



MENÚS COMUNIONES 2020





MENÚ 1

Aperitivo

***** AL CENTRO *****

Carpaccio de Wagyu, setas confitadas y lascas de parmesano
Mousse de foie, reducción de Módena y tostas de pan de pasas
Espárragos templados sobre mahonesa de hongos y su vinagreta
Croquetitas de jamón ibérico

***** PESCADO *****

½ Bacalao asado sobre pimientos asados en casa y torrefacto de olivas negras

***** CARNE *****

½ Carrilleras ibéricas guisadas al vino tinto sobre parmentier de patata

***** POSTRE *****

Brownie de chocolate scon helado de vainilla

***** BEBIDAS *****

Agua, vino blanco D.O. Ca. Rioja y vino tinto D.O. Ca. Rioja
Café e infusiones

Precio: **42,50 €** IVA incluido



MENÚ 2

Aperitivo

***** AL CENTRO *****

Surtido de ibéricos

Escalibada de verduras asadas con sardinas al toque de humo

Croquetitas de chipirones

***** ENTRANTE *****

Milhojas de foie, queso fresco y manzana caramelizada

***** PESCADO *****

½ Rodaballo asado sobre crema fina de marisco y perlitas de calabaza al romero

***** CARNE *****

½ Presa ibérica al vacío sobre parmentier de patata

***** POSTRE *****

Tarta cremosa de queso con coulis de frambuesa

***** BEBIDAS *****

Agua, vino blanco D.O. Ca. Rioja y vino tinto D.O. Ca. Rioja

Café e infusiones

Precio: **50,00 €** IVA incluido



MENÚ 3

Aperitivo

***** AL CENTRO *****

Surtido de ibéricos

Ventresca de atún sobre lecho de pimientos asados en casa

Langostinos rebozados en panko con salsa Teriyaki

***** ENTRANTE *****

Risotto de hongos y setas de temporada con lascas de parmesano

***** PESCADO *****

½ Suprema de lubina a la donostiarra sobre crema fina de marisco

***** CARNE *****

½ Cochinillo a baja temperatura sobre cremoso de patata y toques de membrillo

***** POSTRE *****

Milhojas de crema y nata

***** BEBIDAS *****

Agua mineral, vino blanco D.O. Ca. Rioja y vino tinto D.O. Ca. Rioja

Café e infusiones

Precio: **55,50 €** IVA incluido



MENÚ 4

Aperitivo

***** AL CENTRO *****

Medallón de foie caramelizado, reducción de Módena y pan de pasas
Jamón ibérico de bellota con tostas de pan de cristal con esencia de tomate
Carpaccio de Wagyu, setas confitadas y lascas de parmesano
Escalibada de verduras asadas con sardinas al toque de humo

***** ENTRANTE *****

Gambón a la plancha (6 unidades)

***** PESCADO *****

½ Rape confitado al vacío con toques de pimienta y langostinos en su salsa

***** CARNE *****

½ Solomillo de ternera a la brasa sobre crema de patata alavesa y salsa de oporto

***** POSTRE *****

Goxua tradicional, como lo hacemos en el Villa

***** BEBIDAS *****

Agua mineral, vino blanco D.O. Ca. Rioja y vino tinto D.O. Ca. Rioja

Café e infusiones

Precio: **65,00 €** IVA incluido



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: **26,00 €** IVA incluido

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: **35,00 €** IVA incluido



SERVICIOS EXTRAS

ANIMACIÓN

El hotel incluye la animación tras la comida para los peques (a partir de 20 personas). Hay hinchables o en su defecto por el mal tiempo juegos tradicionales.

TARTA DE CORTE

La tarta para corte está incluida en los precios de los menús con el muñeco de comunión.

MINUTAS

Las minutas las facilitará el hotel a menos que se desee un diseño especial que será por cuenta del cliente.

ADORNOS

Los adornos serán de motivos vitivinícolas (no pone adornos florales). Si se desean adornos florales serán por cuenta del cliente.

SUPLEMENTOS

SORBETE EN EL MENÚ:

Tendrá un suplemento de 3,00 € por persona. (Sabores de limón o de vino)

CANDY BAR:

Los precios de los Candy Bar son en función de las personas totales del evento:

Entre 10 y 20 personas:	80,00 €
Entre 20 y 35 personas:	100,00 €
Entre 35 y 50 personas:	150,00 €
Más de 50 personas:	300,00 €

Consulte precios para Candy Bar tematizado.

Si desean traer su propio Candy Bar se cobra un suplemento de montaje de 20,00 €.

INVITACIONES DE SOBREMESA:

Según consumo. Se cargará en la factura final y se abonará a la finalización del evento.



CONDICIONES GENERALES COMUNIONES 2020

Los precios incluyen el IVA del 10%.

El **mínimo** de asistentes es de **20** personas y **máximo** de **100** personas.

Las medias raciones son un 70% de la ración entera.

Las condiciones generales de pago son las siguientes:

35% del pago total en concepto de **fianza** a la confirmación. Dicho importe será descontado del total de la factura una vez realizado el servicio.

Resto del pago **al finalizar** el servicio.

Medios de pago: Efectivo o tarjeta. El total de la factura se abonará al finalizar el evento.

En el **supuesto de que se anule** el banquete, la fianza no se devolverá en ningún caso.

El pago de la fianza supone la aceptación de las condiciones.

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.

Se facturará como mínimo por el número de comensales contratados. En el supuesto de que acudan más comensales de los previstos y ya reservados, no garantizamos el servicio las personas no contempladas previamente en los plazos señalados.

El espacio para la celebración del banquete lo seleccionará el hotel, 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 .

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 300 € + 21% IVA en concepto de exclusividad.

Sala Txoko: capacidad mínima: 20 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.

El **horario** de los salones será de **14:00 a 19:30**. (La hora máxima de permanencia en nuestros salones será hasta las 19:30 horas.

La celebración del evento no da derecho al uso de la Piscina que permanecerá cerrada del 15 de septiembre al 15 de junio.

Aportación de vinos por la parte contratante: Si la parte contratante aporta el vino tinto (hasta 4 diferentes), no se descontará la parte proporcional del menú y no se cobrará el servicio de descorche. Se deberá entregar como mínimo 48 horas antes del evento. Si la parte contratante aporta el Cava, el precio del menú no disminuye, ya que este es una invitación de la casa.