

HOTEL & SPA  
PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES  
\* \* \* \* SUP



*Menús  
Comuniones*

H O T E L & S P A

PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES

\* \* \* \* SUP



¡Agenda  
abierta!

# Comuniones 2020

Más información y reservas: 964.01.07.00 o [peniscolaplaza@zthotels.com](mailto:peniscolaplaza@zthotels.com)

- Incluye:
- . Menú
  - . Jamón ibérico\*
  - . Cartel distribución mesas
  - . Minutas
  - . Castillo hinchable\*
  - . Animación infantil\*

\*consultar condiciones

# 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

# 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

# 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

# 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 Tenreira 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 Tenreira 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

# 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.

### 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)  
[peniscola.zthotels.com](http://peniscola.zthotels.com) / [reservas@zthotels.com](mailto:reservas@zthotels.com)