



---

# COMUNIONES 2019

---

“EVENTOS QUE MARCAN LA DIFERENCIA”



En el Hotel Isla de La Garena estamos especializados en todo tipo de celebraciones como bautizos, comuniones, cumpleaños, aniversarios, etc. Nos ajustamos a sus necesidades, tanto de invitados como de presupuesto.

Podrán confeccionar su menú seleccionando plato a plato y calculando su precio al momento. Si quisiera un cóctel l al comienzo de su celebración 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 necesitan que les presupuestemos cualquier otro plato, no dude en consultárnoslo, nuestro chef estará encantado de valorárselo. Además adaptamos los menús a cualquier tipo de intolerancia o alergia.

Esperando que realicen su celebración con nosotros, reciban un cordial saludo.

La Dirección



❧ C Ó C T E L D E R E C E P C I Ó N ❧

C Ó C T E L “FORMENTERA”

-A P E R I T I V O S-

*MINI ENSALADA CÉSAR*

*BASTONES DE QUESO AHUMADO*

*MINICHEESEBURGUERS*

*CHORICITOS A LA SIDRA*

*CREMA DE MELÓN CON BROCHETA DE JAMÓN*

C Ó C T E L “LA GARENA”

-A P E R I T I V O S-

*NACHOS CON GUACAMOLE*

*JAMÓN RESERVA*

*QUESO DE OVEJA*

*MONTADITO DE MORCILLA*

*MINICHEESEBURGUER AMERICANAS*

*HUMMUS A LA PIMIENTA CON CRACKER*

*CHUPITO DE SALMOREJO AL PACHARÁN*

*MONTADITO DE FOIE CON MOUSSE DE FRUTOS DEL BOSQUE*

*CHUPITO DE CREMA DE MELÓN AL JENGIBRE*

*CALAMARES A LA ROMANA*

*TORTILLA ESPAÑOLA*

*BOCADITO DE CAZÓN EN ADOBO*

*CROQUETAS DE JABUGO*

*CHORICITOS A LA SIDRA*

*FOIE CON ALGODÓN DE AZÚCAR*



**-BODEGA CÓCTEL-**

REFRESCOS VARIADOS

CERVEZA CON/SIN ALCOHOL

VINO TINTO

VINO BLANCO

AGUA MINERAL

**CÓCTEL “FORMENTERA”:**

COMPUESTO POR 5 PIEZAS POR PERSONA

DURACIÓN 30 MINUTOS / 10,50€ P/P (IVA 10% INCLUIDO)

**CÓCTEL “LA GARENA”:**

COMPUESTO POR 15 PIEZAS POR PERSONA

DURACIÓN 45 MINUTOS / 15€ P/P (IVA 10% INCLUIDO)

**✂ ENTRANTES A COMPARTIR ✂**

- DEGUSTACIÓN DE CHUPITOS: GAZPACHO DE FRESA, GAZPACHO ANDALUZ Y GAZPACHO DE MELÓN ..... 4,50€
- ALCACHOFAS CONFITADAS CON GAMBAS AL PIL PIL ..... 5,50€
- BOCADITOS DE MERLUZA A LA ROMANA ..... 4,50€
- BOCADITOS DE MORCILLA CON CROQUETAS DE JABUGO ..... 3,90€
- TIMBAL DE PATATA, HUEVO, FOIE Y SALSA DE QUESO RONCAL ..... 5,90€
- MOUSSE DE FOIE CON CROCANTE DE MANZANA Y COULIS DE FRAMBUESA ..... 6,20€
- PAÑUELOS DE SALMÓN AHUMADO CON GAMBAS Y VERDURITAS..... 7,50€
- SELECCIÓN DE IBÉRICOS Y QUESO MANCHEGO ..... 7,90€
- CROQUETAS DE BOLETUS..... 3,50€
- CROQUETAS DE BOGAVANTE CON CHUTNEY DE PIMIENTOS..... 3,50€
- CROQUETAS DE CABRALES Y MIEL..... 3,50€
- ENSALADA DE ESCAROLA Y GUACAMOLE CON TAQUITOS DE SALMÓN ..... 5,90€

\*Precios por persona.

