

Siempre atentos a usted

Gracias por depositar vuestra confianza en el Hotel Amura para la celebración de su evento.

La composición del menú es totalmente personal. Para confeccionarlo tendrán que elegir tres entrantes entre las opciones que aparecen, un primero y un segundo, pudiendo elegir en este último entre pescado o carne, y postre.

El menú que seleccione incluirá:

- Decoración floral en las mesas
- Impresión de minutas
- Elaboración del protocolo
- Parking gratuito para todos los invitados
- Salón privado para el banquete.
- Detalle para el niño/a de la comunión.
- Posibilidad de disfrutar de los espacios del hotel como la pérgola ajardinada, la piscina o el jacuzzi.

Los precios ofrecidos en este dossier no llevan el 10% de Iva Incluido

COMUNIONES

2016



Siempre atentos a usted

APERITIVOS AL CENTRO

Surtido de pescados ahumados

Surtido de pates acompañado de mermeladas y tostaditas.

Volauvent de revuelto de setas

Surtido de quesos

Surtido de embutidos Ibéricos

Surtido de croquetas

Morcilla de Burgos con salsa de piquillo

Ensalada de pimientos asados caseros con ventresca de bonito

Ensalada de tomate raff con perlas de mozzarella y albahaca

Cogollos de Tudela con anchoas del Cantábrico

Terrina de foie al oportó con frutos secos y pan de nueces y pasas

Queso Curado Gran Reserva Montelareina

Ensalada de pimientos asados caseros con anchoas caseras en aceite de oliva virgen extra

Champiñones rellenos de jamón ibérico

Langostino envuelto de crujiente de patata

Gambas Orly

Tempura de verduras y langostinos con salsa de soja y lima

Pimientos rellenos de txangurro

Pulpo guisado con fritada de pimientos

Huevos revueltos (salmón, morcilla y piñones, setas y gambas, bacalao y pimiento verde)

APERITIVOS CON SUPLEMENTO

Jamón Ibérico de bellota.- 4€

COMUNIONES

2016

Siempre atentos a usted

MENÚ 1

3 Aperitivos a elegir

Ensalada de berros con setas de temporada y cecina de León

templada con vinagreta de pistachos

Medallones de mero gratinados con ali oli de azafrán

acompañado de atadillo de verduras al vapor

o

Confit de pato a la miel con arroz salvaje inflado

y patata duquesa gratinadas

Tarta a su elección

Café

Bodega

Bodega:

Vino Tinto Viña Bujanda D.O. Rioja

Vino Blanco Finca Montepedroso D.O Rueda 100% Verdejo

Cava

44€ por persona

MENÚ 2

3 Aperitivos a elegir

Timbal de aguacate y láminas de bacalao con vinagreta

de aceitunas negras y tomate

Lomo de salmón noruego confitado a la sidra

con puré cremoso de espárragos

o

Secreto ibérico al oporto

acompañado de atadillo de verduritas al vapor

Café

Bodega:

Vino Tinto Viña Bujanda D.O. Rioja

Vino Blanco Finca Montepedroso D.O Rueda 100% Verdejo

Cava

45€ por persona

COMUNIONES

2016

Siempre atentos a usted

MENÚ 3

3 Aperitivos a elegir

Gazpacho de tomate y albahaca con carabinero

**Rodaballo al horno con salsa de setas de temporada
y hojaldre relleno de gulas**

O

**Chuletón de Ávila con pimientos rojos asados y
champiñón salteado con jamón ibérico**

Tarta a su elección

Café

Bodega:

Vino Tinto Viña Bujanda D.O. Rioja

Vino Blanco Finca Montepedroso D.O Rueda 100% Verdejo

Cava

55€ por persona

MENÚ 4

3 Aperitivos a elegir

Crema de nécoras con su carne y bola de de crema al paprika

Lomo de bacalao con salsa de pistachos y aceitunas negras

acompañado de patatas panaderas

O

Cordero lechal de Segovia al horno

acompañado de patatas a lo pobre y de pimientos de Guernica fritos

Tarta a su elección

Café

Bodega:

Vino Tinto Viña Bujanda D.O. Rioja

Vino Blanco Finca Montepedroso D.O Rueda 100% Verdejo

Cava

57€por persona

Siempre atentos a usted

MENÚ 5

3 Aperitivos a elegir

Ensalada templada de queso de cabra

con vinagreta de nueces

Merluza rellena de txangurro y gambas con salsa de cava

y guarnición de judías verdes y bolitas de zanahoria Vichy

o

Cochinillo confitado

con compotas de manzana reineta y tomate raff

Tarta a su elección

Café

Bodega:

Vino Tinto Viña Bujanda D.O. Rioja

Vino Blanco Finca Montepedroso D.O Rueda 100% Verdejo

Cava

65€ por persona

MENÚ 6

3 Aperitivos a elegir

Ensalada de bogavante con cintas de pasta fresca

y vinagreta de balsámico de Módena con frutos secos

Medallones de rape con salsa de nécoras,

patatitas al vapor y calabacín salteado

o

Solomillo de cebón a la broche en su jugo

con setas de temporada salteadas y patata gratinada con queso parmesano

Tarta a su elección

Café

Bodega:

Vino Tinto Viña Bujanda D.O. Rioja

Vino Blanco Finca Montepedroso D.O Rueda 100% Verdejo

Cava

77€por persona

COMUNIONES

2016

Siempre atentos a usted

Elija el postre que más le guste

Tarta milhojas de hojaldre, crema de vainilla y nata

con helado de vainilla y nueces al caramelo o helado de frambuesa

Tarta selva negra con helado de chocolate belga

Tarta de yema tostada con helado de vainilla y nueces al caramelo

MENÚ INFANTIL 1

Pasta a la boloñesa

Pechuga de pollo a la villaroy

o

Escalope **de ternera a la milanesa** con patatas fritas

Postre y Refrescos

32€ por persona

MENÚ INFANTIL 2

Entremeses con ensaladilla rusa

Chuletillas de cordero de lechal con patatas fritas

o

Merluza a la romana o a la plancha

Postre y Refrescos

35€ por persona

COMUNIONES

2016

Siempre atentos a usted

Condiciones de Contratación

- La reserva se efectúa mediante la realización de un depósito de 300 euros como garantía de reserva. En caso de anulación, dicho adelanto serviría para cubrir los gastos de cancelación.
- 20 días antes del evento se abonará un 50% del importe total de los servicios contratados basándonos en un mínimo de invitados garantizados.
- El pago del importe restante se realizará el mismo día del evento.

Estaríamos encantados de poder mostrarles nuestras instalaciones, para ello le recomendamos concertar una cita con el departamento de eventos en cualquiera de las siguientes direcciones: salones@hotelamura.com y eventos@hotelamura.com.

Gracias por pensar en nosotros

Hotel Amura Alcobendas 4*

Tel: 91.787.45.31

Mov: 627498754

Avda. Valdelaparra nº2

28100

Alcobendas (Madrid)

COMUNIONES

2016