

MENÚ CELEBRACIONES 2022





Laguardia, a ____ del 2021

Estimad@ Sr./Sra. _____:

Según su solicitud de menús de **CELEBRACIONES** para la realización de un banquete en las instalaciones del **Sercotel Villa de Laguardia** el día ____ de _____ de 2022, 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.

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,

Alberto Antolín
Departamento Comercial y Eventos

SERCOTEL VILLA DE LAGUARDIA HOTEL –
Paseo. San Raimundo 15 - 01300 Laguardia (Álava).
Teléfono.: 945 600 560 - Fax: 945 600 561
comercial@hotelvilladelaguardia.com
www.hotelvilladelaguardia.com

Fecha de la celebración:

Nombre del /la niño/a:

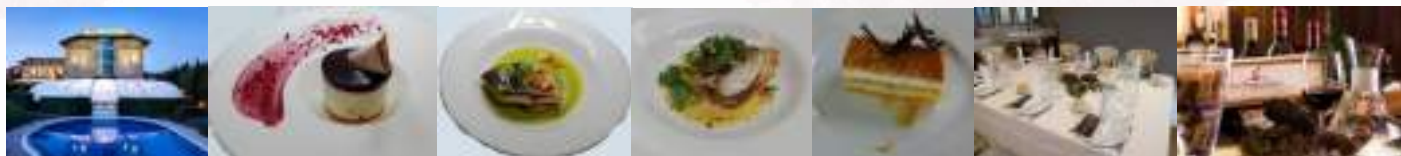
Nombre de la persona contratante:

Tfnos:

E-Mail:

Asistentes Adultos: Niños: Niños Mayores:

Hora comienzo:



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

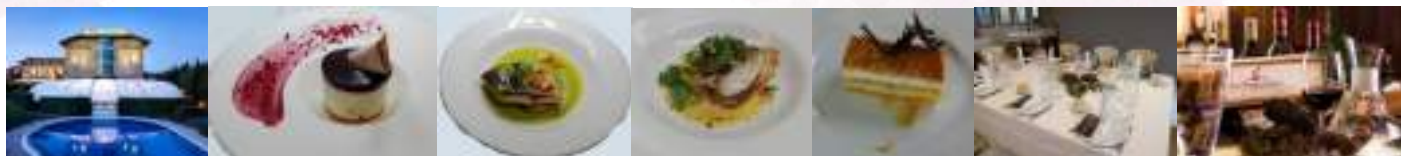
***** POSTRE *****

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: **46,00 €** 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 *****

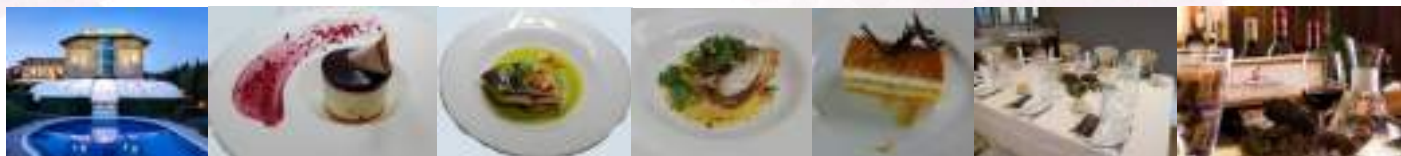
Tarta cremosa de queso con coulis de frambuesa