## PRIMEROS INDIVIDUALES

- ENSALADA DE JAMÓN DE PATO Y QUESO DE CABRA ..... 16,50€
- APFELSTRUDEL DE FOIE AL PACHARÁN ..... 13,90€
- SALMOREJO CON QUESO BRIE Y PIPAS ..... 8,50€
- ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA BRASA CON SALSA CARBONARA DE GAMBAS ..... 9,90€
- LANGOSTINOS COCIDOS DOS SALSAS ..... 15,50€
- VICHYSOISE CON TAQUITOS DE PEZ MANTEQUILLA CONFITADO ..... 8,50€
- RISOTTO CREMOSO DE BOLETUS Y PARMESANO ..... 11,20€
- MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO ACOMPAÑADO DE HIGOS ..... 11,50€

## PESCADOS

- BACALAO A LA BRASA CON PARMENTIER DE BRÓCOLI Y SALSA DE PIQUILLO ..... 26,50€
- MERLUZA HOJALDRADA A LA MOSTAZA ANTIGUA ..... 25,60€
- LOMOS DE DORADA AL HORNO CON VELOUTÉ DE HINOJO Y RATATOUILLE DE SETAS .... 25,60€

## CARNES

- SOLOMILLO IBÉRICO CON ROSTÍ DE PATATA Y CEBOLLITA FRANCESA ..... 22,40€
- MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA DE TRUFA Y FOIE Y  
PATATA CONFITADA AL AROMA DE JABUGO Y TOMATE ASADO ..... 27,30€
- PIERNA Y PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO AL TOMILLO Y  
ROMERO CON PATATAS A LO POBRE ..... 29,20€
- PALETILLA ENTERA ..... 33,50€
- CARRILLERA DE TERNERA AL VINO DULCE CON ROSTÍ DE PATATA  
Y MEDALLÓN DE MANZANA CONFITADA AL OPORTO ..... 21,90€

## POSTRES

- BROWNIE CON CHOCOLATE CALIENTE Y HELADO DE VAINILLA ..... 10,90€
- COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE MENTA ..... 10,90€
- MOUSSE DE COCO Y MANGO CON TATÍN DE PIÑA Y LIMA ..... 10,90€

✂ **TARTAS** ✂

- SELVA BLANCA..... 8,95€
- SAN MARCOS..... 8,95€
- FRESA Y NATA..... 8,95€
- COSTRADA DE ALCALÁ..... 8,95€
- RED VELVET..... 8,95€
- SÁCHER DE ALBARICOQUE..... 8,95€

\*Incluye tarta con muñeco para corte.

**-ELIGE UN HELADO PARA LA TARTA-**

- MÁLAGA Y PASAS
- LECHE MERENGADA
- CHOCOLATE
- CAFÉ IRLANDÉS
- BROWNIE
- VAINILLA
- PLÁTANO Y CHOCOLATE
- CHOCOLATE BLANCO

✂ **SORBETES** ✂

- LIMÓN AL CAVA
- MOJITO DE RON AÑEJO
- MANDARINA AL CAVA
- FRUTA DE LA PASIÓN CON TÍA MARÍA

\*Incluido en el menú.

✂ **BODEGA** ✂

- VINO BLANCO D.O. RIOJA
- VINO TINTO D.O. RIOJA CRIANZA
- CAFÉ / CAVA / LICORES
- REFRESCOS / CERVEZAS

\*Incluido en el menú.

|| MENÚ INFANTIL ||

- MENÚ "EL REY LEÓN" -

CROQUETAS Y TIRAS DE POLLO CON SALSA BARBACOA

\*\*\*

SORBETE DE COLA CON LIMA

\*\*\*

ESCALOPE DE TERNERA A LA MILANESA CON QUESO ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS

\*\*\*

NATILLAS CUBIERTAS DE PETA-ZETA

\*\*\*

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

- MENÚ "ALADÍN" -

ENTREMESES IBÉRICOS

\*\*\*

SORBETE DE FRESA

\*\*\*

CHULETITAS DE LECHAL CON PATATAS FRITAS

\*\*\*

MOUSSE DE CHOCOLATE CON LACASITOS

\*\*\*

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

- MENÚ "TOY STORY" -

PASTA CON TOMATE

\*\*\*

SORBETE DE FRESA

\*\*\*

HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

\*\*\*

TARTA TRES CHOCOLATES CON HELADO DE CHICLE DE FRESA

\*\*\*

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

**- MENÚ PEQUE CÓCTEL -**

*HOT-DOG*

*NACHOS CON QUESO*

*SÁNDWICHES ROLL*

*MINI HAMBURGUESAS*

*NUGGETS*

*MINI BOCATINES DE CHORIZO Y TORTILLA*

*PALOMITAS, GUSANITOS, CHIPS*

*BROCHETA DE FRUTAS*

*POSTRE (A ELEGIR DEL MENÚ INFANTIL)*

\*\*\*

*AGUA MINERAL Y REFRESCOS*

\*Para elegir el peque cóctel todos los niños deberán ir sentados en una mesa redonda, los platos se colocarán a centro de mesa.

Precio menú infantil: **37,70€ IVA** Incluido por niño.

**-MEDIO MENÚ INFANTIL-**

*PRINCIPAL (UN PLATO A ELEGIR DEL MENÚ INFANTIL)*

\*\*\*

*POSTRE (A ELEGIR DEL MENÚ INFANTIL)*

\*\*\*

*AGUA MINERAL Y REFRESCOS*

Precio medio menú infantil: **28,50€ IVA** Incluido por niño.

