

ESTE ES MIDÍA ESPECIAL



Os presentamos nuestra propuesta para Comuniones para 2024

Estamos a vuestra entera disposición para ayudaros y asesoraros, tanto en la confección del menú como en todos aquellos detalles que garanticen el éxito de la celebración.

Queremos disfrutar con vosotros de ese día tan especial y hacerlo único...

¡¡¡Déjanos hacernos cargo de cada detalle en este día tan especial!!!

Celebra con nosotros la Comunión de tu hij@. Sorprende a tus familiares y amigos en un espacio especialmente diseñado para ti y además con exquisita gastronomía.



**SALAMANCA
MONTALVO**



**SALAMANCA
MONTALVO**

hotel



Precio por persona: 53'50€
IVA 10% no incluido

Menú Uno

Timbal de ensalada con aguacates, micuit, mango y vinagreta de almendras
Gambones sobre crema de guisantes, mayonesa de pimentón y brotes frescos

Saquito crujiente de setas y gambas sobre crema de mariscos

Wellington de solomillo ibérico con foie

Canolli de crema de canela y chocolate con gelée de fresa
Helado de cerezas negras

Bodega:

Blanco Viña 65 Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto You & Me (D.O. Ca. Rioja)

Cava Rigol Artesano Brut

Cafés e infusiones

Licores de frutas y aguardientes de Salamanca

Consúltanos la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, *Pregúntanos*



**SALAMANCA
MONTALVO**

hotel



Precio por persona: 57'00€
IVA 10% no incluido

Menú Dos

Ensalada de jamón ibérico con lascas de foie y aliño de pasas con almendras a la miel

Buñuelo de sifón con velo de panceta curada

Dorada con espinacas frescas, nueces y gremolata

Medallón de solomillo ibérico con caramelo de aceituna negra y patata rosti

Tarta tres chocolates y helado de mango

BODEGA:

Blanco Viña 65 Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto You & Me (D.O. Ca. Rioja)

Cava Rigol Artesano Brut

Cafés e infusiones

Licores de frutas y aguardientes de Salamanca

Consúltanos la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, *Pregúntanos*



**SALAMANCA
MONTALVO**

hotel



Precio por persona: 61'00€

IVA 10% no incluido

Menú Tres

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

Croquetas de boletus y bacalao (1 de cada por persona)

Ensalada de lechugas, mousse de foie y vinagreta de frutos rojos

Langostinos a la parrilla (4 unidades por persona)

Crujiente de centollo sobre jugo de hongos

Solomillo ibérico braseado a la miel

Bavaroise de chocolate y dulce de leche con helado de yogur y grosellas

BODEGA:

Blanco Viña 65 Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto You & Me (D.O. Ca. Rioja)

Cava Rigol Artesano Brut

Cafés e infusiones

Licores de frutas y aguardientes de Salamanca

Consúltanos la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, *Pregúntanos*



**SALAMANCA
MONTALVO**

hotel



Precio por persona: 65'00€
IVA 10% no incluido

Menú Cuatro

Ensalada de perlas de mozzarella, tomate asado y cecina de León

Bombón de pato y manzana

Hojaldre invertido, micro-pisto y anchoas

Lubina con almejas a la marinera y salteado thai

Entrecot de ternera a la sal de humo

Cheesecake de frambuesas y helado

Bodega:

Blanco Viña 65 Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto You & Me (D.O. Ca. Rioja)

Cava Rigol Artesano Brut

Agua mineral, cafés e infusiones

Licores de frutas y aguardientes de Salamanca

Consúltanos la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo
En caso de intolerancia o alergia alimentaria, *Pregúntanos*



**SALAMANCA
MONTALVO**

hotel



Precio por persona: 68'00€

IVA 10% no incluido

Menú Cinco

Atún rojo marinado con humus de berenjena y crudités

Sandía con gelatina de naranjas, guacamole, queso fresco y aliño agridulce

Rape con setas y fideuá de sepia

Medallones de solomillo de ternera con verduras al horno y salsa de mostaza verde

