

ESTE ES MIDÍA ESPECIAL



Os presentamos nuestra propuesta para Comuniones para 2025

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**

Hotel Salamanca Montalvo. Hoces del Duratón, I. 37008 Salamanca

Tel: 923 194040 - eventos@hotelsalamancamontalvo.com www.hotelsalamancamontalvo.com Actualización: 18/09/24

Documento publicitario. No contractual. Precios y condiciones para banquetes que se celebren antes del 31/12/25



**SALAMANCA
MONTALVO**

hotel



Precio por persona: 55'50€
IVA 10% no incluido

Menú Uno

Timbal de ensalada con aguacates, mango, jamón y vinagreta de almendras
Gambones sobre crema de guisantes, granizado de salmorejo y brotes frescos

Saquito crujiente de setas y gambas sobre crema de mariscos

Solomillo de ibérico con salsa de foie

Trampantojo de tomate

Helado de yogur y frambuesa

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**

Hotel Salamanca Montalvo. Hoces del Duratón, I. 37008 Salamanca

Telf: 923 194040 - eventos@hotelsalamancamontalvo.com www.hotelsalamancamontalvo.com Actualización: 18/09/24

Documento publicitario. No contractual. Precios y condiciones para banquetes que se celebren antes del 31/12/25



**SALAMANCA
MONTALVO**

hotel



Precio por persona: 60,00€

IVA 10% no incluido

Menú Dos

Ensalada de jamón ibérico con mousse de foie, uvas pasas y perlas de mozzarella

Buñuelo de sifón con velo de panceta curada

Dorada con espinacas frescas, nueces y gremolata

Medallón de solomillo ibérico con caramelo de aceituna negra

Tableta de chocolate con helado de lima y aguacate

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**

Hotel Salamanca Montalvo. Hoces del Duratón, I. 37008 Salamanca

Telf: 923 194040 - eventos@hotelsalamancamontalvo.com www.hotelsalamancamontalvo.com Actualización: 18/09/24

Documento publicitario. No contractual. Precios y condiciones para banquetes que se celebren antes del 31/12/25



**SALAMANCA
MONTALVO**



Precio por persona: 64'00€
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

Brownie de chocolate tibio con helado de chocolate blanco y fresas

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***

Hotel Salamanca Montalvo. Hoces del Duratón, I. 37008 Salamanca

Telf: 923 194040 - eventos@hotelsalamancamontalvo.com www.hotelsalamancamontalvo.com Actualización: 18/09/24

Documento publicitario. No contractual. Precios y condiciones para banquetes que se celebren antes del 31/12/25



**SALAMANCA
MONTALVO**



Precio por persona: 68'00€
IVA 10% no incluido

Menú Cuatro

Ensalada de tomate, burrata y cecina de León

Canelones de salmón ahumado, piña y langostinos

Tosta de harina de garbanzo con micro pisto y magret de pato

Lubina con almejas a la marinera y salteado thai

Entrecot de ternera a la sal de vino tinto

Margarita de milhojas de manzana y limón con helado de vainilla

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***

Hotel Salamanca Montalvo. Hoces del Duratón, I. 37008 Salamanca

Telf: 923 194040 - eventos@hotelsalamancamontalvo.com www.hotelsalamancamontalvo.com Actualización: 18/09/24

Documento publicitario. No contractual. Precios y condiciones para banquetes que se celebren antes del 31/12/25



**SALAMANCA
MONTALVO**



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

Menú Cinco

Ensalada verde con queso fresco, membrillo, uvas pasas,
nueces y panceta ahumada crujiente

Bizcocho agridulce de centollo gratinado con mayonesa de limón
y emulsión de pimienta de piquillo

Rape en salsa de setas

Filet mignon de ternera con verduras al horno y salsa de pimienta verde

Canutillo con mousse de fresa al balsámico y helado de dulce de leche

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**

Hotel Salamanca Montalvo. Hoces del Duratón, I. 37008 Salamanca

Telf: 923 194040 - eventos@hotelsalamancamontalvo.com www.hotelsalamancamontalvo.com Actualización: 18/09/24

Documento publicitario. No contractual. Precios y condiciones para banquetes que se celebren antes del 31/12/25



**SALAMANCA
MONTALVO**



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*

Hotel Salamanca Montalvo. Hoces del Duratón, I. 37008 Salamanca

Telf: 923 194040 - eventos@hotelsalamancamontalvo.com www.hotelsalamancamontalvo.com Actualización: 18/09/24

Documento publicitario. No contractual. Precios y condiciones para banquetes que se celebren antes del 31/12/25



