

“MENÚS COMUNIONES” 2016

Laguardia, a de de noviembre de 2016

Estimado Sr. Sra.

Según su solicitud de menús de **COMUNIÓN** para la realización de un banquete en las instalaciones del Hotel Villa de Laguardia el día de de 2016, les ofertamos una serie de alternativas que creemos pueden ser de su interés. No obstante cabe la posibilidad de que ustedes configuren propuestas diferentes que gustosamente cotizaremos.

Como le hemos comentado, estas opciones podrían variar para las propuestas del 2016, que le haremos llegar en el momento en que las tengamos listas.

En lo referente al menú infantil, disponemos de una opción más acorde a los gustos de este público, acomodando precios y cantidades a las edades de los niños.

Debido a la capacidad de nuestras instalaciones y a la posible demanda para la fecha que nos ocupa, rogamos nos contesten a la mayor brevedad posible tanto en el supuesto de que decidan contratar nuestros servicios, como en el caso de que desestimen nuestra oferta.

A la espera de sus noticias y agradeciendo el interés mostrado por nuestra empresa reciban un saludo,

Olga Nalda
Relaciones Públicas - Departamento Comercial –
HOTEL VILLA DE LAGUARDIA –
Pseo. San Raimundo 15 - 01300 Laguardia (Alava).
Teléfono.: 945 600 560 - Fax: 945 600 561
comercial@hotelvilladelaguardia.com
www.hotelvilladelaguardia.com

Fecha de la celebración: de de 2016

Nombre del /la niño/a:

Nombre de la persona contratante:

D.N.I. nº:.....

Dirección:.....

Población-CP:.....

Tfnos:...../.....

Nº de Cuenta (20 dígitos):..... Entidad.....

Asistentes Adultos: Niños: Niños Mayores: Hora comienzo:

“MENÚS COMUNIONES” 2016

CONDICIONES GENERALES COMUNIONES 2015

1. Los precios **no incluyen el IVA del 10%**. El pago se considera contado.
2. **Las condiciones generales de pago** serán las siguientes: 35% del pago total en concepto de fianza a la confirmación (en el caso de anulación dicha cantidad no se devolvería). Dicho importe será descontado del total de la factura una vez realizado el servicio. En el caso de banquetes con un número inferior a 15 comensales el importe solicitado como fianza será el correspondiente al 35% del importe total de la factura final. Resto del pago al finalizar el servicio.
3. **El plano de las mesas y su situación** debe de ser presentado en el hotel con una antelación de al menos 7 días antes de la celebración del banquete.
4. El número aproximado de asistentes deberá ser indicado a la hora de realizar la contratación **El número definitivo de comensales** tiene que señalarse con una antelación mínima de 72 horas anteriores a la celebración del banquete al igual que la presentación del plano definitivo.
5. **Se facturará como mínimo por el número de comensales contratados**. En el supuesto de que acudan más comensales de los previstos y ya reservados, nuestra empresa se reserva el derecho de no ofrecer el servicio a las personas no contempladas previamente en los plazos señalados.
6. En el **supuesto de que se anule** el banquete, la fianza no se devolverá en ningún caso.
7. Todos aquellos **desperfectos** que sean causados por los invitados serán abonados por la parte contratante a precios de reposición.
8. **Medios de pago:** Efectivo, Cargo en Cuenta (proporcionar datos de entidad y nº de cuenta..... (20 dígitos), transferencia, cargo en tarjeta de crédito, etc. consultar.
9. **El espacio para la celebración** del banquete será ofrecido por El Hotel Villa de Laguardia, teniendo en cuenta las capacidades máximas y mínimas de los espacios. En el caso de desear otro espacio al destinado por capacidad a tal fin, este tendrá un coste en concepto de exclusividad de sala (ver apdo. 10)
10. **Capacidades** de los salones:
 - **Restaurante El Medoc Alavés:** capacidad máxima 100 personas, exclusividad a partir de 70 personas. En el caso de ser entre 50 y 70 comensales y desear exclusividad, su coste es de 400€ + 21% IVA.
 - **Sala Porche:** capacidad mínima: 40 personas y máxima 50 personas, en caso de reservar este espacio para un número de personas inferior al mínimo se facturaría 275€ + 21% IVA en concepto de exclusividad.
 - **Sala Txoko:** capacidad mínima: 30 personas máxima 40 personas, en caso de reservar este espacio para un número de personas inferior al mínimo se facturaría 225€ + 21% IVA en concepto de exclusividad.
11. **Invitaciones al café.** Invitados de sobremesa. Se tendrá que avisar con antelación el número de “invitados de sobremesa”. El precio que se cobrará por estas personas será 12,50 Euros/p. e incluirá café, postre o pastelitos, cava brut y/o copa de licor. Si solicitan otros productos se facturarán aparte. Se facturarán los servicios extras de invitados a la sobremesa en función del número contratado, no descontándose aquellos invitados que no acudan al evento.
12. La empresa no se responsabiliza del uso de la piscina por parte de los invitados y/o clientes ya que está terminantemente prohibido el baño de septiembre a junio.
13. **Aportación de vinos por la parte contratante:**
 - Si la parte contratante aporta el vino tinto, el precio del menú disminuirá en 0,80 €.
 - Si la parte contratante aporta el Cava, el precio del menú no disminuye, ya que este es una invitación de la casa.

