

# Menús para Eventos sociales y profesionales



# APERITIVOS

## Grupo #1

Tabla de jamón ibérico  
Croquetas de cocido  
Cucharita de manzana confitada y foie  
Quesos del Maestrage

19,75€

## Grupo #2

Tabla de jamón ibérico  
Pulpo a la gallega  
Bolita de mozzarella con tomate y pesto  
Gulas salteadas con jamón

12,25€

## Grupo #3

Tabla de jamón ibérico  
Pulpo a la gallega  
Croqueta de cocido  
Chupito de salmorejo cherry con jamón

17,75€

## Infantil/Juvenil

Tabla de jamón ibérico  
Calamares a la romana  
Croqueta de cocido

11,00€

## PRIMEROS

Ensalada de mar	15,00€
Ensalada templada de queso de cabra	8,75€
Bisque de bogavante con tropezones	8,00€
Crema de alcachofas con gamba	9,50€
Crema de boletus con crujiente de jamón	8,00€

## SEGUNDOS

Solomillo de ternera con ceps	15,00€
Bacalao a la muselina de ajo con tomate concase	20,00€
Lubina con parmentier de patata, salsa olio y chips	17,50€
Carrillera de cerdo con salsa de setas	16,50€
Medallón de cerdo ibérico con patatas al a crema	16,75€

## POSTRES

Tarta de queso	6,50€
Tarta de chocolate	5,50€
Helado (dos bolas)	4,00€

## MENÚ INFANTIL

### Entrantes

Jamón y queso  
Calamares a la romana  
Croquetas de cocido

### Plato principal

Solomillo de pollo empanado con patatas fritas

### Postre

Helado  
Agua y refrescos

**18,00€**

## BEBIDAS

### Grupo #1

Agua, refrescos, cerveza  
Audentia Murviedro blanco  
Audentia Murviedro tinto  
Cava Bach Brut Nature  
Café  
Licor y alcoholes

**3,75€**

### Grupo #2

Agua, refrescos, cerveza  
Palacio de Bornos verdejo  
Castro Valtuille tinto  
Cava Oriol Rosell  
Café  
Licor y alcoholes

**5,00€**

## Notas:

- Servicio mínimo: un grupo de aperitivos, un segundo plato y postre.
- Si se elige un grupo de aperitivos, primer plato, segundo plato y postre, se incluye gratuitamente el sorbete.
- Es obligatorio seleccionar un grupo de bebidas.
- La selección de platos deberá ser la misma para todos los/las comensales.
- Para eventos de más de:
  - 100 comensales se aplicará un descuento del 5% sobre el precio final del menú.
  - 200 comensales se aplicará un descuento del 10% sobre el precio final del menú.
- Barra libre opcional: Barra libre (tres horas) sin etiquetas negras y servida dentro del salón, 18€ por persona.
- Orquesta y otros servicios musicales serán con cargo.

## Condiciones generales:

- Para disponer de garantía de reserva, es imprescindible un anticipo de 500€ 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.
- Política de cancelación y devolución de las cantidades entregadas a cuenta:
  - › Cancelación hasta 6 meses antes del evento devolución del 100% del importe efectuado.
  - › Cancelación hasta 3 meses antes del evento devolución del 50% del importe efectuado.
  - › Cancelación 3 meses hasta 1 mes antes del evento del 25% del importe efectuado.
- Disponemos de información para los clientes con alergias o intolerancias alimentarias conforme exige el reglamento 1169/2011 y el RD 126/2015

**Este Dossier está vigente para eventos celebrados durante el 2024/2025.**



Hotel & Spa Peñíscola Plaza Suites \* \* \* \* SUP  
Avenida Papa Luna, 156  
12598 Peñíscola (Castellón)  
964 01 07 00  
[peniscolaplaza@zthotels.com](mailto:peniscolaplaza@zthotels.com)  
[peniscola.zthotels.com](http://peniscola.zthotels.com)