**❧ NUESTROS MENÚS INCLUYEN ❧**

- ⊙ *CENTROS DE MESA*
- ⊙ *IMPRESIÓN PERSONALIZADA DE MINUTAS*
- ⊙ *PROTOCOLO DE INVITADOS*



## ❧ ESPECIAL COMUNIONES ❧

- TARTA PERSONALIZADA PARA EL CORTE
- BOLSA DE CHUCHES PARA CADA NIÑO
- ANIMACIÓN (CONSULTAR CONDICIONES)

## ❧ SERVICIOS COMPLEMENTARIOS ❧

- BARRA LIBRE (MÍNIMO DOS HORAS) ..... 17,90€
  - HORA EXTRA..... 8,90€
- TICKETS:
  - TICKETS DE COPAS ..... 7,50€
  - TICKETS DE REFRESCOS ..... 3,10€

\*Se debe cerrar por adelantado el número exacto de tickets.

\*Un ticket de copa por persona adulta que acude al evento da derecho a permanecer una hora más en el salón desde que finaliza el banquete; dos tickets de copa por persona adulta que acude al evento da derecho a permanecer dos horas más en el salón desde que finaliza el banquete, y así sucesivamente.

## ❧ MÚSICA ❧

- DISCOTECA CON DJ (MÍNIMO DOS HORAS)..... 520€
- MÚSICA EN EL SALÓN (ALTAVOCES DEL PROPIO SALÓN) ..... SIN CARGO

\*La contratación del servicio de discoteca va unida al servicio de barra libre.

## ❧ CONDICIONES DE CONTRATACIÓN ❧

El precio mínimo del menú debe ser de 57,50€ IVA Incluido, pudiendo confeccionar el menú con los platos que deseen. Todos los precios expuestos tienen el IVA Incluido.

Al formalizar la reserva del salón, se realizará un depósito que variará en función del número de invitados (dicha cantidad no será devuelta en caso de cancelación).

Quince días antes de la celebración del evento hay que abonar el **50%** del total (dicha cantidad no será devuelta en caso de cancelación) y el resto se abonará en recepción al finalizar el evento.

Se confirmará el número de invitados con una antelación no inferior a ocho días antes del día del evento, este número podrá variar hasta **72** horas antes de la celebración del evento.

El menú adulto será el mismo para todos los adultos que asisten al evento y el menú infantil será igual para todos lo que tomen este menú, exceptuando alergias y/o intolerancias.

Se podrá disfrutar de un salón privado siendo mínimo **25** adultos.

Las contrataciones para **2020** tendrán un incremento del IPC anual.

❖ A continuación os proponemos unos ejemplos de menú confeccionados:

## ✦ MENÚ A ✦

### ENTRANTES A COMPARTIR

*BOCADITOS DE MORCILLA CON CROQUETAS DE JABUGO*

*DESGUSTACIÓN DE CHUPITOS: GAZPACHO DE FRESA, GAZPACHO ANDALUZ Y GAZPACHO DE MELÓN*

\*\*\*\*

*RISOTTO CREMOSO DE BOLETUS Y PARMESANO*

\*\*\*\*

*SORBETE DE LIMÓN AL CAVA*

\*\*\*\*

*PIERNA Y PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO AL TOMILLO Y ROMERO CON PATATAS A LO POBRE*

\*\*\*\*

*TARTA COSTRADA DE ALCALÁ CON HELADO DE CHOCOLATE*

\*\*\*\*

*BODEGA COMPLETA*

PRECIO POR PERSONA: 57,75€ IVA

10% INCLUIDO



*fl* MENÚ *B fl*

**ENTRANTES A COMPARTIR**

*BOCADITOS DE MERLUZA A LA ROMANA*

*CROQUETAS DE CABRALES Y MIEL*

\*\*\*\*

*APFELSTRUDEL DE FOIE AL PACHARÁN*

\*\*\*\*

*SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN CON TÍA MARÍA*

\*\*\*\*

*MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA DE TRUFA Y FOIE Y PATATA CONFITADA AL  
AROMA DE JABUGO Y TOMATE ASADO*