**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

Ravioli de verduras asadas sobre crema de hongos

Merluza rellena de gambas y mejillones en salsa de ajetes

Solomillo de ternera albardado y salsa de verjú rojo

Tarta de zanahorias borracha con almíbar de coco y mascarpone
Helado de vainilla y naranja

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***

Hotel Salamanca Montalvo. Hoces del Duratón, I. 37008 Salamanca

Telf: 923 194040 - eventos@hotelsalamancamontalvo.com www.hotelsalamancamontalvo.com Actualización: 18/09/24

Documento publicitario. No contractual. Precios y condiciones para banquetes que se celebren antes del 31/12/25



**SALAMANCA
MONTALVO**

hotel



Precio por persona: 88'00€
IVA 10% no incluido

Menú Degustación

Gilda de boquerón y oliva en gel de vermú blanco

Ensalada de jamón ibérico, aguacate, mango y nueces

Tosta de harina de garbanzos caramelizada con micro pisto y galleta de tinta

Ravioli de verduras asadas y magret de pato con aceite de naranjas

Blini de presa con mousse de queso curado y aceite de trufa

Sorbete de mango al cava con ron miel y sal de vino

Lomo de lubina con hojas frescas y gremolata

Filet mignon de solomillo de ternera

Lingote de tarta de zanahorias borracha

con mascarpone, frutas y helado de fresas naturales

Bodega:

Blanco You & Me Albariño (D.O. Rías Baixas)

Tinto Románico (D.O. Toro)

Cava Panot Gaudí Brut Reserva

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***

Hotel Salamanca Montalvo. Hoces del Duratón, I. 37008 Salamanca

Telf: 923 194040 - eventos@hotelsalamancamontalvo.com www.hotelsalamancamontalvo.com Actualización: 18/09/24

Documento publicitario. No contractual. Precios y condiciones para banquetes que se celebren antes del 31/12/25



**SALAMANCA
MONTALVO**



Precio por persona: 15,00 €
IVA 10% no incluido
50% descuento para niños

Nuestro Cóctel

Pot dot de azúcar con farinato y tierras de jamón

Bombón de foie y kikos

Montadito de galleta de queso con lomo alineado

Migas de pastor con muselina de tomate

Canelón de cecina con queso de cabra y membrillo

Bao de cochinita pibil

Piruleta de langostino crujiente

Croquetas caseras

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

Mínimo de comensales a facturar: 25 personas adultas

(consultar en caso de menos personas)

Si deseas añadir jamón ibérico al cóctel aperitivo:

Jamón ibérico con servicio de cortador: 400,00 €

Ración de jamón ibérico: 16,00 €

IVA 10% no incluido

Hotel Salamanca Montalvo. Hoces del Duratón, I. 37008 Salamanca

Telf: 923 194040 - eventos@hotelsalamancamontalvo.com www.hotelsalamancamontalvo.com Actualización: 18/09/24

Documento publicitario. No contractual. Precios y condiciones para banquetes que se celebren antes del 31/12/25



Nuestros Sorbetes

Naranja sanguina	4,00 €
Mandarina y cereza negra	4,00 €
Limón con manzana verde	4,00 €
Fresas a la sidra	4,00 €
Puerto de Indias con fresas	4,50 €
Piña y Malibú	4,50 €
Mojito	4,50 €
Mango al cava con ron miel y sal de vino	4,50 €

IVA 10% no incluido

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, **Pregúntanos**

Nuestra Bodega

SI LO PREFIERES, PUEDES MODIFICAR LOS VINOS:



Vinos blancos

- Palacio de Bornos Verdejo (D.O. Rueda)
- Yllera 5,5 Frizzante Verdejo
- La Caprichosa Verdejo (D.O. Rueda)
- You & Me Albariño (D.O. Rías Baixas)

Vinos tintos

- Aván Oak (D.O. Ribera del Duero)
- Viña Real (D.O. Ca. Rioja)
- Románico (D.O. Toro)
- Azpilicueta Reserva (D.O. Ca. Rioja)
- Tinto Pesquera (D.O. Ribera del Duero)

Cavas y espumosos

- Panot Gaudí Brut Reserva / Juvé I Camps Cinta Púrpura
- Juvé I Camps Reserva de la Familia
- Moët & Chandon Brut Imperial

Suplemento por persona

- 2,00 €
- 2,50 €
- 3,00 €
- 3,00 €
- 2,00€
- 3,00 €
- 3,00€
- 3,00 €
- 6,00 €
- 2,50 €
- 4,50 €
- 8,00 €

IVA 10% no incluido

Consúltenos si desea cualquier otro vino



**SALAMANCA
MONTALVO**



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
- Espaguetis con tomate y queso rallado
- Arroz con pollo
- Ensalada mixta

