

MI PRIMERA



COMUNIÓN



MENÚS 2015

ก๋ก
ECO VIN LUSITANA

MENÚ 1

Entrantes a elegir (3):

Chupito de Salmorejo (Cortesía hotel Eco Vía Lusitana)

Croquetitas Caseras de Jamón Ibérico

Ensalada Caprese de Tomate y Mozzarella a la Albahaca

Cogollos de Tudela con Anchoas

Tabla de Quesos

Revuelto de Verduritas del Huerto y Ahumados

Pimientos Rellenos de Brandada de Bacalao

Crujiente de Berenjena con Miel

Vol au Vent de Setas Cremosas

Brocheta de Melón con Jamón

Sorbete:

Sorbete de Limón al Cava

Plato principal, (a elegir entre las siguientes carnes y pescados):

Carnes:

Solomillo de Ibérico al Queso Gorgonzola con Arroz Pilaf o Patata Panadera

Carrillada de Ternera al Vino Tinto con Gratén de Patata y Cebollino

Pescados:

Lubina sobre Lecho de Panaderas con Ajos Tiernos y Vinagre de Manzana Verde

Salmón con Verduritas en "Papillote"

Postres:

Tarta de Comunión

Profiteroles de Nata con Chocolate Caliente

The logo for 'nín' is located in the bottom right corner. It consists of the lowercase letters 'nín' in a red, sans-serif font. The 'i' has a red dot above it. The logo is positioned over a cluster of light purple circles.

MENÚ 2

Entrantes a elegir (3):

Chupito de Salmorejo (Cortesía hotel Eco Vía Lusitana)

Croquetitas Caseras de Setas

Ensalada Templada de Espinacas, Queso de Cabra y Frutos Secos

Asadillo de Pimientos

Tabla de Patés con Coulis de Ibéricos

Revuelto de Morcilla y Manzana con Patatas Paja

Pimientos Rellenos de Brandada de Bacalao

Setas Empanadas con Ali Oli

Vol au Vent de Ensalada Tropical

Brocheta de Pollo con Pera y Piña con Sésamo Tostado

Sorbete:

Sorbete de Manzana Verde a la Sidra

Plato principal, (a elegir entre las siguientes carnes y pescados):

Carnes:

Entrecote de Buey a la Parrilla con Tatín de Patata a la Crema

Chuleta de Ternera Blanca de Ávila con Patata Panadera y Pimiento del Piquillo

Pescados:

Bacalao al Horno con Muselina de Mostaza y Cous Cous de Verduritas

Lomos de Dorada Gratinados con Mayonesa de Puerros

Postres:

Tarta de Comunión

Profiteroles de Nata con Chocolate Caliente

MENÚ 3

Entrantes a elegir (3):

Chupito de Salmorejo (Cortesía hotel Eco Vía Lusitana)

Croquetitas Caseras de Cabrales

Ensalada Templada de Gulas

Ensalada de Tomate y Ventresca

Tabla de Ibéricos

Revuelto de Setas y Boletus

Pimientos Rellenos de Marisco

Crepes Caseros de Espárragos Trigueros

Vol au Vent de Pisto Manchego y Huevo de Codorniz

Brocheta de Langostinos con Coco y Piña

Sorbete:

Sorbete de Mojito

Plato principal, (a elegir entre las siguientes carnes y pescados):

Carnes:

Solomillo de Cebón a la Parrilla con Buñuelos de Patata Rellenos de Queso Azul

Pierna y Paletilla de Cordero Lechal Asada al Aroma de Romero con Patata al Horno

Pescados:

Merluza Rellena de Gulas con Brochetita de Gambas

Brocheta de Rape y Langostinos con Verduritas y Arroz Basmati

Postres:

Tarta de Comunión

Profiteroles de Nata con Chocolate Caliente

The logo for 'nín' is located in the bottom right corner of the page. It consists of the letters 'nín' in a stylized, lowercase font. The 'n' and 'i' are red, while the 'n' is black. The logo is set against a white rectangular background.

MENÚ INFANTIL 1

Entremeses Fríos y Calientes

Sorbete de San Francisco

Escalope Milanesa con Patatas Fritas

Tarta de Comunción

MENÚ INFANTIL 2

Entremeses Fríos y Calientes

Sorbete de San Francisco

Chuletitas de Cordero Lechal con Patatas Fritas

Tarta de Comunción

MENÚ PEQUE COCKTAIL

Palomitas, gusanitos, chips de patata

Nachos con Queso

Hot – Dog

Nuggets de Pollo

Mini Bocatines de Paté y Tortilla

Mini Hamburguesas

Pizza

Mini croquetitas

Tarta de Comunción

Para elegir esta opción, todos los niños deberán
Ir en una mesa.
Los platos se servirán a compartir.

nín



nón

ECO VIN LUSITANO

CONDICIONES DEL SERVICIO:

- ❖ Todos nuestros menús incluyen: Café, infusiones, Vino Blanco y Tinto de nuestra bodega, agua mineral, refrescos, cerveza y cava.
- ❖ Para configurar su menú, debe elegir tres entrantes de los propuestos, un plato principal y un postre. En caso de que parte de los comensales tomen carne y parte pescado, se deberá indicar el número de comensales de cada opción con al menos 7 días de antelación.
- ❖ El número de comensales a facturar será confirmado 5 días antes de la fecha del evento. En caso de que el número de asistentes fuera menor al indicado, se abonará el total de comensales contratados.
- ❖ Las propuestas de menú pueden personalizarse en función de las preferencias del cliente. Dichas modificaciones pueden suponer variaciones en el precio del menú.
- ❖ El Hotel obsequiará al niño/a de comunión con una tarta gigante de chuches.
- ❖ Se incluyen minutas personalizadas e individuales sin cargo.
- ❖ Ponemos a disposición de sus invitados nuestro parking sin coste. Será gratuito hasta completar aforo. No se podrá reservar plazas ni confirmar un mínimo.
- ❖ Los salones podrán ser ocupados durante el servicio contratado. Dicho servicio tiene una duración establecida de 4 horas, contando desde la hora de inicio acordada.
- ❖ La reserva será definitiva con la entrega de un depósito de 300 €.
- ❖ El abono del servicio se realizará a la finalización del mismo.
- ❖ Consulte precios especiales para consumiciones después del banquete.
- ❖ El hotel ofrece una hora y media de baile gratuito para todas las comuniones celebradas en el mismo día.
- ❖ Consulte precios para animación infantil, castillos hinchables, karaoke.