HOTEL & SPA

Peñíscola Plaza Suites

**** SUP



Menús Comuniones

HOTEL & SPA
PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES
* * * * SUP

Nuestros menús

MENÚ #1 — 50€

• Bisqué de bogavante con gambas
• Rodaballo con puré de guisantes, lágrimas de zanahoria y chips vegetales
• Sorbete al gusto*
• Paletilla de cordero asado al estilo tradicional

• Tarta o postre*
• Candy bar

• Agua, refrescos, cafés, copa licor
• Vino D.O. Rioja Viña Pomal Ecológico
• IGP Castellón Flor de Tarongers
• Cava Castell de Peralada Brut Reserva

MENÚ #2 — 55€

• Tabla de jamón ibérico
• Croquetas de cocido
• Cucharita de manzana con foie
• Bacalao en aceite y tomate
• Tabla de quesos
• Crujiente de langostino con salsa romesco

• Ensalada de mar a la vinagreta de coral
• Sorbete al gusto
• Solomillo de ternera con ceps, cebollitas y beicon en su jugo
• Tarta o postre*
• Candy bar

• Agua, refrescos, cafés, copa licor
• Tinto Viña Pomal Ecológico Vino D.O. Rioja
• Blanco Flor de Tarongers IGP Castellón
• Cava Castell de Peralada Brut Reserva

MENÚ #3 — 55€

• Tabla de jamón ibérico
• Croquetas de cocido
• Cucharita de manzana con foie
• Bacalao en aceite y tomate
• Tabla de quesos
• Crujiente de langostino con salsa romesco

• Ensalada de mar a la vinagreta de coral
• Sorbete al gusto
• Lubina con brotes de espinacas y aceite de azafrán

• Tarta o postre*
• Candy bar

• Agua, refrescos, cafés, copa licor
• Tinto Viña Pomal Ecológico Vino D.O. Rioja
• Blanco Flor de Tarongers IGP Castellón
• Cava Castell de Peralada Brut Reserva

Sorbetes y postres a elegir en página 7

HOTEL & SPA
PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES
* * * * SUP

Nuestros menús

MENÚ #4 — 55€

- Ensalada de mar a la vinagreta de coral
- Lubina con espinacas salteadas y aceite de azafrán
- Sorbete al gusto
- Solomillo de ternera con ceps, cebollitas y beicon en su jugo

- Tarta o postre*
- Candy bar

- Agua, refrescos, cafés, copa licor
- Tinto Viña Pomal Ecológico D.O. Rioja
- Blanco Flor de Tarongers IGP Castellón
- Cava Castell de Peralada Brut Reserva

MENÚ #5 — 60€

- Jamón Ibérico cortado
- Bolita de mozzarella con tomate y pesto
- Crema de maíz y pepino
- Cucharita de bacalao en aceite y tomate
- Cucharita de mango y salmón
- Bombones de queso, almendras y jamón
- Cucharita de manzana confitada con foie
- Crujiente de ternera y teriyaki
- Gulas con jamón
- Fideuà
- Minilon de calçot
- Pulpo a la gallega
- Crema de alcachofa con gamba roja
- Sorbete al gusto
- Solomillo de ternera con ceps, cebollitas y beicon en su jugo

- Tarta o postre*
- Candy Bar

- Agua, refrescos, cafés, copa licor
- Tinto Juan Gil 4 meses D.O. Jumilla
- Blanco Nodus Chardonay D.O. Valencia
- Cava Castell de Peralada Brut Reserva

** Sorbetes y postres a elegir en página 7*

HOTEL & SPA
PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES
* * * * SUP

Nuestros menús

MENÚ #6 — 60€

- Jamón Ibérico cortado
- Bolita de mozzarella con tomate y pesto
- Crema de maíz y pepino
- Cucharita de bacalao en aceite y tomate
- Cucharita de mango y salmón
- Bombones de queso, almendras y jamón
- Cucharita de manzana confitada con foie
- Crujiente de ternera y teriyaki
- Gulas con jamón
- Fideuà
- Minilon de calçot
- Pulpo a la gallega

- Crema de alcachofa con gamba roja
- Sorbete al gusto
- Rodaballo con crema de guisantes, lágrimas de zanahoria y chips vegetales

- Tarta o postre*
- Candy Bar

- Agua, refrescos, cafés, copa licor
- Tinto Juan Gil 4 meses D.O. Jumilla
- Blanco Nodus Chardonay D.O. Valencia
- Cava Castell de Peralada Brut Reserva

MENÚ #7 — 60€

- Tabla de jamón ibérico
- Croquetas de cocido
- Cucharita de manzana con foie
- Bacalao en aceite y tomate
- Tabla de quesos
- Crujiente de langostino con salsa romesco

- Ensalada de mar a la vinagreta de coral
- Lubina con espinacas salteadas y aceite de azafrán
- Sorbete al gusto
- Solomillo de ternera con ceps, cebollitas y beicon en su jugo

- Tarta o postre*
- Candy bar

- Agua, refrescos, cafés, copa licor
- Tinto Juan Gil 4 meses D.O. Jumilla
- Blanco Nodus Chardonay D.O. Valencia
- Cava Castell de Peralada Brut Reserva

