



Hotel ciudad de Móstoles

Menús bautizos y comuniones 2014





Distinguido Cliente:

Muchas gracias, ante todo, por haber pensado en nuestro Hotel para la celebración de su banquete.

Nuestro departamento de Eventos y Banquetes les proporcionará una ayuda profesional y personalizada del máximo nivel, fruto de nuestra experiencia en estas celebraciones.

Todas las personas que formamos parte del Hotel Ciudad de Móstoles estaremos encantados de poder contribuir a hacer que este día sea realmente inolvidable.

Será para nosotros un placer poder atenderle en nuestras instalaciones, que con nuestro servicio, están concebidas para obtener el más alto grado de satisfacción de nuestros clientes.

Hemos elaborado una selección gastronómica de la mano de nuestro chef para que puedan participar en la confección de un menú personalizado para su banquete. Si lo prefieren, podemos confeccionar para ustedes un menú adaptado a su medida.

En este dossier les presentamos diferentes opciones para la confección de su menú.

Estas opciones tienen diferentes precios para que pueda adaptarlas a sus necesidades.

Coctel de bienvenida

Chupito de gazpacho de fresas

Brocheta de tomate cherry y mozzarella y aceite de albahaca

Cucharita de salmón marinado con salsa tártara

Bitoques de pollo crujiente con salsa de mostaza y miel

Caramelos de pato a la naranja

Croquetas de jamón

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

Zumos

Vino Blanco Rueda

Vino Tinto Rioja

Precio por persona 11,00€

Entradas a compartir (a elegir 5)

Surtido de quesos con membrillo y frutos secos.

Ensalada ibérica con habitas tiernas y queso de Mahón.

Ensalada de queso de cabra gratinado con vinagreta de miel.

Ensalada de ahumados con vinagreta de mostaza.

Chipirones rebozados con alioli de tinta.

Berberechos a la plancha con ajitos fritos

Revuelto de morcilla con cebolla caramelizada.

Revuelto de setas de temporada con ajetes tiernos.

Chistorra navarra envuelta en patata chip.

Parrillada de verduras con salsa romescu y escamas de sal.

Entrada con suplemento de 8,00€

Jamón ibérico con pan con tomate.

Menú nº1

5 entradas a compartir

Taco de salmón noruego salteado con verduras

o

Confit de pato en salsa de frutos rojos

Postre a elegir

Vino Blanco (D.O. Rueda)

Vino Tinto (D.O. Rioja)

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos

Café

Precio por persona: 35,00€

Menú nº2

5 entrantes a compartir

Suprema de lubina con salsa de azafrán y manzanilla

o

Entrecot de ternera al cabrales con patatas panaderas

Postre a elegir

Vino Blanco (D.O. Rueda)

Vino Tinto (D.O. Rioja)

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos

Café

Precio por persona: 40,00€

Menú nº3

5 entrantes a compartir

Lomo de bacalao asado a la miel con trigueros

o

Presa de ibérico a la plancha con cebolla roja caramelizada

Postre a elegir

Vino Blanco (D.O. Rueda)

Vino Tinto (D.O. Rioja)

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos

Café

Precio por persona: 45,00€

Menú nº4

Salmorejo cordobés con huevito de codorniz y jamón

o

Ensalada de queso de Mahón, picatostes y salsa cesar

Suprema de mero a la parrilla con salsa de eneldo

o

Medallones de presa ibérica con mojo verde

Postre a elegir

Vino Blanco (D.O. Rueda)

Vino Tinto (D.O. Rioja)

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos

Café

Precio por persona: 30,00€

Menú nº5

Crema de marisco con berberechos a la plancha

o

Ensalada de foie con pistacho y miel

Lomo de merluza en salsa verde con almejas y trigueros

o

Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de pimienta

Postre a elegir

Vino Blanco (D.O. Rueda)

Vino Tinto (D.O. Rioja)

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos

Café

Precio por persona: 40,00€

Menú infantil

Entremeses calientes (croquetas, empanadillas y calamares
a la romana)

o

Tagliatele a la boloñesa o carbonara

Escalope milanesa con patatas

o

Merluza a la romana

Helados variados

Agua Mineral y Refrescos

Precio por persona: 20,00€

Menú Cóctel

Surtido de ibéricos
Surtidos de quesos
Emparedados de pavo asado con parmesano
Emparedados de cecina, rúcula y salmorejo
Emparedados de ensaladilla de patata y aceite de oliva
Croquetas de jamón
Croquetas de boletus
Palitos de huevo con chistorra
Caramelos de pato a la naranja
Brocheta de tomate cherry con mozzarella y aceite de albahaca
Chupito de gazpacho
Chupito de ajoblanco al aceite de oliva
Bombón de foie con caramelo balsámico
Petit-four de queso de cabra con polvo de aceituna negra
Mini Volovant de hongos de temporada
Bitoques de pollo crujiente con salsa de mostaza y miel
Cucharita de salmón con salsa tártara
Brocheta de langostino con panko y salsa teriyaki
Verduritas en tempura con mayonesa japonesa
Mini hamburguesitas

Postre:

Pastelería variada

Vino Blanco (D.O. Rueda)

Vino Tinto (D.O. Rioja)

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos

Precio por persona: 47,00€

Mínimo 15 personas

Los postres a elegir pueden ser:

Pastelitos variados
Milhojas de nata y crema
Tarta sacher
Tarta selva negra

La tarta de comunión o bautizo tendrá un suplemento dependiendo de las características de la misma.

SERVICIOS ADICIONALES

Barra libre
1 hora: 15,00€ por persona
2 horas: 24,00€ por persona
Hora extra: 9,00€ por persona

Discoteca móvil
700€ sin límite de horario

Disponemos de animación para los niños: el precio depende del tipo de animación contratada (bajo disponibilidad).

Ej. payasos, magos, karaoke, sala de videojuegos....

CONDICIONES GENERALES

Menú infantil para niños menores de 12 años.

Tarifas especiales para invitados que deseen alojarse en el hotel.

Plazas de parking sin cargo para los invitados.

Exclusividad en los salones.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN:

La formalización de la reserva del banquete se efectuará mediante una paga y señal de 300€, que se entregará a la firma del contrato de prestación de servicio.

El resto de la factura, se abonará el mismo día del evento, al finalizar el mismo, mediante efectivo o tarjeta de crédito/débito.

En caso de cancelación de la reserva, no habrá devolución alguna de las cantidades abonadas, destinadas a las gestiones previas al evento.

El menú definitivo deberá estar confeccionado como mínimo 30 días antes del inicio del evento. En caso contrario, el hotel no garantiza los productos y servicios elegidos.

La lista de invitados, así como el montaje y distribución de las mesas, se notificará con un mínimo de 15 días de Antelación y el número exacto de comensales, se confirmará 10 días antes del inicio de la celebración.

OTROS

Todos los precios publicados en este dossier tienen el correspondiente IVA incluido.

Los impuestos pueden ser modificados por el gobierno sin previo aviso. Nuevas tasas (como tasas locales y otras) podrá ser añadidas debido a nuevas regulaciones del gobierno.