

MENU 1

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

Segundo a Elegir:

Merluza Rellena de Txangurro con Salsa de Cava
Ó
Secreto Ibérico con Salsa de Miel y Mostaza

Postre:

Tarta Mil hojas de Crema con Helado

Bodega:

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

PVP. € Iva incluido

MENU 2

- ✓ Cecina de león con Lascas de Queso y Aove
- ✓ Gambones a la Plancha al Armagnac

Segundo a Elegir:

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

PVP. € Iva incluido



Menús Comuniones 2022

MENU 3

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

Segundo a Elegir:

Tronco de Merluza a la Donostiarra
Ó
Lingote de Lechazo Deshuesado con Panadera y Salsa de su
Guiso

Postre:

Tarta Selva negra con Helado.

Bodega:

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

PVP. € Iva incluido



Menús Comuniones 2022



MENU 4

Vieiras Gratinadas al Pernoff

Segundo:

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

Tercero:

Solomillo Ibérico a la Pimienta con Panadera

Postre:

Tarta Red Velvet con Helado.

BODEGA :

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

PVP. € iva incluido

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

PVP. € iva incluido



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 LEON

González de Lama, 3 · 24007 Leon, España

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

Menús Comuniones 2022

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, 19,30 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