Segundo plato a elegir entre:

- Fingers de pollo con nachos y salsa de queso
- Hamburguesa completa con patatas twist
- Pizza de jamón de york, bacon y queso
- Merluza a la romana con patatas

Postre a elegir entre:

- Helado
- Macedonia de frutas
- Mousse de yogur

TARTA ESPECIAL DE COMUNIÓN

Bodega:

- Refrescos y agua mineral

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, **Pregúntanos**

Hotel Salamanca Montalvo. Hoces del Duratón, I. 37008 Salamanca

Telf: 923 194040 - eventos@hotelsalamancamontalvo.com www.hotelsalamancamontalvo.com Actualización: 18/09/24

Documento publicitario. No contractual. Precios y condiciones para banquetes que se celebren antes del 31/12/25

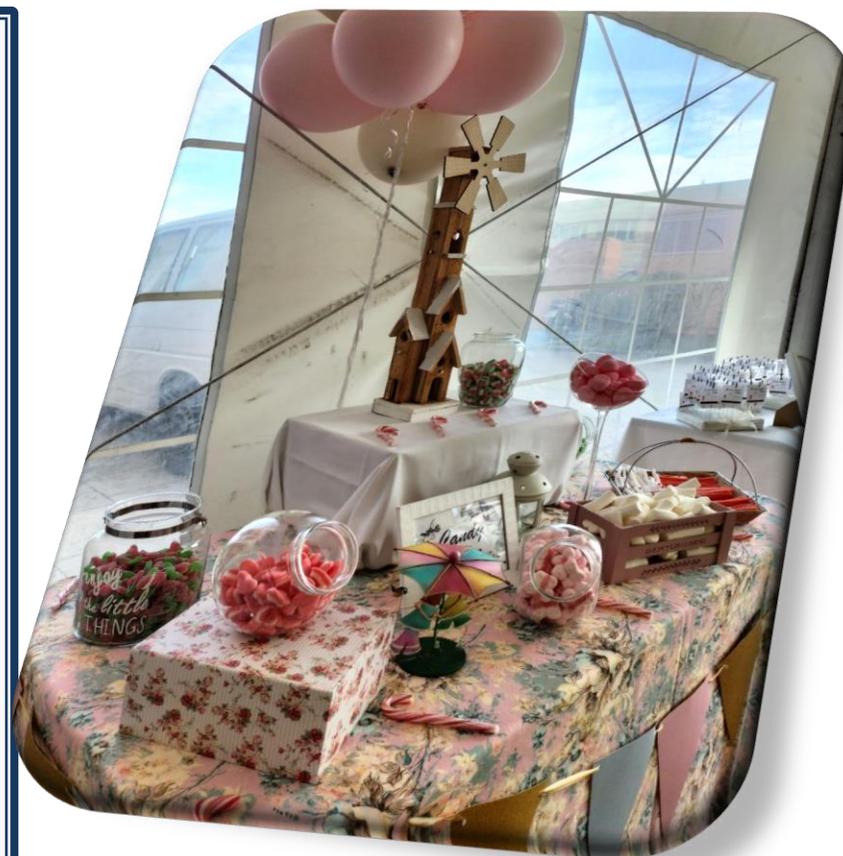
Cóctel aperitivo (servicio disponible para un mínimo de 25 personas)	15,00 €
Si quieres añadir jamón ibérico al cóctel aperitivo:	
Jamón ibérico con servicio de cortador:	400,00 €
Ración de jamón ibérico	16,00 €
 Candy Bar (sujeto a disponibilidad de espacio):	220,00 €
Fuente de chocolate con buffet de frutas y golosinas:	350,00 €
Merienda: 5 unidades por persona. Compuesta por montaditos, hamburguesitas, perritos, empanadas, fingers de pollo...	15,00 €
(servicio disponible para un mínimo de 25 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 8 días, fecha en la que se firmará un anexo en el que se concretarán invitados, servicios y precios contratados.

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 16:15 a las 18:15 horas (sujeto a variaciones).
- Servicio de baile con DJ durante 3 horas, sujeto a disponibilidad de espacios.
- Mesa dulce (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:	8,50 €

- 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.

Para los cócteles y meriendas la asignación del espacio se realizará el mismo día del evento en función de las necesidades de espacio del hotel.

El uso del salón o espacio de banquete 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 35 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.

Hotel Salamanca Montalvo. Hoces del Duratón, I. 37008 Salamanca

Telf: 923 194040 - eventos@hotelsalamancamontalvo.com www.hotelsalamancamontalvo.com Actualización: 18/09/24

Documento publicitario. No contractual. Precios y condiciones para banquetes que se celebren antes del 31/12/25