\*\*\*\*

*TARTA RED VELVET CON HELADO DE BROWNIE*

\*\*\*\*

*BODEGA COMPLETA*

PRECIO POR PERSONA: 58,15€ IVA 10% INCLUIDO

*fl* MENÚ *C fl*

**ENTRANTES A COMPARTIR**

*SELECCIÓN DE IBÉRICOS Y QUESO MANCHEGO*

*TIMBAL DE PATATA, HUEVO, FOIE Y SALSA DE QUESO RONCAL*

*PAÑUELOS DE SALMÓN AHUMADO CON GAMBAS Y VERDURITAS*

*CROQUETAS DE BOLETUS*

\*\*\*\*

*SORBETE DE MOJITO DE RON AÑEJO*

\*\*\*\*

*MERLUZA HOJALDRADA A LA MOSTAZA ANTIGUA*

\*\*\*\*

*TARTA SACHER DE ALBARICOQUE CON HELADO DE LECHE MERENGADA*

\*\*\*\*

*BODEGA COMPLETA*

PRECIO POR PERSONA: 59,35€ IVA 10% INCLUIDO

*ff* MENÚ *D* *ff*

**ENTRANTE A COMPARTIR**

*MOUSSE DE FOIE CON CROCANTE DE MANZANA Y COULIS DE FRAMBUESA*

\*\*\*\*

*LOMOS DE DORADA AL HORNO CON VELOUTÉ DE HINOJO Y RATATOUILLE DE SETAS*

\*\*\*\*

*SORBETE DE MANDARINA AL CAVA*

\*\*\*\*

*SOLOMILLO IBÉRICO CON ROSTÍ DE PATATA Y CEBOLLITA FRANCESA*

\*\*\*\*

*TARTA SAN MARCOS CON HELADO DE CAFÉ IRLANDÉS*

\*\*\*\*

*BODEGA COMPLETA*

PRECIO POR PERSONA: 68,15€ IVA 10% INCLUIDO

*ff* MENÚ *E* *ff*

**ENTRANTES A COMPARTIR**

*SELECCIÓN DE IBÉRICOS Y QUESO MANCHEGO*

*PAÑUELOS DE SALMÓN AHUMADO CON GAMBAS Y VERDURITAS*

\*\*\*\*

*SALMOREJO CON QUESO BRIE Y PIPAS*

\*\*\*\*

*SORBETE DE LIMÓN AL CAVA*

\*\*\*\*

*PALETILLA ENTERA DE CORDERO LECHAL ASADA AL TOMILLO Y ROMERO CON PATATAS A LO  
POBRE*

\*\*\*\*

*BROWNIE CON CHOCOLATE CALIENTE Y HELADO DE VAINILLA*

\*\*\*\*

*BODEGA COMPLETA*

PRECIO POR PERSONA: 68,30€ IVA 10% INCLUIDO

*ff* MENÚ *F* *ff*

**ENTRANTES A COMPARTIR**

ENSALADA DE ESCAROLA Y GUACAMOLE CON TAQUITOS DE SALMÓN  
MOUSSE DE FOIE CON CROCANTE DE MANZANA Y COULIS DE FRAMBUESA

\*\*\*\*

BACALAO A LA BRASA CON PARMENTIER DE BRÓCOLI Y SALSA DE PIQUILLO

\*\*\*\*

SORBETE DE MOJITO DE RON AÑEJO

\*\*\*\*

CARRILLERA DE TERNERA AL VINO DULCE CON ROSTÍ DE PATATA Y MEDALLÓN DE MANZANA  
CONFITADA AL OPORTO

\*\*\*\*

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE MENTA

\*\*\*\*

BODEGA COMPLETA

PRECIO POR PERSONA: 71,40€ IVA 10% INCLUIDO

*ff* MENÚ *G* *ff*

**ENTRANTES A COMPARTIR**

ALCACHOFAS CONFITADAS CON GAMBAS AL PIL PIL  
SELECCIÓN DE IBÉRICOS Y QUESO MANCHEGO  
TIMBAL DE PATATA, HUEVO, FOIE Y SALSA DE QUESO RONCAL

\*\*\*\*

LANGOSTINOS COCIDOS DOS SALSAS

\*\*\*\*

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

\*\*\*\*

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA DE TRUFA Y FOIE Y PATATA CONFITADA AL  
AROMA DE JABUGO Y TOMATE ASADO

\*\*\*\*

MOUSSE DE COCO Y MANGO CON TATÍN DE PIÑA Y LIMA

\*\*\*\*

BODEGA COMPLETA

PRECIO POR PERSONA: 73,00€ IVA

10% INCLUIDO



## **-ALÉRGENOS-**

“EL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO, ESTÁ PREPARADO PARA OFRECERLE LA INFORMACIÓN NECESARIA SOBRE LOS ALÉRGENOS EXISTENTES INTENCIONADAMENTE EN LOS PLATOS QUE SE OFRECEN EN EL HOTEL.

EN TODO CASO, SE ADVIERTE AL SR. CLIENTE, QUE EL HOTEL NO SE HACE RESPONSABLE DE LA PRESENCIA NO INTENCIONADA DE ALÉRGENOS, NO PUDIENDO GARANTIZAR SU INESISTENCIA”.