

En el Hotel Isla de la Garena estamos especializados en **Comuniones**. Nos ajustaremos a sus necesidades, tanto de invitados como de presupuesto.

Además, el protagonista de la **Comunión** será obsequiado con un regalo por parte del Hotel y sus amigos serán amenizados por la actuación que el Hotel contrata para esos días (payasos, caricaturistas, magos, etc), dejando que los padres disfruten de la reunión familiar.

Podrán confeccionar su menú de comunión seleccionando plato a plato y calculando su precio al momento. Si quisieran un cóctel al comienzo de su Comunión para hacer más llevadera la espera de sus invitados, les ofrecemos varios entre los que podrán elegir.

También disponemos para los más pequeños de **diferentes Menús Infantiles** a unos precios más reducidos y confeccionados pensando en el gusto de los niños.

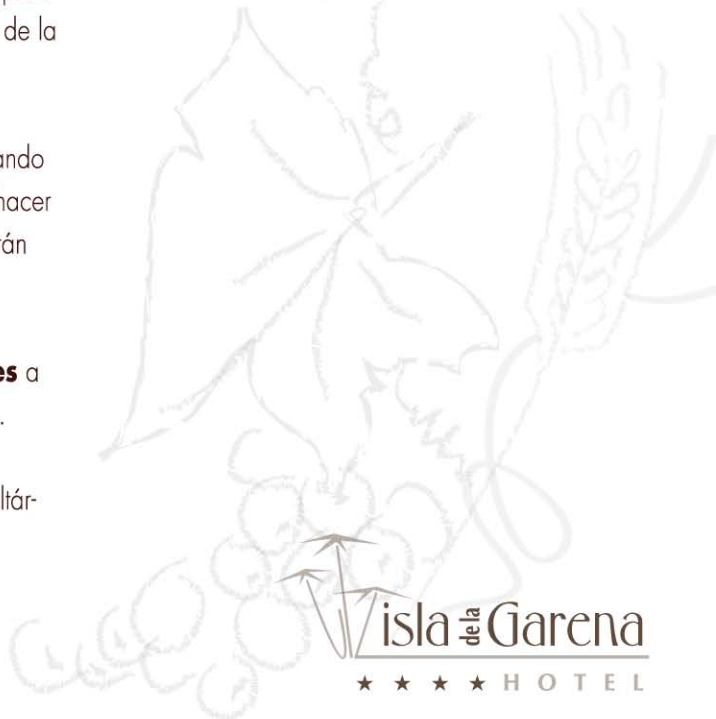
Si necesitaran que les presupuestáramos cualquier otro plato, no duden en consultárnoslo, nuestro Chef estará encantado de valorárselo .

Esperando que realicen su Comunión con nosotros, reciban un cordial saludo,

La Dirección

COMUNIONES

2012



Isla de la Garena

★ ★ ★ ★ HOTEL

Cocktail

de Recepción

CANAPÉS VARIADOS

CUCHARITA DE PISTO CON HUEVO DE CODORNIZ

MOUSSE DE ALI - OLI

CHUPITO DE SALMOREJO

ROLLITO DE TERNERA CON SALSA TÁRTARA

MINI CROISSANT DE LACÓN AL ESTILO DEL CHEF

Bebidas

REFRESCOS VARIADOS

CERVEZAS

VINOS

8,20 € IVA incluido p/p

Cocktail compuesto por 3 piezas por persona.

Duración 30 minutos.

