona
Iva Incluido
Suplemento champín:2,00€

Menú Junior 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

30,00€

Precio por persona
Iva Incluido
Suplemento champín:2,00€



MENÚS BAUTIZOS

Otros Servicios

1.- Ponemos a disposición de todos nuestros clientes, nuestras 2 terrazas con precios especiales:

PRECIOS SEVICIO COPAS :

Combinado de Alcohol :

6,00€ IVA Incluido

Combinado sin Alcohol :

2,50€ IVA Incluido

2.- Decoración de globos en las mesas de los niños por cuenta del hotel

3.- Minuta con foto del niño/a

4.- Regalo muñeco de bautizo.

5.- Parking gratuito para los contratantes y los asistentes bajo disponibilidad.

6.- Los invitados que quieran asistir después de la celebración les ofrecemos la posibilidad de café + tarta.

Condiciones

Precios con IVA Incluido(10%)

1.- Se entregará un depósito 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 realizará mediante efectivo o transferencia bancaria al :

BBVA IBAN ES 1801 8233 30 710201704728

2.- El menú deberá cerrarse con 10 días de antelación a la celebración del banquete.

3.- La lista con la distribución y comensales se entregará al menos con una semana de antelación

4.- Los invitados a cualquier banquete que deseen alojarse en el hotel dispondrán de un descuento especial.