

*Estimado cliente,*

*Es un placer presentarle nuestra oferta para comuniones. Encontrará en ella una selección de menús abierta a cualquier sugerencia o modificación por su parte. Si lo desea, puede añadir a su menú un cóctail aperitivo cuya composición se detalla en hoja aparte. Le ofrecemos también la posibilidad de realizar una prueba del menú o menús que elijan con un 20% de descuento sobre el precio del menú o menús elegidos.*

*Además de poner a su disposición nuestras excelentes instalaciones, le ofrecemos un servicio personalizado y un equipo profesional con una dilatada experiencia en el servicio de banquetes y celebraciones.*

*Estamos a su entera disposición para ayudarles y asesorarles, tanto en la confección del menú como en todos aquellos detalles que garanticen el éxito final de su celebración.*

**RESERVA, CONFIRMACIÓN Y FORMA DE PAGO:**

- ✓ *Al formalizar la reserva del salón se realizará un depósito de 300 €.*
- ✓ *Se confirmará el número de invitados con una antelación no inferior a 7 días, fecha en la que se firmará un anexo al contrato en el que se concretarán todos los servicios y precios contratados.*
- ✓ *En el caso de que asistan menos invitados sólo le cobraremos a partir del tercer comensal que no asista.*
- ✓ *Forma de pago: al contado en la fecha que se detalle en el anexo al contrato.*

*Atentamente,*



Silverio Vicente  
Director



Silvia Palomero  
Responsable de Banquetes

## Menú nº 1

*Saquito crujiente de setas y gambas sobre crema de mariscos*

*Milhojas de lenguado con queso Edam  
y tomate natural al orégano*

*Solomillo ibérico braseado a la miel*

*Tiramisú veneciano*

*Helado*

*Bodega:*

*Blanco Lorenzo Cachazo (D.O. Rueda)  
Tinto Viña Solorca Roble (D.O. Ribera del Duero)  
Cava Castillo de Perelada Brut Nature  
Aguas minerales, cafés e infusiones  
Licores de frutas y aguardientes de Salamanca*

**Precio por persona: 39,00 €**  
**IVA 8% no incluido**

*Consulte la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo*

Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 30/12/12

## Menú nº 2

*Selección de ibéricos de Guijuelo (1 ración cada 4 personas)*

*Croquetas de bacalao y boletus (1 ración cada 4 personas)*

*Ensalada con manzana y queso de Burgos  
en vinagreta de miel y sésamo (1 por cada 4 personas)*

*Langostinos a la parrilla (1 ración cada 4 personas)*

*Saquito crujiente de setas y gambas sobre crema de puerros*

*Solomillo ibérico con salteado de habitas  
y tomate concassé al balsámico*

*Tarta San Marcos*

*Helado*

*Bodega:*

*Blanco Lorenzo Cachazo (D.O. Rueda)*

*Tinto Viña Solorca Roble (D.O. Ribera del Duero)*

*Cava Castillo de Perelada Brut Nature*

*Aguas minerales, cafés e infusiones*

*Licores de frutas y aguardientes de Salamanca*

**Precio por persona: 41,00 €**

**IVA 8% no incluido**

***Consulte la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo***

Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 30/12/12

## Menú nº 3

*Ensalada de aguacates con cebolla caramelizada,  
chipironcitos y canónigos*

*Espárragos blancos gratinados con salsa mornay  
y lágrima de crema de guisantes*

*Lenguado relleno de espinacas y langostinos  
en salsa suave de ajetes*

*Solomillo ibérico braseado a la miel*

*Celdilla de chocolate rellena de  
mousse de yogur con frutos rojos*

*Helado*

*Bodega:*

*Blanco Lorenzo Cachazo (D.O. Rueda)  
Tinto Viña Solorca Roble (D.O. Ribera del Duero)  
Cava Castillo de Perelada Brut Nature  
Aguas minerales, cafés e infusiones  
Licores de frutas y aguardientes de Salamanca*

**Precio por persona: 43,00 €**  
*IVA 8% no incluido*

*Consulte la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo*

Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 30/12/12

## **M**enú nº 4

*Ensalada de langostinos con tartar de tomates y salmón ahumado*

*Rape en costra con vizcaína*

*Entrecot de ternera con aceite de humo y sal Maldon*

*Lágrima de chocolate negro  
rellena de mousse de chocolate blanco*

*Helado*

*Bodega:*

*Blanco Lorenzo Cachazo (D.O. Rueda)  
Tinto Viña Solorca Roble (D.O. Ribera del Duero)  
Cava Castillo de Perelada Brut Nature  
Aguas minerales, cafés e infusiones  
Licores de frutas y aguardientes de Salamanca*