Entrantes

para compartir

CALAMARES Y CHOPITOS A LA ANDALUZA 2,60 €

CROQUETAS DE JABUGO Y BUÑUELOS DE BACALAO 2,10 €

MOUSSE DE FOIE CON CROCANTE DE MANZANA Y

COULIS DE FRAMBUESA 4,65 €

RAPE CON ALMEJAS 6,20 €

PAÑUELOS DE SALMÓN AHUMADO CON

GAMBAS Y VERDURITAS 5,25 €

FRISSÉ DE ENSALADAS CON SALPICÓN DE MARISCOS 5,90 €

CARPACCIO DE BACALAO Y SALMÓN MARINADOS 7,80 €

SELECCIÓN DE IBÉRICOS Y QUESO MANCHEGO 8,15 €

LANGOSTINOS Y GAMBAS COCIDOS 8,25 €

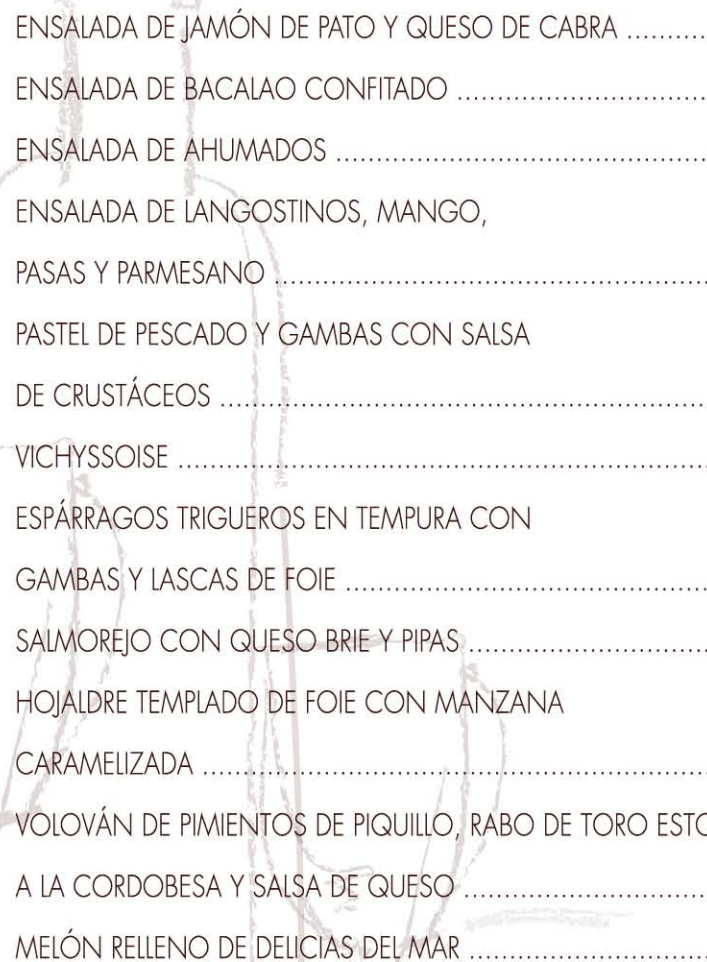
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS

DE BRANDADA DE BACALAO 4,45 €

Un plato para cada 4 personas

IVA incluido

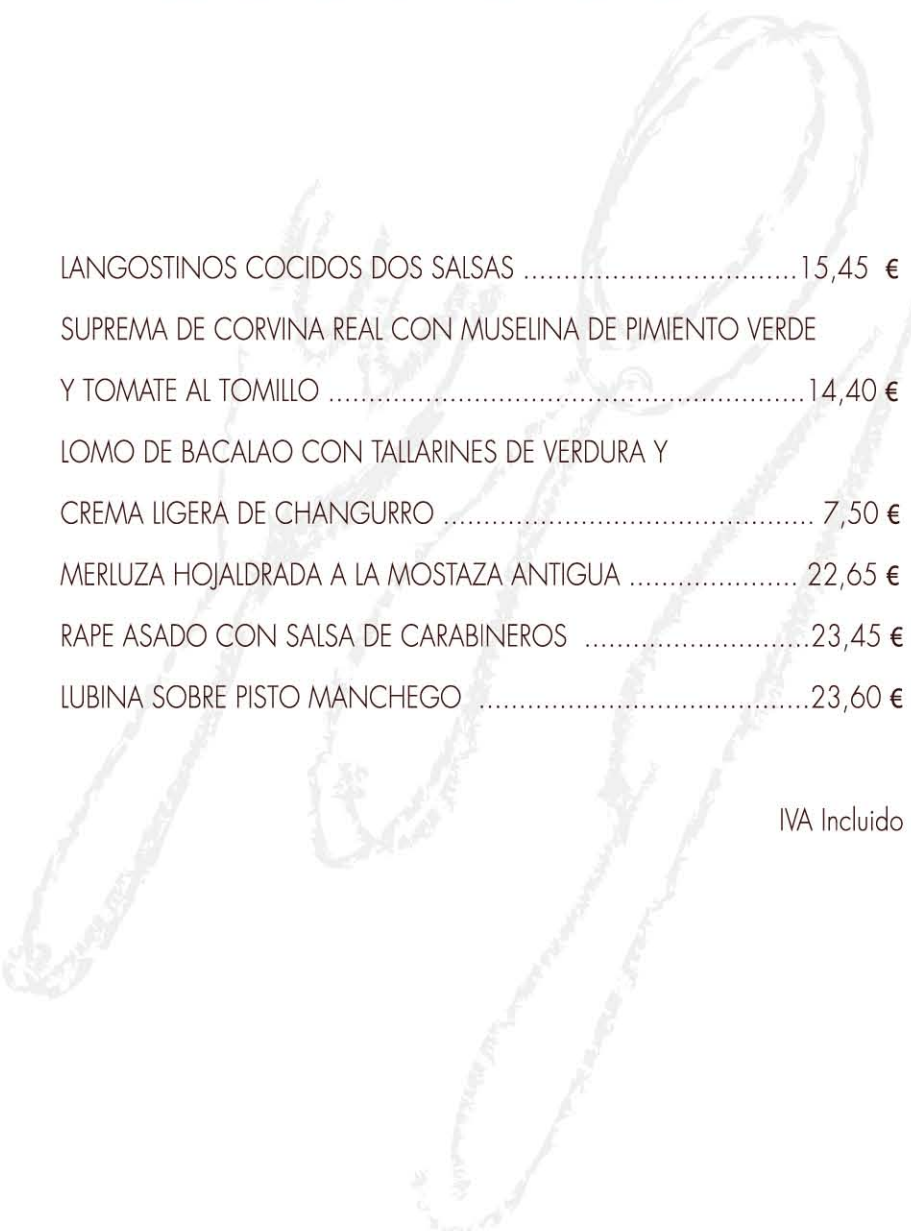
Primeros



ENSALADA DE JAMÓN DE PATO Y QUESO DE CABRA	4,40 €
ENSALADA DE BACALAO CONFITADO	14,40 €
ENSALADA DE AHUMADOS	14,40 €
ENSALADA DE LANGOSTINOS, MANGO, PASAS Y PARMESANO	15,45 €
PASTEL DE PESCADO Y GAMBAS CON SALSA DE CRUSTÁCEOS	5,15 €
VICHYSOISE	8,75 €
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS EN TEMPURA CON GAMBAS Y LASCAS DE FOIE	13,30 €
SALMOREJO CON QUESO BRIE Y PIPAS	11,35 €
HOJALDRE TEMPLADO DE FOIE CON MANZANA CAMELIZADA	20,60 €
VOLOVÁN DE PIMIENTOS DE PIQUILLO, RABO DE TORO ESTOFADO A LA CORDOBESA Y SALSA DE QUESO	18,55 €
MELÓN RELLENO DE DELICIAS DEL MAR	20,60 €

IVA incluido

Pescados



LANGOSTINOS COCIDOS DOS SALSAS	15,45 €
SUPREMA DE CORVINA REAL CON MUSELINA DE PIMIENTO VERDE Y TOMATE AL TOMILLO	14,40 €
LOMO DE BACALAO CON TALLARINES DE VERDURA Y CREMA LIGERA DE CHANGURRO	7,50 €
MERLUZA HOJALDRADA A LA MOSTAZA ANTIGUA	22,65 €
RAPE ASADO CON SALSA DE CARABINEROS	23,45 €
LUBINA SOBRE PISTO MANCHEGO	23,60 €