“MENÚS COMUNIONES” 2016

OPCIÓN A

MOUSSE DE FOIE CON GELEÉ DE TEMPRANILLO Y TOSTAS

CROQUETAS CASERAS

ESPÁRRAGOS DE NAVARRA CON VINAGRETA DE ACEITE DE RIOJA ALAVESA

Y MAHONESA DE CITRICOS

CREMA DE PATATA AHUMADA CON HONGOS Y YEMAS DEL CASERÍO

LOMO DE MELUZA DE PINTXO DEL CANTÁBRICO SOBRE GUIZO DE CALAMAR EN SU TINTA

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA CON SALSA DE TRUFA Y SU GUARNICIÓN

MILHOJAS DE CREMA Y NATA CON CHOCOLATE CALIENTE

CAFÉS E INFUSIONES.

VINO TINTO AÑO D.O.Ca. Rioja. VINO BLANCO D.O. Ca. Rioja. MINERALES. CAVA BRUT

PRECIO POR PERSONA: 48,90 € + 10 % IVA

OPCIÓN B

SURTIDO DE IBÉRICOS

MOUSE DE FOIE CON TOSTAS Y VINAGRETA DE MIEL

CROQUETAS CASERAS

TEMPURA DE VERDURAS CON SALSA DE SOJA

LOMO DE MELUZA DE PINTXO DEL CANTÁBRICO SOBRE GUIZO DE CALAMAR EN SU TINTA

SORBETE DE MANDARINA

PALETILLA DE CORDERITO LECHAL CONFITADO Y ASADO A BAJA TEMPERATURA, CON ENSALADA

TARTA DE QUESO CON COULIS DE FRAMBUESA Y VINO

CAFÉS E INFUSIONES.

VINO TINTO AÑO D.O.Ca. Rioja. VINO BLANCO D.O. Ca. Rioja. MINERALES. CAVA BRUT

PRECIO POR PERSONA: 52,00 € + 10 % IVA

“MENÚS COMUNIONES” 2016

OPCIÓN C

SURTIDO DE IBÉRICOS

O CARPACCIO DE WAGYU (KOBÉ BEEF STYLE) CON VIRUTAS DE PARMESANO

(Elegir al contratar para todos igual)

NUESTRA TERRINA DE FOIE HECHO EN CASA CON GELÉ DE TEMPRANILLO

GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCA (6 UNIDADES)

CREMA DE PATATA AHUMADA CON HONGOS Y YEMAS DEL CASERÍO

MELUZA PINTXO DEL CANTÁBRICO EN SALSA VERDE

SORBETE DE LIMÓN AL RIOJA

CENTROS DE CHULETÓN DE GANADO MAYOR AL CARBÓN DE LEÑA CON SU GUARNICIÓN

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE NARANJA

CAFÉS E INFUSIONES.

VINO TINTO AÑO D.O.Ca. Rioja. VINO BLANCO D.O. Ca. Rioja. MINERALES. CAVA BRUT

PRECIO POR PERSONA: 59,90 € + 10 % IVA

OPCIÓN D

NUESTRA TERRINA DE FOIE HECHO EN CASA CON GELÉ DE TEMPRANILLO
CARPACCIO DE WAGYU (KOBÉ BEEF STYLE) CON VIRUTAS DE PARMESANO

TEMPURA DE VERDURAS CON SALSA DE SOJA

LANGOSTINOS A LA PLANCHA (4)

CREMA DE PATATA AHUMADA CON HONGOS Y YEMAS DEL CASERÍO

LOMO DE MERLUZA PINTXO DEL CANTÁBRICO EN SALSA VERDE

SORBETE DE MOJITO

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA CON SALSA DE TRUFA Y SU GUARNICIÓN

TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE LECHE MERENGADA

CAFÉS E INFUSIONES.

