

HOTEL & SPA
PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES
* * * *



*Menús
Comunion*

MENÚ #1

49€

Bisqué de bogavante con tropezones de langostinos
 Rodaballo con ratatouille de verduras y lágrima de zanahoria
 Sorbete al gusto
 Paletilla de cordero asado al estilo tradicional con verduritas
 Tarta
 Candy Bar

Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor
 Vino D.O Rioja y Verdejo D.O. Rueda
 Cava Castell de Peralada Brut Reserva

MENÚ #3

64€

Jamón ibérico
 Surtido de quesos
 Cucharita de bacalao en aceite y tomate
 Croquetas de cocido
 Minilon de calçot con salsa romesco
 Fideuà
 ½ bogavante con langostinos (6 unid)
 Sorbete al gusto
 Solomillo de ternera con cebs, cebollitas y beicon en su jugo
 Tarta
 Candy Bar

Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor
 Juan Gil 4 meses DO Jumilla (Tinto)
 Verdejo D.O. Rueda (Blanco)
 Cava Castell de Peralada Brut Reserva

MENÚ #2

57€

Jamón ibérico
 Surtido de quesos
 Cucharita de bacalao en aceite y tomate
 Croquetas de cocido
 Minilon de calçot con salsa romesco
 Ensalada de langostinos, carabineros y espárragos trigueros
 Sorbete al gusto
 Secreto ibérico con graten de patata
 Tarta
 Candy Bar

Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor
 Juan Gil 4 meses DO Jumilla (Tinto)
 Verdejo D.O. Rueda (Blanco)
 Cava Castell de Peralada Brut Reserva

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.
- › Jamón ibérico: 80 o más pax, será al corte. En caso de ser menos de 80 pax, se presentará cortado.

Opcionales:

- › Castillos hinchables, magos, etc. consultar 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.

MENÚ #4

70€

Jamón ibérico
 Chupito de salmorejo con virutas de jamón
 Tosta de humus con boquerón en vinagre
 Cucharita de bacalao en aceite y tomate
 Petitsuisse de panacotta de parmesano con frutos rojos
 Cucharita de manzana confitada con foie
 Salmón marinado al corte con tosta
 Fideuà
 Bravas de alcachofa
 Croquetas de cocido
 Saquito de queso de cabra
 Minilon de calçot con salsa romesco
 Crema de alcachofa con gamba roja
 Ensalada de langostinos, carabineros y espárragos trigueros
 Sorbete al gusto
 Solomillo de ternera con ceps, cebollitas y beicon en su jugo
 Tarta
 Candy Bar

Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor
 Juan Gil 4 meses DO Jumilla (Tinto)
 Verdejo D.O. Rueda (Blanco)
 Cava Castell de Peralada Brut Reserva

MENÚ #5

94€

Jamón ibérico
 Chupito de salmorejo con virutas de jamón
 Tosta de humus con boquerón en vinagre
 Cucharita de bacalao en aceite y tomate
 Petitsuisse de panacotta de parmesano con frutos rojos
 Cucharita de manzana confitada con foie
 Salmón marinado al corte con tosta
 Fideuà
 Bravas de alcachofa
 Croquetas de cocido
 Saquito de queso de cabra
 Minilon de calçot con salsa romesco
 Surtido de mariscos sobre lecho de algas
 Sorbete al gusto
 Carré de cordero lechal con puré de patata violeta
 y perlas de cebolla
 Tarta
 Candy Bar

Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor
 Juan Gil 4 meses DO Jumilla (Tinto)
 Verdejo D.O. Rueda (Blanco)
 Cava Castell de Peralada Brut Reserva

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 celiacos o diabéticos.
- › Este Dossier está vigente para eventos celebrados durante el 2017/2018.



Hotel & Spa Peñíscola Plaza Suites****

Avenida Papa Luna, 156

12598 Peñíscola (Castellón)

peniscola.zthotels.com / reservas@zthotels.com