IVA Incluido

Carnes

CONFIT DE PATO CON CEBOLLAS PERLA AL CASSIS	22,00 €
LOMO DE BUEY A LA BRASA CON ALCACHOFAS CARAMELIZADAS	20,20 €
SOLOMILLO IBÉRICO CON AROMAS INTERNOS Y PATATA PERA	21,65 €
PLUMA DE IBÉRICO A LAS TRES MOSTAZAS CON RISOTTO DE HONGOS Y PARMESANO	21,65 €
ESCALOPINES DE TERNERA BLANCA CON DADITOS DE PIÑA Y PUERRO CON SALSA DE VINO DULCE	21,65 €
MEDALLONES DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA DE TRUFA Y FOIE Y PATATA CONFITADA AL AROMA DE JABUGO Y TOMATE ASADO	22,65 €
CORDERO LECHAL ASADO CON STRUSSEL DE AJO Y PATATAS A LO POBRE	23,70 €
COCHINILLO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON SU PIEL CRUJIENTE Y MIEL DE ROMERO	28,35 €

IVA Incluido

Postres de Adultos

CARPACCIO DE PIÑA Y ANÍS ESTRELLADO CON HELADO DE COCO Y COULIS DE MALIBÚ	10,20 €
FONDANT DE CHOCOLATE RELLENO DE MANDARINA	10,20 €
PASIÓN POR EL CHOCOLATE (BROWNIE, HELADO DE GIANDUJA Y HELADO DE CHOCOLATE BLANCO	10,20 €
CREP DE MANZANA Y HELADO DE VAINILLA CON SOPA DE DULCE DE LECHE	10,20 €

Tartas Adultos

BISCUIT GLACÉ CON HELADO DE RON Y PASAS	8,20 €
TRUFA Y NATA CON COULIS EXÓTICO Y HELADO DE DULCE DE LECHE	8,20 €
SELVA BLANCA CON COULIS DE CACTUS, LIMA Y ALOE VERA CON HELADO DE PLÁTANO FLAMBEADO	8,20 €
MILHOJAS DE CREMA TOSTADA CON PURÉ DE GUINDA Y HELADO DE LECHE MERENGADA	8,20 €
SAN MARCOS CON COULIS DE FRAMBUESA Y HELADO DE BROWNIE	8,20 €
COSTRADA DE ALCALÁ CON HELADO DE CAFÉ IRLANDÉS	8,20 €

Iva incluido

Sorbetes Adultos

LIMÓN AL CAVA

VIOLETAS SILVESTRES

FRUTA DE LA PASIÓN CON TÍA MARÍA

CACTUS Y LIMÓN VERDE

MOJITO DE RON AÑEJO

MANDARINA

NARANJA CON CAMPARI

Bodega

VINO BLANCO D.O. RUEDA

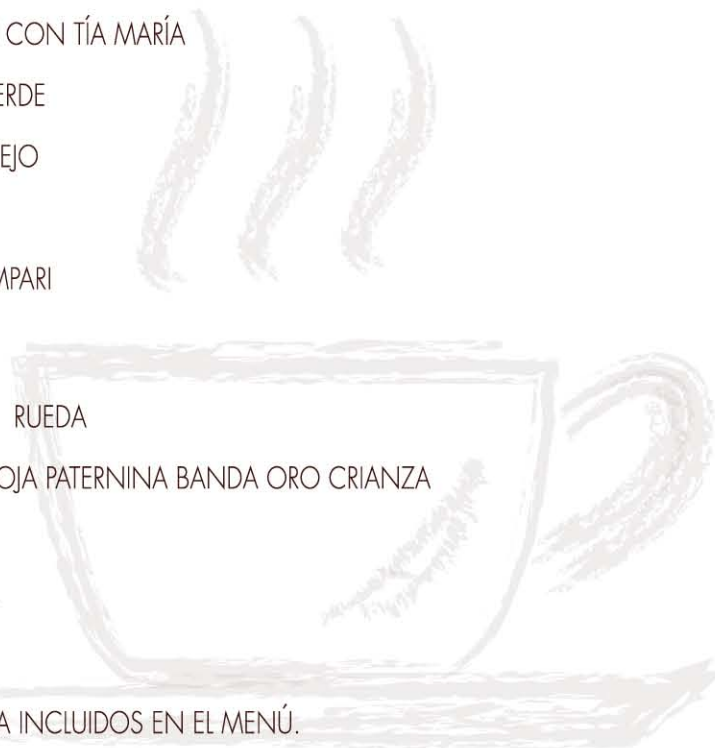
VINO TINTO D.O. RIOJA PATERNINA BANDA ORO CRIANZA

CAVA BRUT NATURE

CAFÉ E INFUSIONES

LICORES

SORBETES Y BODEGA INCLUIDOS EN EL MENÚ.



