

MENU 1

- ✓ Pimientos Asados con Sardina Ahumada y Lascas de Queso
- ✓ Vieira Gratinada al Pernod

Segundo a Elegir:

Merluza Rellena de Txangurro con Salsa de Cava
Ó

Secreto Ibérico con Salsa P.X., Patata Panadera y Piquillos

Postre:

Tarta Mil hojas de Crema con Helado

Bodega:

Blanco Verdejo o Tinto Prieto Picudo D.O Leon
Agua, Café-Infusión

MENU 2

- ✓ Cecina de león con Lascas de Queso y AOVE
- ✓ Gambones a la Plancha al Armañac

Segundo a Elegir:

Corvina Confitada a Baja Temperatura con Escalivada de
Chipirones sobre Salsa Negra
Ó

Solomillo de Vaca al PX. con Panadera y Piquillos

Postre:

Tarta San Marcos con Helado

Bodega:

Blanco Verdejo o Tinto Prieto Picudo D.O.León
Agua, Café-Infusión



Menús Comuniones 2023

MENU 3

- ✓ Zamburiñas al Horno
- ✓ Crema de Marisco al Armañac

Segundo a Elegir:

Tronco de Merluza a la Ondarresa
Ó

Jarrete de Cordero Lechal Asado con Panadera, Piquillos
y su Salsa

Postre:

Tarta Selva negra con Helado.

Bodega:

Blanco Verdejo o Tinto Prieto Picudo D.O. León
Agua, Café-Infusión



Menús Comuniones 2023



MENU 4

Vieiras Gratinadas al Pernod

Segundo:

Bacalao con Pisto de Hongos sobre Crema de Calabaza y su Pil-Pil

Tercero:

Solomillo Ibérico a la Pimienta verde con Panadera y Piquillos

Postre:

Tarta Red Velvet con Helado.

BODEGA :

Tierras de León Blanco Verdejo o tinto Prieto Picudo D.O. León
Agua, Café-infusión

MENU INFANTIL 3-10 AÑOS

Aperitivo
(Chips+ Aceitunas)

Jamón Ibérico , Cecina de León
Surtido de Fritos

Escalopines de Solomillo con Patatas

Postre

Tarta de Celebración Personalizada y Helado

Aguas, Refrescos, Zumos



HOTEL-RESTAURANTE INFANTAS DE LEON

González de Lama, 3 · 24007 León, España

T+34 987 27 23 17 · sala@hotelinfantasdeleon.com

www.hotelinfantasdeleon.com



HOTEL-RESTAURANTE INFANTAS DE LEON

González de Lama, 3 · 24007 León, España

T+34 987 27 23 17 · reservas@hotelinfantasdeleon.com

www.hotelinfantasdeleon.com

Menús Comuniones 2023

Hotel + Restaurante
INFANTAS DE LEÓN



Condiciones Generales para la Reserva Precios con IVA Incluido

1.-Se entregara un deposito mínimo de 200€ a la hora de reservar la fecha y formalizar la reserva, haciéndose un recibo que garantice esa entrega a cuenta, el resto del pago será de un 50% una semana antes y el restante a la finalización del evento.

La forma de pago se realizara mediante efectivo , visa 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, se cobraran los confirmados 48 h. antes

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

5.-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 años)

Condiciones Generales para la Reserva

6- Nuestra decoración de globos en las mesas de los niños por cuenta del hotel

7- Minuta personalizada con el menú elegido para cada comensal

8- Tarta Personalizada y regalo muñeco de comunión.

9- Fin del evento, 19,00 h.

10- Menú especiales para alérgicos, celiacos, vegetarianos....



HOTEL-RESTAURANTE INFANTAS DE LEON

González de Lama, 3 · 24007 Leon, España

T+34 987 27 23 17 · sala@hotelinfantasdeleon.com

www.hotelinfantasdeleon.com

Hotel + Restaurante
INFANTAS DE LEÓN

HOTEL-RESTAURANTE INFANTAS DE LEON

González de Lama, 3 · 24007 Leon, España

T+34 987 27 23 17 · reservas@hotelinfantasdeleon.com

www.hotelinfantasdeleon.com