



COMUNIONES 2019

 **PRINCESA DE ÉBOLI**
APARTAHOTEL ****
by Sercotel
hotels



Nuestro horario de visitas al hotel es de:
Lunes a Viernes: 9.30h. – 18.30h.

Contactar con nosotros a través de:
Teléfono: 91 263 64 00
Email: eventos@hotelprincesadeeboli.com
www.hotelprincesadeeboli.com

Menús adulto



Entrantes a compartir (a elegir 3)

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura con Picos Camperos
Corona de Langostinos perfumados a la Pimienta Negra con Guacamole
Setas crujientes con Mousse de Queso de Cabra, Salsa Romesco y Crujiente Ibérico
Huevos rotos con Patatas, Boletus y Trigueros
Dúo de Croquetas del Chef

Plato principal (a elegir 1*)

(*Se debe cerrar una única opción entre pescado o carne para todos los comensales)

Torre de Lubina al Horno con Cima de Gambas y Tomate Seco
sobre Parmentier trufada de Puerro y Crujiente de Parmesano
Medallones de Solomillo Ibérico en Salsa de Boletus y Migas Manchegas

Postre (a elegir 1)

Milhojas de Crema y Nata
Duo de 2 Chocolates
Selva Negra

Café Nespresso y Mignardises

Bodega

Vino Blanco o Tinto:
La Poda Sauvignon Blanc D.O. Rueda
Gómez de Segura Vendimia Seleccionada D.O.Ca Rioja
Perelada Brut Reserva D.O.Cava

*Es necesario cerrar los 3 entrantes y 1 mismo plato principal en el momento de la contratación

Menú 1

42€
IVA Incluido

Menú 2

Entrantes a compartir (a elegir 3)

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura con Picos Camperos
Corona de Langostinos perfumados a la Pimienta Negra con Guacamole
Pimientos del Piquillo rellenos de Merluza y Marisco con Emulsión de su Jugo
Buñuelos de Bacalao Princesa de Éboli
Flores de Alcachofas confitadas con Gulas y Foie fresco braseado sobre Parmentier trufada

Plato principal (a elegir 1*)

(*Se debe cerrar una única opción entre pescado o carne para todos los comensales)

Lomo de Merluza al horno en Salsa de Albariño al Azafrán, Salteado de Verduras y Mousse de Marisco
Entrecot de Ternera con Patatas Panaderas y Guernikas

Postre (a elegir 1)

Milhojas de Crema y Nata
Duo de 2 Chocolates
Selva Negra

Café Nespresso y Mignardises

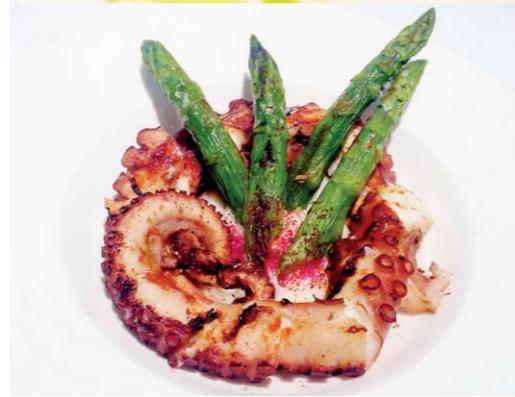
Bodega

Vino Blanco o Tinto:
La Poda Sauvignon Blanc D.O.Rueda
Gómez de Segura Vendimia Seleccionada D.O.Ca Rioja
Perelada Brut Reserva D.O.Cava

45€
IVA Incluido

*Es necesario cerrar los 3 entrantes y 1 mismo plato principal en el momento de la contratación

Menús Adulto



Entrantes a compartir (a elegir 3)

Menú 3

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura con Picos Camperos
Corona de Langostinos perfumados a la Pimienta Negra con Guacamole
Timbal de Mar y Montaña de Langostinos y Foie Micuit con Almendra y Geleè cítrica
Pulpo a la brasa sobre Mousse de Parmentier trufada y Puntas de Espárragos
Huevos Estrellados con Patatas y Lascas Ibéricas en Sorpresas del Padrón

Segundo Plato (a elegir 1*)

(*Se debe cerrar una única opción entre pescado o carne para todos los comensales)

Taco de Bacalao confitado en Salsa de Ajo negro y Chanfaina de Verduras
Presa Ibérica, Patata Rota con Ajos tiernos, Cebollita Francesa glaseada y Salsa de Naranja

Postre (a elegir 1)

Milhojas de Crema y Nata
Duo de 2 Chocolates
Selva Negra

Café Nespresso y Mignardises

Bodega

Vino Blanco o Tinto:
La Poda Sauvignon Blanc D.O.Rueda
Gómez de Segura Vendimia Seleccionada D.O.Ca Rioja
Perelada Brut Reserva D.O.Cava

49€
IVA Incluido

*Es necesario cerrar 2 entrantes y 1 mismo plato principal en el momento de la contratación

Menús Adulto



Menú 4

Entrantes a compartir (a elegir 3)

- Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura
- Corona de Langostinos perfumados a la Pimienta Negra con Guacamole
- Huevos a baja Temperatura con Bogavante braseado
- Pimientos del Piquillo rellenos de Merluza y Marisco con Emulsión de su Jugo
- Duo de Croquetas caseras del Chef

Segundo Plato (a elegir 1*)

(*Se debe cerrar una única opción entre pescado o carne para todos los comensales)

- Lomo de Merluza al horno con Cama de Txangurro y Salsa de Brut Nature
- Solomillo de Cebón con atadillo Ibérico, Pastel de Patata y Jugo de Oporto

Postre (a elegir 1)

- Milhojas de Crema y Nata
- Duo de 2 Chocolates
- Selva Negra

Café Nespresso y Mignardises

Bodega

- Vino Blanco o Tinto:
- La Poda Sauvignon Blanc D.O.Rueda
- Gómez de Segura Vendimia Seleccionada D.O.Ca Rioja
- Perelada Brut Reserva D.O.Cava

*Es necesario cerrar 3 entrantes y 1 mismo plato principal en el momento de la contratación

56€
IVA Incluido

Menús infantiles

Menú 1

Pizza Princesa de Éboli, Calamares,
Fingers de Pollo, Croquetas
y Patatas fritas

Tarta de Comunión

25€
IVA Incl.

Menú 2

Macarrones a la Napolitana

Pechuga de Pollo Villarroy con
Patatas fritas en Salsa de Tomate

Tarta de Comunión

30€
IVA Inc



Todos nuestros menús infantiles incluyen bebida (Agua y Refrescos)

Menú 3

Entremeses fríos y calientes

Medallón de Solomillo de Ternera
con Patatas fritas

Tarta de Comunión

35€
IVA Incl.

Menú Sin Gluten



Macarrones a la Napolitana ó
Entremeses fríos

Pechuga de Pollo a la plancha o
Filete de Ternera con Patatas fritas

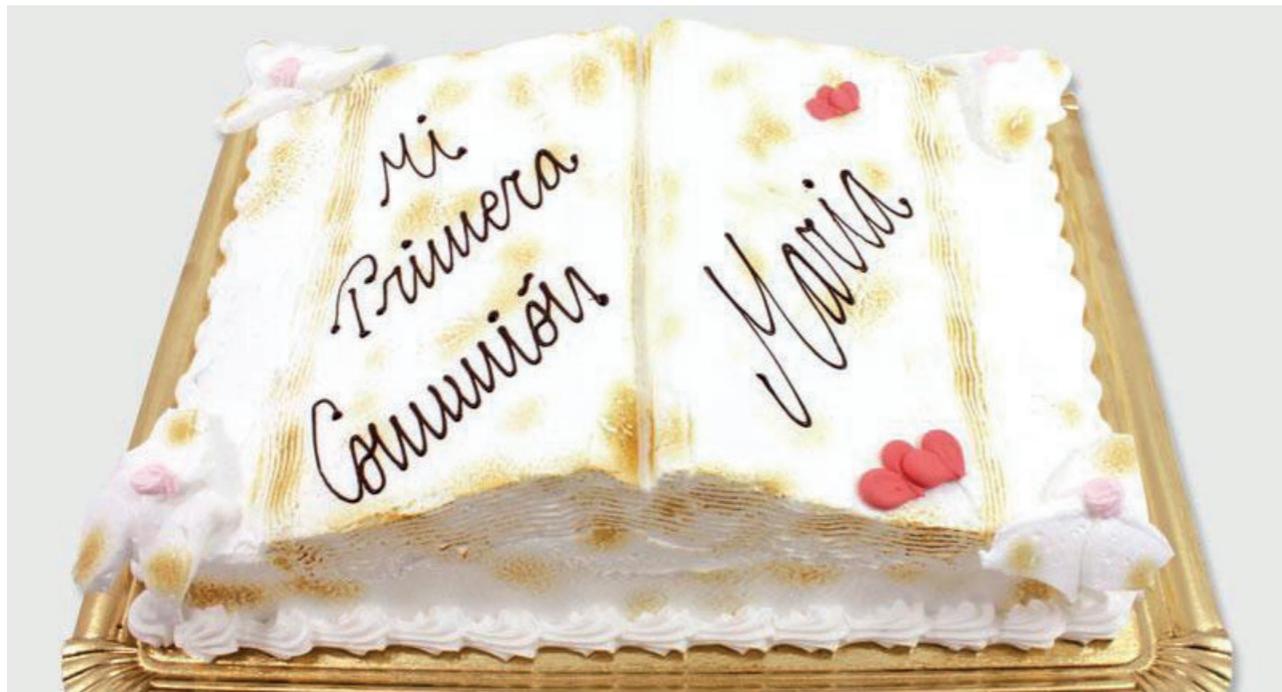
Mousse de Chocolate

30€
IVA Incl.