VINO TINTO AÑO D.O.Ca. Rioja. VINO BLANCO D.O. Ca. Rioja. MINERALES. CAVA BRUT

PRECIO POR PERSONA: 64,90 € + 10 % IVA

“MENÚS COMUNIONES” 2016

OPCIÓN E

NUESTRA TERRINA DE FOIE HECHA EN CASA CON GELÉ DE TEMPRANILLO
CENTRO DE PUNTAS SELECCIONADAS DE ESPÁRRAGOS DE LA RIBERA
SOBRE CREMA DE QUESO FRESCO Y MAHONESA DE NARANJA
VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO PURO AL CORTE
ALMEJAS FINAS GALLEGAS EN SALSA VERDE
LOMO DE MELUZA DE PINTXO DEL CANTÁBRICO SOBRE GUISO DE CALAMAR EN SU TINTA
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA CON SALSA DE TRUFA Y SU GUARNICIÓN
GIANDUJA REAL CON CHOCOLATE 4 TEXTURAS

CAFÉS E INFUSIONES.

VINO TINTO AÑO D.O.Ca. Rioja. VINO BLANCO D.O. Ca. Rioja. MINERALES. CAVA BRUT

PRECIO POR PERSONA: 68,80 € + 10 % IVA

Selecciona el menú a tu gusto

Opciones de pescados

Podéis cambiar los “Lomos de merluza pintxo del Cantábrico en salsa verde” por alguna de las opciones de pescados que os ofrecemos a continuación:

Ensalada de rape alangostado.....	4,00 €
Taco de rape al horno con verduritas de temporada salteadas con jamón incrementa.....	4,60 €
Supremas de lubina salvaje horneada en su jugo con patata panadera incrementa.....	8,50 €
Bogavante del Norte a la plancha incrementa sobre la merluza.....	12,00 €

Nota importante: La disponibilidad del pescado seleccionado dependerá de la existencia del mismo en el mercado en las fechas cercanas a la realización del evento.

IVA 10% no incluido

“MENÚS COMUNIONES” 2016

Selecciona el menú a tu gusto

Sorbetes

Podéis añadir un sorbete al menú seleccionado:

Sorbete de limón al vino tinto de Rioja	3,90 €
Sorbete de limón con cava	3,90 €
Sorbete de naranja o mandarina	4,50 €
Sorbete de manzana verde	4,50 €
Sorbete de mojito	4,50 €

IVA 10% no incluido

Selecciona el menú a tu gusto

Opciones de carnes

Podéis cambiar los platos de carne que aparecen en los diferentes menús ofrecidos en base a las siguientes propuestas que os hacemos. Partiendo del “Solomillo de ternera con salsa de trufa y su guarnición o de la “Paletilla de Corderito lechal confitado y asado a baja temperatura, con ensalada”, si os decantáis por alguno de los siguientes platos, el menú seleccionado tendría el suplemento que se indica con cada alternativa de carne que os proponemos a continuación...

Centros de solomillo de ganado mayor con foie fresco a la plancha, incrementa sobre el precio de la opción elegida.....	6,90 €
Cochinillo deshuesado crujiente, incrementa el precio de la opción elegida en.....	2,90 €
Solomillo de ternera con foie fresco a la parrilla incrementa el precio de la opción elegida.....	4,30 €

IVA 10% no incluido

NOTAS: Deberéis seleccionar un mismo plato igual para todos los integrantes del banquete de la celebración.

Los precios son por persona y no llevan incluidos el IVA vigente del 10%.

La adjudicación del espacio será hecha por orden riguroso de confirmación de reserva.

“MENÚS COMUNIONES” 2016

MENÚ INFANTIL HASTA 7 AÑOS

ENTREMESES VARIADOS

(Fritos variados, jamón ibérico, mousse de foie con tostas)

CHULETILLAS DE CORDERITO LECHAL CON PATATAS FRITAS O SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

(Elegir al contratar para todos los niños igual)

HELADOS y TARTA DE CHOCOLATE PARA CORTE CON MUÑECO NIÑO/A

BEBIDAS: REFRESCOS Y AGUA

PRECIO POR NIÑO: 26,00€ + 10% IVA

MENÚ INFANTIL DE 8 A 13 AÑOS

FRITOS VARIADOS

JAMÓN IBÉRICO

MOUSSE DE FOIE CON TOSTAS

CHULETILLAS DE CORDERO CON PATATAS FRITAS O SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

(Elegir al contratar para todos los niños igual)

HELADOS Y TARTA DE CHOCOLATE PARA CORTE CON MUÑECO NIÑO/A

BEBIDAS: REFRESCOS Y AGUA

PRECIO POR NIÑO: 35,00€ + 10% IVA

Animación Infantil:

- Cabe la posibilidad de contratar diferentes actividades y animaciones (payasos, magos, pinta caras, globoflexia, circuitos de motos Feber, talleres, castillos hinchables, mesas de lego...). Consulten las diferentes opciones y precios.