Brownie de chocolate con espejo de sopa de cítricos

Helado de fresa naturales

Bodega:

Blanco Viña 65 Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto You & Me (D.O. Ca. Rioja)

Cava Rigol Artesano Brut

Cafés e infusiones

Licores de frutas y aguardientes de Salamanca

Consúltanos la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, *Pregúntanos*



**SALAMANCA
MONTALVO**

hotel



Precio por persona: 70'00€
IVA 10% no incluido

Menú Seis

Selección de ibéricos de Guijuelo

Langostinos a la parrilla (6 unidades)

Merluza con almejas a la marinera

Cochinillo deshuesado asado a baja temperatura y su jugo ligado

Lágrima de chocolate negro rellena de mousse de chocolate blanco y frutos rojos

Helado de manzana verde

Bodega:

Blanco Viña 65 Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto You & Me (D.O. Ca. Rioja)

Cava Rigol Artesano Brut

Cafés e infusiones

Licores de frutas y aguardientes de Salamanca

Consúltanos la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, *Pregúntanos*



**SALAMANCA
MONTALVO**



Precio por persona: 71'00€
IVA 10% no incluido

Menú Siete

Ensalada viva con helado de queso azul, panceta ahumada,
queso de cabra, nueces y tomates cherry

Canelones de salmón ahumado, piña y langostinos sobre salsa de yogur

Merluza rellena de gambas y mejillones en salsa de ajetes

Solomillo de ternera albardado y salsa de verjú rojo

Tarta de frutas con base de crema de vainilla
Helado de leche merengada

Bodega:

Blanco Viña 65 Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto You & Me (D.O. Ca. Rioja)

Cava Rigol Artesano Brut

Cafés e infusiones

Licores de frutas y aguardientes de Salamanca

Consúltanos la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, *Pregúntanos*



**SALAMANCA
MONTALVO**

hotel



Precio por persona: 13,00 €
IVA 10% no incluido
50% descuento para niños

Nuestro Cóctel

Durum con salmón ahumado y gambas

Focaccia de tomate con anchoas y caviar de fresas

Canelón de cecina con queso de cabra y membrillo

Mini albóndiga con foie sobre chip de patata y salsa agridulce

Pop dot de azúcar con mousse de farinato y jamón

Croquetas caseras

Piruleta de langostino en pan japonés

Scones de queso con roast beef a la mostaza

BODEGA

Vinos blanco y tinto, refrescos, cervezas y aguas minerales

Duración: 40 minutos. Se sirven 8 unidades de comida y 3 de bebida por comensal

Si deseas añadir jamón ibérico al cóctel aperitivo:

I Jamón ibérico con servicio de cortador: 400,00 €

Ración de jamón ibérico: 16,00 €

IVA 10% no incluido



Nuestros Sorbetes

Melón Cantalup	4,00 €
Mandarina y cereza negra	4,00 €
Limón con manzana verde	4,00 €
Fresas a la sidra	4,00 €
Sorbete de Puerto de Indias con fresas	4,50 €
Piña y Malibú	4,50 €
Sorbete de mojito	4,50 €

IVA 10% no incluido

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, *Pregúntanos*



**SALAMANCA
MONTALVO**

hotel

Nuestra Bodega

SI LO PREFIERES, PUEDES MODIFICAR LOS VINOS:



Vinos blancos	Suplemento por persona
Valdubón Verdejo (D.O. Rueda)	1,20 €
Palacio de Bornos Verdejo (D.O. Rueda)	1,50 €
La Caprichosa Verdejo (D.O. Rueda)	2,50 €
You & Me Albariño (D.O. Rías Baixas)	2,50 €
Vinos tintos	
Aván Roble (D.O. Ribera del Duero)	1,50 €
Viña Real (D.O. Ca. Rioja)	2,50 €
Románico (D.O. Toro)	2,50 €
Azpilcueta Reserva (D.O. Ca. Rioja)	2,50 €
Tinto Pesquera (D.O. Ribera del Duero)	5,00 €
Cavas y espumosos	
Cavas Hill Cuvée Panot Reserva / Juvé I Camps Cinta Púrpura	2,00 €
Juvé I Camps Reserva de la Familia	3,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial	6,00 €