Regalo de Comunción

Tarta presentación* + Espada + Muñeco

*La tarta de Comunción es San Marcos de Nata o Trufa, en formato tipo Libro y lleva Espada de recuerdo y Muñeco de Comunción



Regalo de Comunción

Servicio de Animación



El hotel proporcionará el servicio de animación GRATUITO, de 1 hora de duración, siempre que el número de comensales entre todas las comuniones supere los 30 adultos, (mismo día y mismo horario).

Si desea contratar animación en exclusiva, consultar precios.

Servicios de Animación

Música y Barras de Bebidas

Música

Bafile profesional con reproductor USB/Bluetooth (con música aportada por el Hotel o el cliente)

- 2 Horas de Duración
- **180€** IVA Incl.

Barras de Bebidas (2 horas de duración)

Barra con Limitación:

- Carrito privado con servicio de camarero (min. 25 combinados)
- Combinados **8€** IVA Incl.
- Cervezas o refrescos **3,5€** IVA Incl.

Barra sin Limitación:

- Carrito privado sin limitación de combinados
- Servicio camarero **100€** IVA Incl. (cada 50 personas)
- Combinados **8€** IVA Incl.
- Cervezas o refrescos **3,5€** IVA Incl.

Barra libre: 15€ IVA Incl. por persona (Mínimo 30 adultos). Y os **regalamos** el BAFLE con musica.



ASÍ MISMO, A LA FINALIZACIÓN DE LA COMUNIÓN, PONEMOS A DISPOSICIÓN DE TODOS NUESTROS CLIENTES, NUESTRA TERRAZA-JARDÍN DONDE PODRÁN DISFRUTAR DE SERVICIO DE BAR A PRECIOS ESPECIALES Y MÚSICA GRATUITA. (EXCEPTO CONTRATACIÓN PREVIA DEL ESPACIO)

OTROS SERVICIOS

Decoración del Salón Personalizada

El hotel pone a su disposición un servicio de decoración temática (globos, mesas de regalos, barras dulces, etc.). Consultar opciones y precios.

En caso de decoración aportada por el cliente, el acceso al salón se realizará 1 hora antes del comienzo del evento.

Y además, ...

... por celebrar la 1ª Comunion con nosotros ...

Precios especiales de habitaciones para familiares y amigos.

Plazas de parking incluidas durante la duración de la Comunion, hasta completar aforo.

Horarios

Eventos Día

- Servicio comidas desde las 13:30 hasta las 17:00h
- Servicio Música y Bebidas hasta las 19:00h*

Eventos Noche

- Servicio cenas desde las 20:30 hasta las 00:00h
- Servicio Música y Bebidas hasta las 02:00h *

*Siempre contratando uno de nuestros servicios de Música y Bebidas

- Servicio terraza hasta las 00:00h.



Condiciones Generales

Para disponer de un salón privado, se requiere un mínimo de 20 comensales adultos en sala, si no llegaran a este número, se cobrará en concepto de alquiler de salón el importe de 140€ o hasta completar el número mínimo de comensales. En caso contrario, se ofrecerá un espacio compartido con otro evento para evitar este coste adicional.

El Hotel se compromete a mantener las condiciones aceptadas aunque se produjeran con posterioridad a la firma de este contrato fluctuaciones de precios u otras variaciones, excepto el incremento del IPC anual.

La reserva en firme del evento será confirmada con una entrega de 200.00 €, que se descontarán del total de la factura final. El resto del montante total se abonará a la finalización del evento, salvo acuerdo mutuo entre ambas partes.

En el momento de la contratación del evento, el cliente garantizará un -10% del número de comensales adultos contratados. Este será el número mínimo a facturar por el hotel independientemente del número final de asistentes.

El Hotel se compromete a la elaboración del menú para poder atender a un número total no superior al contratado en un 10% de los comensales confirmados en el punto anterior. En el caso de que éstos superen a los garantizados por el cliente, el hotel facturará el número que compruebe el Maître junto con la persona designada por el cliente.

Queda prohibido la entrada y salida de alimentos y bebidas al hotel por parte del cliente sin la expresa firma de documento de autorresponsabilidad del mismo.

En caso de cancelación del evento reflejado en este contrato por parte del cliente, el Hotel no reembolsará el depósito recibido como reserva. El cliente justificará dicha cancelación y hará entrega del contrato original.

En caso de cancelación del evento reflejado en este contrato por parte del hotel, por causas ajenas o de fuerza mayor, éste abonará el importe del depósito recibido como reserva.

Los métodos de pago a disposición del cliente son en efectivo, tarjeta de crédito o transferencia bancaria antes del inicio del evento.

El cliente se responsabilizará de los posibles desperfectos, roturas u otros daños que, por razones ajenas al hotel e imputables al cliente o sus invitados, se pudiesen producir durante la celebración del evento.

La razón social y número de cuenta a la que deben ir dirigidos todos los pagos y sobre la que se generarán todas las facturas es:
MERCABACK 2000 SLU - CIF: B-B82637281
LA CAIXA ES74 2100 5756 46 0200033300

 **PRINCESA DE ÉBOLI**
APARTAHOTEL ****
by Sercotel
hotels

C/ Pablo Picasso, 10 · PINTO
www.hotelprincesadeeboli.com