** Sorbetes y postres a elegir en página 7*

HOTEL & SPA
PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES
* * * * SUP

Nuestros menús

MENÚ #8 — 77€

• Tabla de jamón ibérico
• Surtido de quesos
• Pulpo a la gallega
• Dados de bacalao a la muselina de ajo
• Crujiente de langostino con salsa romesco

• Surtido de marisco
(medio bogavante, 3 langostinos, 1 cigala y caracoles de mar)
• Sorbete al gusto
• Secreto ibérico con graten de patata

• Tarta o postre*
• Candy Bar

• Agua, refrescos, cafés, copa licor
• Tinto Finca la Emperatriz D.O. Rioja
• Blanco Tenoira Gayoso D.O. Bierzo
• Cava Castell de Peralada Cuvé

MENÚ #9 — 79€

• Tabla de jamón ibérico
• Surtido de quesos artesanos
• Pulpo a la gallega
• Dado de bacalao a la muselina de ajo
• Crujiente de langostino con salsa romesco
• Fideuà

• ½ bogavante con langostinos (6 unidades)
• Sorbete al gusto
• Solomillo de ternera con ceps, cebollitas y beicon en su jugo
• Tarta o postre*
• Candy Bar

• Agua, refrescos, cafés, copa licor
• Tinto Finca la Emperatriz D.O. Rioja
• Blanco Tenoira Gayoso D.O. Bierzo
• Cava Castell de Peralada Cuvé

MENÚ #10 — 87€

• Jamón Ibérico cortado
• Ostras
• Surtido de quesos artesanos
• Gulas con jamón
• Pulpo a la gallega

• Surtido de mariscos
(medio bogavante, 3 langostinos, 1 cigala, caracoles de mar)
• Sorbete al gusto
• Medallón de cordero relleno de alcachofas con perlas caramelizadas

• Tarta o postre*
• Candy Bar

• Agua, refrescos, cafés, copa licor
• Tinto El Valao D.O. Bierzo
• Blanco Nodus Chardonay D.O. Valencia
• Cava Castell de Peralada Cuvé

** Sorbetes y postres a elegir en página 7*

HOTEL & SPA
PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES
**** SUP

Nuestros menús

MENÚ INFANTIL 20€

CENTRO DE MESA
Jamón y pan con tomate
Tortilla de patata
Calamares a la romana
Croquetas de cocido

PLATO PRINCIPAL
Escalopín de solomillo de ternera
Con patatas fritas

Helado
Aguas y refrescos

*SORBETES A ELEGIR

- Sorbete de fruta de la pasión
- Sorbete de grosella negra
- Sorbete de higo
- Sorbete de piña
- Sorbete de mango
- Sorbete de limón
- Sorbete de mandarina
- Sorbete de manzana verde
- Sorbete de frambuesa

*POSTRES A ELEGIR

- Gianduja de chocolate
- Orange d´or
- Tiramisú
- Dúo de chocolate y caramelo
- Minisacher y minihojas de nata y crema con crema inglesa y frutos rojos
(con suplemento de 1€ por comensal)
- Copa de helado
(yogur con frutos del bosque, mantecado y brownie, vainilla y caramelo o cookies and cream)

Si su elección dentro del menú cerrado ha sido el postre, puede disponer de servicio de tarta con estas tarifas:

- **Tarta básica:** 1.5 € la ración
- **Tarta calidad extra:** 2.5€ la ración

El Cava que se incluye en los menús, se sirve a partir del postre. Se estima una botella cada tres personas.
Posibilidad de servir cava desde el inicio, suplemento de 2€ por persona.

HOTEL & SPA
PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES
* * * * SUP

SERVICIOS INCLUIDOS
EN EL PRECIO INDICADO:

- Cartel de distribución mesas y minutas (elección entre 4 diseños)
- Animación infantil con castillo hinchable para comuniones de más de 50 personas o que coincidan varias comuniones en el día y superen los 50 personas.
- Jamón ibérico: 80 o más invitados adultos, será al corte. En caso de ser menos de 80 invitados, se presentará cortado.
- Montaje de la mesa según dossier de eventos.

SERVICIOS NO INCLUIDOS
EN EL PRECIO INDICADO:

- Servicios no incluidos en el precio indicado:
- Servicio de floristería
- Servicio de Candy bar especial
- Arreglo de servilletas
- Orquesta u otros servicios musicales
- Tartas personalizadas

NOTA: se facilitarán todos estos servicios a precio competitivo.
- Barra libre mínimo 3 horas (precio a consultar) o 15% de descuento sobre precio de la carta.

Estos menús están ya definidos y cerrados. Si se desea variar algún plato, se deberá realizar una valoración económica del menú.
Indicar que como mínimo el menú elegido deberá tener tres platos. Si la selección de aperitivos es superior a 4 referencias se podrá suprimir un plato principal.

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 efectúa el día del evento.

- La confirmación del número de asistentes se llevará a cabo 7 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.

- Se aplicarán descuentos especiales en alojamiento para invitados.
- Existe la posibilidad de disponer de platos para invitados con intolerancias o alergias alimentarias.
- Disponemos de información para los clientes con alergias o intolerancias alimentarias conforme exige el reglamento 1169/2011 y el RD 126/2015



Hotel & Spa Peñíscola Plaza Suites**** SUP
Avenida Papa Luna, 156
12598 Peñíscola (Castellón)
964.01.07.00
peniscolaplaza@zthotels.com
peniscola.zthotels.com

Edición 2021