

PRIMERAS COMUNIONES 2024

FC
HOTELS
Hotel & Restaurante
INFANTAS DE LEÓN



HOTEL - RESTAURANTE INFANTAS DE LEÓN
González de Lama, 3 • 24007 León España
was 651.44.56.32 T+34 987 27 23 17 • sala@hotelinfantasdeleon.com
www.hotelinfantasdeleon.com

MENÚ 1

EMPLATADO POR PERSONA

- Ensalada templada de Bacalao con Langostino, Pimientos Asados y Ajo Negro
- Vieira Gratinada al Pernod

A ELEGIR

- Merluza Rellena de Centollo con Salsa de Cava
ó
- Carrilleras de Vacuno Guisadas al Prieto Picudo sobre Cremoso de Patatas

POSTRE

- Tarta Milhojas de Crema con Helado

BODEGA

Verdejo D.O. León Airad
Ederra Cr. D.O.Ca. Rioja
Agua, Café, Infusión

€ iva incluido

MENÚ 2

EMPLATADO POR PERSONA

- Puerros Confitados a Baja Temperatura con Cecina y Salsa Romesco
- Gambones a la Plancha

A ELEGIR

- Corvina Confitada a Baja Temperatura con Escalivada de Chipirones sobre Salsa Vizcaína
ó
- Solomillo de Vacuno al PX con Pimientos del Piquillo Confitados y Puré de Patata

POSTRE

- Tarta San Marcos con Helado

BODEGA

Verdejo D.O. León Airad
Ederra Cr. D.O.Ca. Rioja
Agua, Café, Infusión

€ iva incluido

HOTEL - RESTAURANTE INFANTAS DE LEÓN

González de Lama, 3 • 24007 León España

was 651.44.56.32 T+34 987 27 23 17 • sala@hotelinfantasdeleon.com

www.hotelinfantasdeleon.com

MENÚ 3

EMPLATADO POR PERSONA

- Crema de marisco al Armañac
- Zamburiñas al Horno con Ajo y Perejil

A ELEGIR

- Rape a la Donostiarra

ó

- Solomillo de Vacuno al PX con Pimientos del Piquillo Confitados y Puré de Patata

POSTRE

- Tarta Milhojas de Crema con Helado

BODEGA

Verdejo D.O. León Airad
Ederra Cr. D.O.Ca. Rioja
Agua, Café, Infusión

€ iva incluido

MENÚ 4

Vieiras Gratinadas al Pernod

Y

Bacalao con Pisto de Hongos sobre Crema
de Calabaza y su Pil-Pil

Y

Cordero Lechal Deshuesado, Jugo de su cocción
Puré de Patata y Manzana en Texturas

Y

Tarta Selva Negra con Helado

BODEGA

Verdejo D.O. León Airad

Ederra Cr. D.O.Ca. Rioja

Agua, Café, Infusión

€ iva incluido

Menú Niños
(3- 10 AÑOS)

Aperitivo
(Chips y Aceitunas Rellenas)

Jamón Ibérico, Cecina de León,
y Surtido de Fritos

Escalopines de Solomillo con Patatas

Couland de chocolate con Helado

Bebida, agua, zumos, refrescos..

€ iva incluido

SUJERENCIAS PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO CON PICOS (100gr.).....€/r. iva incluido
CECINA DE LEÓN CON AOVE (100gr.)..... €/r. iva incluido
PASTEL DE CENTOLLO SALSA ROSA Y TOSTAS.. €/r. iva incluido

INCLUIDO

- Animación infantil gratuita
(para un mínimo de 10 niños, del total de las comuniones de ese día y niños de 3 a 10 años)
- Globos de helio, en las mesas.
- Minuta personalizada con el menú elegido para cada comensal
- Tarta Personalizada con bengala y regalo muñeco de comunión.

CONCICIONES GENERALES DE LA RESERVA

1.-Se entregara un deposito de 200€ en el momento de la reservar. que se descontara de la factura final. El resto del pago será de un 50% una semana antes y el restante a la finalización del evento.

La forma de pago se realizara mediante efectivo , visa o transferencia bancaria al :

BBVA IBAN ES ES66 0182 3330 79 0201761381

2.-Descuentos especiales en habitaciones

3.-El menú deberá cerrarse con 20 días de antelación a la celebración.

4.- El numero de comensales se entregara al menos con 15 días de antelación, y se cobraran los comensales confirmados 48 h. antes del evento

5.- Fin del evento 19:00 h.

6.- Menú especiales para alérgicos, celiacos, vegetarianos....