

HOTEL & SPA
PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES
* * * *



Comuniones

Comuniones Todo Incluido

Incluye:

- Menú
- Cartel de distribución mesas
- Servicio básico de floristería
- Castillo hinchable*
- Animación infantil*
- Servicio de autobús*

* Consultar condiciones

Menú nº 1

Aperitivos fríos

Canapés variados
Cucharita de manzana confitada con foie
Cucharita de bacalao ahumado con coulis de tomate
Montaditos variados
Chupito de salmorejo con virutas de jamón
Tosta de salmón marinado al corte

Aperitivos calientes

Cazuela de alcachofa con chipirones
Saquito de queso de cabra y verdura
Fideuá
Pulpo a la gallega
Buñuelos de bacalao
Lollipops de langostinos
Milhojas de bacalao ahumado con escalibada de verduras
Mariscada (Cigala, ½ Bogavante, langostinos, caracoles de mar y ostras del Delta)
Suprema de merluza al vino blanco y flan de calabacín

Tarta
Candy Bar

Aguas, refrescos, cafés, copa licor
Viña Alcorta Crianza D.O. Rioja (Tinto)
Gran Feudo Chivite D.O. Navarra (Blanco)
Cava Castell de Perelada Brut

P.V.P. 88,00€

Menú nº 2

Aperitivos fríos

Canapés variados

Cucharita de manzana confitada con foie

Cucharita de bacalao ahumado con coulis de tomate

Montaditos variados

Chupito de salmorejo con virutas de jamón

Tosta de salmón marinado al corte

Aperitivos calientes

Cazuela de alcachofa con chipirones

Saquito de queso de cabra y verdura

Fideuá

Pulpo a la gallega

Buñuelos de bacalao

Lollipops de langostinos

Crema de alcachofa D.O Benicarlo con aceite de gambas y virutas de jamón

½ Bogavante al vapor con langostinos del Mediterráneo a las dos salsas

Suprema de lubina a la bilbaína con colitas de gambas

Tarta

Candy Bar

Aguas, refrescos, cafés, copa licor

Viña Alcorta Crianza D.O. Rioja (Tinto)

Verdejo D.O. Rueda (Blanco)

Cava Castell de Perelada Brut

P.V.P. 80,00€

Menú nº 3

7 platos centro de mesa

Buñuelos de Bacalao
Montaditos de jamón ibérico
Miniquiche de bacon
Queso Tetilla
Queso de cabra
Queso Curado Manchego
Gambas en gabardina

Suprema de merluza a la bretona sobre puerros estofados, gambas y moluscos

Sorbete al gusto

Solomillo de ternera con salsa de ceps y mil hojas de patata nueva

Dúo de chocolate y caramelo
Tarta
Candy Bar

Aguas, refrescos, cafés, copa licor
Dunviro D.O. Rioja (Tinto)
Verdejo D.O. Rueda (Blanco)
Cava Castell de Perelada Brut

P.V.P. 58,00€

Menú nº 4

7 platos centro de mesa

Buñuelos de Bacalao
Montaditos de jamón ibérico
Miniquiche de bacon
Queso Tetilla
Queso de cabra
Queso Curado Manchego
Gambas en gabardina

Suprema de lubina a la bilbaína con colitas de gamba

Sorbete al gusto

Solomillo de cerdo ibérico asado con salsa de ciruelas y patatas a lo pobre

Candy Bar

Tarta

Aguas, refrescos, cafés, copa licor

Dunviro D.O. Rioja (Tinto)

Verdejo D.O. Rueda (Blanco)

Cava Castell de Perelada Brut

P.V.P. 54,00€

Notas

- Servicios incluidos en el precio indicado:
 - ✓ Cartel de distribución mesas.
 - ✓ Servicio básico de floristería.
 - ✓ Castillo hinchable para comuniones de más de 50 pax. O que coincidan varias comuniones en el día y superen los 50 pax.
 - ✓ Animación infantil, siempre que superen los 50 pax
 - ✓ Servicio de autobús, consultar condiciones.

- Opcionales
 - ✓ Castillo hinchable, consultar precio. Si son más de 50 está incluido en el precio.

- Estos menús están ya definidos y cerrados. Si se desea variar algún plato, se deberá ir a la carta para confeccionar el menú a medida donde como mínimo deberá tener tres platos.

Condiciones generales

- Para disponer de garantía de reserva, es imprescindible un anticipo de 500,00€ que se hará efectivo en el momento de hacer la propia reserva.
- 10 días antes de la celebración deberá efectuarse un pago del 50% del importe total. El restante 50%, menos el anticipo, se efectuará el día del evento.
- La confirmación del número de asistentes se llevará a cabo 10 días antes de la celebración. Para el cómputo final, se considerará la mayor de las siguientes cantidades: el número previamente contratado o el número final de asistentes.
- Orquesta u otros servicios musicales serán con cargo.
- Se aplicarán descuentos especiales en alojamiento para invitados.
- Existe la posibilidad de disponer de platos para invitados celíacos o diabéticos.
- Este Dossier está vigente para eventos celebrados durante el 2016.



ZETTY









964 01 07 00

atcli@zthotels.com

www.zthotels.com

Avenida Papa Luna, 156 · Peñíscola (Castellón)