



Hotel Alfonso VIII
COMUNIONES 2018

Le presentamos nuestro hotel restaurante para la celebración de eventos. El Hotel Alfonso VIII se encuentra en Santa Elena, Jaén, dispone de amplio aparcamiento, salones con capacidad de hasta 400 comensales y alojamiento.

A continuación, le ofrecemos los menús de comuniones 2018, que puede elegir o bien personalizar con nuestro equipo, para crear el evento único.

Además, con nuestros servicios podrá organizar todo lo necesario para este día.

- *Animación*
- *Hinchables*
- *Mesas dulces*
- *Barra libre*
- *Música*

Estos servicios puede solicitarlos a nuestro equipo o bien para los servicios de animación, hinchables, mesas dulces, puede gestionarlos usted mismo sin coste adicional.

Menú 1

Entrantes.

Paté de perdiz aromatizado con aove

Tabla de Jamón Ibérico y Queso Manchego

Pimiento de piquillo relleno de bacalao

Cestita de croquetas caseras

Fuente de Gamba blanca y Langostinos Tigre

Patatas Chips, Aceitunas y Almendras

Sorbete de Limón al cava

ℒℒℒ

Rape relleno con salsa de almendras

o

Timbal de presa sobre verduritas

ℒℒℒ

Tarta de comunión con helado

Café granizado

Sidra o Cava

Bebidas: *Vino Blanco Frizzante, Vino tinto Rioja o Ribera del Duero ,
Cerveza, Refrescos y Agua.*

Precio por persona: 40.00€.

Menú 2

Entrantes.

Pate de perdiz aromatizado con aove

Tabla de Ibéricos

Queso Manchego al romero

Brocheta de rape con pimentón de la vera

Pimiento de piquillo relleno de carne

Patatas Chips, Aceitunas y Almendras

Mariscada de la casa

(Gambas blanca y Langostinos tigre)

ℒℒℒ

Sorbete de Limón al cava

ℒℒℒ

Popieta de lubina con verduritas

o

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de oporto y patatitas

ℒℒℒ

Tarta de comunión con helado

Café granizado

Copa de Sidra o Cava

*Bebidas: Vino Blanco (Frizzante), Vino tinto Rioja o Ribera del Duero ,
Cerveza, Refrescos y Agua.*

Precio por persona: 46.00€.

Menú 3

Entrantes.

Pate de perdiz aromatizado con aove

Tabla de Jamón Ibérico y Queso Manchego

Lomo de ciervo en adobo

Pimiento de piquillo relleno de atún y vinagreta de verduras

Cestita de croquetas caseras

Patatas Chips, Aceitunas y Almendras

Mariscada de la casa

(Gambas blanca y Langostinos tigre)

ℒℒℒ

Sorbete de Limón al cava

ℒℒℒ

Bacalao encebollado sobre puré de patata trufada

o

Lomo de ternera lechal con salsa de champiñon

ℒℒℒ

Tarta de comunión con helado

Café granizado

Sidra o Cava

Bebidas: *Vino Blanco Frizzante, Vino tinto Rioja o Ribera del Duero ,
Cerveza, Refrescos y Agua.*

Precio por persona: 48.00€.

Menú 4

Entrantes.

Pate de perdiz aromatizado con aove

Tabla de Jamón Ibérico y Queso Manchego

Lomo de orza con cítricos y aove

Brocheta de atún marinado y mahonesa de soja

Cesta de croquetas caseras y calamares

Patatas Chips, Aceitunas y Almendras

Mariscada de la casa

(Gambas, Langostinos y Pata de centollo)

LLL

Sorbete de Limón al cava

LLL

Merluza en salsa verde con almejas y Langostinos

o

Paletilla de cordero lechal al horno

Patatas panaderas

LLL

Tarta de ceremonia con helado tropical

Café granizado

Copa de sidra o cava

Bebidas: *Vino Blanco Frizzante, Vino tinto Ribera del Duero o Rioja,*

Cerveza, Refrescos y Agua.

Precio por persona: 55.00 €.