IVA 10% no incluido

Documento publicitario. No contractual Hotel Salamanca Montalvo. Hoces del Duratón, I. 37008 Salamanca
Telf: 923 194040 - eventos@hotelsalamancamontalvo.com www.hotelsalamancamontalvo.com Actualización: 26/09/23

Documento publicitario. No contractual. Precios y condiciones para banquetes que se celebren antes del 31/12/24



**SALAMANCA
MONTALVO**

hotel



Precio por persona: 25,00 €
IVA 10% no incluido

Menú Infantil

Recomendamos elegir el mismo menú para todos los niños

Primer plato a elegir entre:

Croquetas, calamares y bolitas de queso

Pizza de jamón de york, bacon y queso

Espaguetis con tomate y queso rallado

Segundo plato a elegir entre:

Fingers de pollo con nachos y salsa de queso

Hamburguesa completa con patatas twist

Flamenquines de ternera

Hot dogs gratinados con patatas chips

Postre:

Tarta de comunión y helado especial

Bodega:

Refrescos y agua mineral

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, *Pregúntanos*



**SALAMANCA
MONTALVO**

Si te interesa...

Cóctel aperitivo (precio por comensal con un 50% de descuento para los niños):	13,00 €
Si quieres añadir jamón ibérico al cóctel aperitivo:	
Jamón ibérico con servicio de cortador:	400,00 €
Ración de jamón ibérico	16,00 €
Candy Bar (sujeto a disponibilidad de espacio):	200,00 €
Fuente de chocolate con buffet de frutas y golosinas:	350,00 €
Merienda: 5 unidades por persona compuesta por montaditos, hamburguesitas, perritos, empanadas, fingers de pollo...	10,00 €
(servicio disponible para un mínimo de 20 personas)	
	IVA 10% no incluido

Todos los servicios aquí detallados son exclusivos del hotel.

No se permiten servicios externos.

Atendiendo a la legislación sanitaria no se permite el consumo de artículos de comida o bebida que no sean vendidos por el hotel.





**SALAMANCA
MONTALVO**

Más Información

Para formalizar la reserva se realizará un depósito de 300 €. No tendrá validez ninguna reserva sin que se haya realizado dicho depósito.

Se confirmará el número de invitados con una antelación no inferior a 7 días, fecha en la que se firmará un anexo en el que se concretarán invitados, servicios y precios contratados.

En el caso de que asistan menos invitados sólo cobraremos a partir del 2º comensal que no asista.

El hotel ofrece de forma gratuita (servicio conjunto para todas las comuniones y sujeto a que el número total de invitados adultos de las comuniones de ese día sea superior a 50):

- Servicio de animación desde las 16:00 a las 18:00 horas (sujeto a variaciones).
- Servicio de baile con DJ durante 3 horas, sujeto a disponibilidad de espacios.
- Candy bar

Ofrecemos tickets personalizados para las consumiciones durante la celebración del baile:

Cervezas y refrescos:	2,50 €
Consumiciones alcohólicas y combinados:	6,00 €
Combinados Premium:	8,00 €

- Si deseáis realizar una prueba previa del menú o menús ofrecemos un 20% de descuento sobre el precio del menú.

La asignación de espacios y salones se realizará una semana antes de la celebración, una vez que el hotel conozca el número final de comensales de todos los eventos de ese día.

El uso del salón o espacio tendrá como límite las 18:30 horas.

El uso de la zona del jardín a partir de las 19:00 horas está sujeto a la disponibilidad.

Solo se garantiza salón independiente para comuniones con más de 30 asistentes adultos, salvo que el cliente exprese su deseo de compartir espacio con otro/s evento/s y exceptuando aquellas comuniones que se celebren en el restaurante. Sujeto a disponibilidad de espacios.

Todos los precios indicados en este dossier no incluyen el IVA. Se añadirá el IVA vigente.