***** BEBIDAS *****

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

Café e infusiones

Precio: **53,50 €** 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 *****

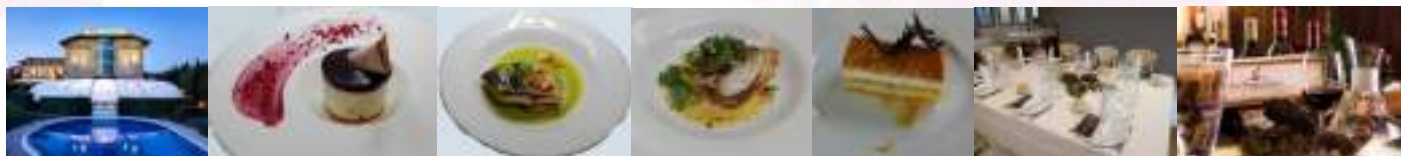
Milhojas de crema y nata

***** BEBIDAS *****

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

Café e infusiones

Precio: **59,00 €** 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 *****

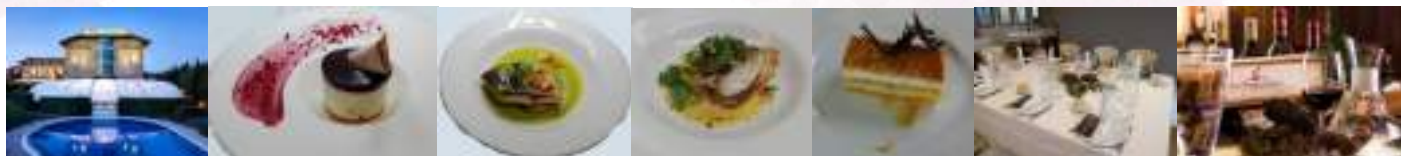
Goxua tradicional, como lo hacemos en el Villa

***** BEBIDAS *****

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

Café e infusiones

Precio: **68,50 €** IVA incluido



MENÚ INFANTIL

Entremeses variados (6 fritos aproximadamente)

Jamón ibérico

Mousse de foie con tostas

Chuletillas de corderito lechal con patatas fritas (4 unidades)

o

Solomillo de ternera con patatas fritas

(Elegir al contratar para todos los niños igual)

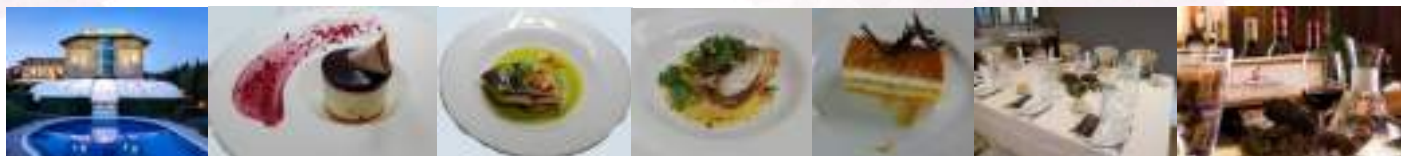
Sorbete de limón sin alcohol y tarta de chocolate para corte con muñeco/a comunión

Bebidas: refrescos y agua

Precio: **26,00 €** IVA incluido

*Existe la posibilidad de aumentar las cantidades del menú infantil para adultos.

Consultar suplementos



SERVICIOS EXTRAS

ANIMACIÓN

El hotel ofrece a un animador 2 horas (de 17:00 a 19:00) hasta 12 niños máximo con juegos grupales, música de ambiente, talleres etc...

TARTA DE CORTE

La tarta para corte está incluida en los precios de los menús.

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:

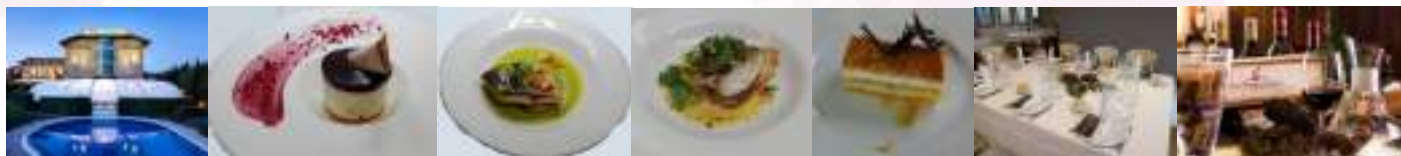
Entre 10 y 20 personas:	80,00 €
Entre 20 y 35 personas:	100,00 €
Entre 35 y 50 personas:	150,00 €
Más de 50 personas:	300,00 €

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 2022

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:

Se abonarán **300,00 €** como **fianza** en el momento de la reserva en firme del evento. 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 una semana antes de la fecha. En el supuesto de que acudan más comensales de los previstos y ya reservados, no garantizamos el servicio a 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: (Las capacidades de los salones se podrán ver afectadas por las medidas anti Covid)

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 facturará 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 facturará 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.