

Selección

Comuniones

Bautizos

2020

2021



Hotel Restaurante La Plantacion

Condiciones Generales

Reserva:

Se entregará un depósito de 500 € en el momento de confirmación de la reserva, un 50% 1 mes antes de la celebración del banquete y el resto el mismo día del evento. El depósito garantiza la reserva. En caso de cancelación del evento por causas ajenas a la empresa, el depósito no será devuelto. Se abonará el número de comensales contratados si la cantidad resultara inferior a la comunicada y se abonará el número de comensales asistentes, si fuese superior a la cantidad notificada.

Calidad y Servicio

Las comuniones y bautizos contratados en La Plantación son tratados de manera personalizada.

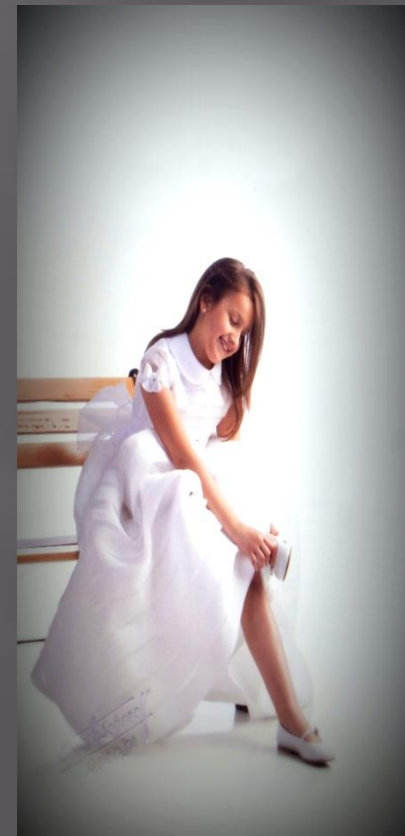
Dispondrá de un responsable que se ocupará de todo lo relativo a la contratación y organización de su evento.

La dirección del banquete corre a cargo de un maître asistido por camareros, perfectamente identificados y uniformados.



Operativa

Los padres deberán entregar al establecimiento, la lista de invitados con la distribución de las mesas, como máximo dos semanas antes del evento. El aperitivo se sirve en los jardines del Hotel o en la zona de la piscina. En caso de mal tiempo se traslada al interior del hotel.



1 Menú

Aperitivo

Tartaleta de ensaladilla de bacalao confitado y olivas deshidratadas
Pasta filo con morcilla
Croquetas de guacamole
Salmorejo tradicional
Hojaldre de queso y nueces

Menu

Entrantes a compartir al centro de la mesa

Pate de salmón con perlas de yuzu
Surtidos de quesos con mermelada de cerveza
Canelón relleno de calabacín con pasas y almendras al ron sobre salsa de tomate
Brocheta de rape y langostinos

Sorbete de mandarina

Plato principal a elegir entre

Carrillera de ternera con tabule de quinoa
Corvina en salsa de guisante con patatitas salteadas en mantequilla especiada

Queso, confitura de trufa de la pasión y avellanas garrapiñadas con gallegas

Tarta Comunion

Vino Blanco : "Fruto Noble"

Vino tinto : " Fruto Noble"

Cava, café

Precio por persona: 55,00 € IVA Incluido

Aperitivo

Tartaleta de ensaladilla de bacalao confitado y olivas deshidratadas
Pasta filo con morcilla
Croquetas de guacamole
Salmorejo tradicional
Hojaldre de queso y nueces

2
Menú

Menu

Cocktail de gambas y gulas

Canelon de berenjena relleno de calabacín, pasas y almendras al ron

Lomo de merluza en salsa verde con patatas confitadas al eneldo

Sorbete de limon

Solomillo de cerdo a la pimienta con guarnicion de temporada

Espanja de chocolate con falsa stracciatella

La tarta de los novios

Vino Blanco: "Fruto Noble"

Vino Tinto: "Fruto Noble"

Cava, café

Precio por persona: 65,00 € IVA Incluido

Aperitivo

Tartaleta de ensaladilla de bacalao confitado y olivas deshidratadas
Pasta filo con morcilla
Croquetas de guacamole
Salmorejo tradicional
Hojaldre de queso y nueces

3 Menú

Rollitos de salmón rellenos de verduras y mahonesa de Kimchi

Vaul ou vent a la reina

Rape en salsa marinera con almejas

Sorbete de piña

Solomillo de ternera con frutos

Lingote de turrón

La tarta de los novios

Vino Blanco : "Fruto Noble"

Vino tinto : "Fruto Noble"

Cava, café

Precio por persona: 75.00 € IVA Incluido

CONTACTOS

Maître
Sr. Rubén Figueira
events@laplantacion.es

634 334 442