**Precio por persona: 47,00 €**

**IVA 8% no incluido**

***Consulte la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo***

Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 30/12/12

## Menú nº 5

*Ensalada tibia de gambas  
con dados de queso de cabra crujientes*

*Lomo de merluza con gulas al ajillo*

*Solomillo de ternera con glaseado de provolone*

*Tarta Regina*

*Helado*

*Bodega:*

*Blanco Lorenzo Cachazo (D.O. Rueda)*

*Tinto Viña Solorca Roble (D.O. Ribera del Duero)*

*Cava Castillo de Perelada Brut Nature*

*Aguas minerales, cafés e infusiones*

*Licores de frutas y aguardientes de Salamanca*

**Precio por persona: 49,00 €**

**IVA 8% no incluido**

***Consulte la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo***

Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 30/12/12

## Menú nº 6

*Selección de ibéricos de Guijuelo (1 ración cada 4 personas)*

*Tosta de salmón con aceite de eneldo (1 por persona)*

*Ensalada Montalvo (1 por cada 4 personas)*

*Langostinos a la parrilla (1 ración cada 4 personas)*

*Croquetas de ibéricos y boletus (1 ración por cada 4 personas)*

*Pimientos rellenos sobre salsa fileto (1 ración cada 4 personas)*

*Chuletón de buey a la parrilla con sal de escamas*

*Bavarois de chocolate y almendras*

*Helado*

*Bodega:*

*Blanco Lorenzo Cachazo (D.O. Rueda)*

*Tinto Viña Solorca Roble (D.O. Ribera del Duero)*

*Cava Castillo de Perelada Brut Nature*

*Aguas minerales, cafés e infusiones*

*Licores de frutas y aguardientes de Salamanca*

**Precio por persona: 50,00 €**

**IVA 8% no incluido**

***Consulte la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo***

Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 30/12/12

## **M**enú nº 7

*Crema de bogavante*

*Blinis de Provolone con jamón de Guijuelo*

*Lubina con mousse de langostinos en salsa de carabineros*

*Solomillo de ternera con mantequilla de trufa negra*

*Trufón de chocolate*

*Helado*

*Bodega:*

*Blanco Lorenzo Cachazo (D.O. Rueda)*

*Tinto Viña Solorca Roble (D.O. Ribera del Duero)*

*Cava Castillo de Perelada Brut Nature*

*A Aguas minerales, cafés e infusiones*

*Licores de frutas y aguardientes de Salamanca*

**Precio por persona: 52,00 €**

**IVA 8% no incluido**

***Consulte la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo***

Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 30/12/12

## Menú Nº 8

*Selección de ibéricos de Guijuelo*

*Langostinos a la parrilla con aceite verde*

*Merluza rellena de gulas y mejillones  
en salsa de pimientos al cava*

*Tostón asado al estilo tradicional*

*Celdilla de chocolate  
rellena de mousse de yogur y frutos rojos*

*Helado*

Bodega:

*Blanco Lorenzo Cachazo (D.O. Rueda)  
Tinto Viña Solorca Roble (D.O. Ribera del Duero)  
Cava Castillo de Perelada Brut Nature  
Aguas minerales, cafés e infusiones  
Licores de frutas y aguardientes de Salamanca*

**Precio por persona: 53,00 €**  
**IVA 8% no incluido**

***Consulte la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo***

Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 30/12/12

## Bodega

Si lo prefiere, puede modificar los vinos incluidos en los menús con las siguientes opciones (consulte cualquier otra opción que desee):

### Blancos:

Suplemento  
por persona:

<i>Fray Germán Verdejo (D.O. Rueda)</i>	1,00 €
<i>Aura Verdejo (D.O. Rueda)</i>	1,20 €
<i>Palacio de Bornos Verdejo (D.O. Rueda)</i>	1,70 €
<i>Martivillí Sauvignon (D.O. Rueda)</i>	2,00 €
<i>Martín Codax Albariño (D.O. Rías Baixas)</i>	2,30 €

### Tintos:

<i>Ederra Crianza (D.O. Ca. Rioja)</i>	1,00 €
<i>Prima (D.O. Toro)</i>	1,60 €
<i>Quinta de Tarsus (D.O. Ribera del Duero)</i>	2,00 €
<i>Viña Pomal Sel. Cent ( D.O. Rioja)</i>	2,20€
<i>Azpilicueta Reserva (D.O. Ca. Rioja)</i>	2,50€
<i>Tinto Pesquera (D.O. Ribera del Duero)</i>	3,60 €
<i>Marqués de Murrieta Reserva (DO. Ca. Rioja)</i>	3,60 €
<i>Alión (DO. Ribera del Duero)</i>	6,10 €

### Cavas y Champagnes:

<i>Freixenet Brut Barroco</i>	1,20 €
<i>Juve I Camps Reserva de la Familia</i>	2,80 €
<i>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</i>	5,50 €

IVA 8% no incluido (El suplemento se añadirá al precio del menú elegido)

Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 30/12/12

# ***Cóctel - Aperitivo***

Sushi de jamón ibérico  
Mini tostas de mousse de foie  
Tartaletas de brandada de bacalao  
Tostas de escalibada com anchoas  
Croque de salmón marinado  
Canapés de roquefort com nueces  
Cuchara de bonito al teriyaki  
Mini ensaladas com salpicón de mariscos

## Selección de calientes:

Brochetas de langostino en tempura  
Brochetas de solomillo ibérico con piña  
Piruletas de plátano con bacón  
Croquetas caseras  
Buñuelos de bacalao  
Dátiles con bacón  
Lardons de pollo al curry  
Cazuelitas de arroz negro  
Cazuelitas de pulpo a la gallega

Chorizo y salchichón ibéricos

Vinos blanco y tinto, refrescos, cocktail Montalvo,  
Cervezas y aguas minerales  
(Composición sujeta a variación)

*Duración aproximada: 30 minutos*

***Precio por persona: 10,00 €. IVA 8% no incluido***

(Oferta válida para contrataciones conjuntas con un menú de comunión o bautizo)

Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 30/12/12

## **Menús para los más pequeños**

*Pasta de colores con tomate*

*O*

*Entremeses variados (embutidos y fritos)*

*O*

*Ensaladilla rusa*

*O*

*Pizza cuatro estaciones*



*Pechuga de pollo a la parrilla o empanada con patatas fritas*

*O*

*Bistec de ternera con patatas fritas*

*O*

*Hamburguesa con patatas chips*

*O*

*San Jacobo*

*O*

*Merluza a la romana*



*Tarta y helado especial*

*Agua mineral, refrescos*

**Precio por persona: 21,00 €**

**IVA 8% no incluido**

Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 30/12/12