Menú Infantil

Nº 1

ENTREMESES IBÉRICOS

SORBETE DE COLA CON LIMA

ESCALOPE MILANESA CON PATATAS FRITAS

NATILLAS CUBIERTAS DE PETA - ZETA

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

..... 33,50 €

Nº 2

ENTREMESES FRÍOS Y CALIENTES

SORBETE DE REGALIZ

CHULETITAS DE LECHAL CON PATATAS FRITAS

FONDANT DE CHOCOLATE CON LACASITOS

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

..... 34,50 €



Menú Peque

Cocktail

Nº 3

PASTA CON TOMATE

SORBETE DE CARAMELO

DELICIAS DE SOLOMILLO DE BUEY

TARTA TRES CHOCOLATES CON HELADO DE CHICLE DE FRESA

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

..... 34,50 €

Nº 4

CROQUETAS Y TIRAS DE POLLO CON SALSA BARBACOA

SORBETE DE FRESA

MERLUZA A LA ROMANA

TARTA DE ALMENDRAS CON HELADO DE NUBE

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

..... 34,50 €

Nº 5

NACHOS CON QUESO

SANDWICHES ROLL

MINI HAMBURGUESAS

NUGGETS

MINI BOCATINES DE PATÉ Y TORTILLA

PALOMITAS, GUSANITOS, CHIPS

BROCHETA DE FRUTAS

HELADOS VARIADOS

TARTA A ELEGIR

..... 33,50 €

Para elegir esta opción
todos los niños deberán ir en una mesa.

Los platos se colocaran a centro de mesa

Incluye. . .

- DECORACIÓN FLORAL ARTIFICIAL EN LAS MESAS DEL BANQUETE.
- IMPRESIÓN PERSONALIZADA DE LAS MINUTAS DEL BANQUETE.
- PROTOCOLO DE INVITADOS Y PLANO DE SITUACIÓN DE MESAS
- REGALO ESPECIAL PARA EL / LA NIÑO/A DE LA COMUNIÓN
- PAYASOS (consultar condiciones)
- CENTRO DE GOMINOLAS EN LAS MESAS PARA LOS NIÑOS.

Servicios Complementarios

TICKETS COPAS

- DE 1 A 50 TICKETS 7, 00 € X TICKETS
- DE 51 A 75 TICKETS 6, 50 € X TICKETS
- DE 76 A 100 TICKETS 6, 00 € X TICKETS
- 100 Y + TICKETS 5,50 € X TICKETS
- SE DEBERA CERRAR POR ADELANTADO UN Nº EXACTO DE TICKETS
- BARRA LIBRE MIN. 2 H 16,50 € P/P

MÚSICA

- DISCOTECA DJ. MIN. 2 H
.....450 €
- MUSICA DEL SALÓN (ALTAVOCES SIN CARGO
LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE DISCOTECA VA
NECESARIAMENTE UNIDA AL SERVICIO DE BARRA LIBRE

Condiciones de Contratación

- PRECIO MÍNIMO DEL MENÚ 45 € IVA INCLUIDO, PUDIENDO CONFECCIONAR EL MENÚ CON LOS PLATOS QUE SE DESEÉN.
- AL FORMALIZAR LA RESERVA DEL SALÓN SE REALIZARÁ UN DEPÓSITO QUE VARIARA EN FUNCION DEL NUMERO DE INVITADOS.
(Dicha cantidad no será devuelta en el caso de cancelación del evento por parte del cliente.)
- SE CONFIRMARÁ EL Nº DE INVITADOS CON UNA ANTELACIÓN NO INFERIOR A 8 DÍAS.

Nota:

- LAS CONTRATACIONES PARA EL 2013 TENDRAN UN INCREMENTO SEGÚN EL IPC ANUAL.



COMUNICACIONES 2012