



COMUNIONES

2023

Gracias por depositar vuestra confianza en el Hotel Amura para la celebración de su evento.

La composición del menú es totalmente personal. Para confeccionarlo tendrán que elegir tres entrantes entre las opciones que aparecen (el jamón ibérico tiene un suplemento de 5€), un primero y un segundo, pudiendo elegir en este último entre pescado o carne y postre.

El menú que seleccione incluirá:

- Decoración en las mesas
- Impresión de minutas
- Elaboración del protocolo
- Parking gratuito para todos los invitados
- Salón privado para el banquete.
- Detalle para el niño/a de la comunión.
- Posibilidad de disfrutar de los espacios del hotel como la pérgola ajardinada, la piscina o el jacuzzi.

Los precios ofrecidos en este dossier no llevan el 10% de Iva Incluido



Siempre atentos a usted



APERITIVOS AL CENTRO

Jamón Ibérico*
Queso curado
Huevos rellenos de salmón ahumado y gambas
Surtido de quesos
Surtido de embutidos Ibéricos
Surtido de croquetas
Tartar de tomate raf con ventresca de bonito
Ensalada de hortalizas escalivadas con anchoas del Cantábrico
Langostinos cocidos 3 salsas*
Ensalada de pimientos confitados con cecina de León
Patata rellena de pulpo y queso de tetilla
Almejas a la marinera*
Gambas al ajillo*
Tempura de verduras con salsa de soja y lima
Pimientos rellenos de merluza y gambas
Pulpo asado con humus
Huevos revueltos con morcilla y piñones
Salteados de alcachofas, habitas y setas

APERITIVOS CON SUPLEMENTO

Dentro de los 3 aperitivos a escoger, los señalados con asterisco tendrán un suplemento 5€ por persona.

Existe la posibilidad de escoger carne y pescado del menú elegido con un suplemento del 15% por persona.

Se debe escoger el mismo menú para todos.



Siempre atentos a usted

COMUNIONES

2023



MENÚ 1

3 Aperitivos a elegir

Ensalada de mango y langostinos con salsa
agridulce de piña

Merluza confitada con veluté de finas hierbas

O

Confit de pato con salsa de cítricos

Tarta a su elección

Café

Bodega

Bodega:

Vino Tinto Viña Bujanda D.O. Rioja Crianza

Vino Blanco Finca Montepedroso D.O Rueda

100% Verdejo

Cava

55.00€ por persona

COMUNIONES

2023



Siempre atentos a usted



MENÚ 2

3 Aperitivos a elegir

Ajoblanco de pistachos, anchoa ahumada y frambuesa

Salmón relleno de setas con salsa de berberechos

o

Chuletón de Ávila a la parrilla

Café

Bodega:

Vino Tinto Viña Bujanda D.O. Rioja Crianza

Vino Blanco Finca Montepedroso D.O Rueda

100% Verdejo

Cava

57.00€ por persona

COMUNIONES

2023



Siempre atentos a usted



MENÚ 3

3 Aperitivos a elegir

Crema de marisco y coco al cilantro

Lubina asada con tapenare y cebollitas
agridulce

O

Medallón de rabo y foie al Pedro Ximenez

Tarta a su elección

Café

Bodega:

Vino Tinto Viña Bujanda D.O. Rioja Crianza

Vino Blanco Finca Montepedroso D.O Rueda

100% Verdejo

Cava

69.00€ por persona

COMUNIONES

2023



Siempre atentos a usted



MENÚ 4

3 Aperitivos a elegir

Ensalada de berros, jamón de pato, rollito de queso Idiazabal y vinagreta de moras

Rodaballo asado con salsa de azafran

O

Lingote de cochinillo confitado en su jugo

Tarta a su elección

Café

Bodega:

Vino Tinto Viña Bujanda D.O. Rioja Crianza

Vino Blanco Finca Montepedroso D.O Rueda

100% Verdejo

Cava

71.00€ por persona

COMUNIONES

2023



Siempre atentos a usted



MENU 5

3 Aperitivos a elegir

Timbal de calabaza con cigala y ali oli de piquillos

Dorada al horno con verduritas marinadas

O

Solomillo de vaca relleno de queso de Mahón

Tarta a su elección

Café

Bodega:

Vino Tinto Viña Bujanda D.O. Rioja Crianza

Vino Blanco Finca Montepedroso D.O Rueda

100% Verdejo

Cava

81.00€ por persona

COMUNIONES

2023



Siempre atentos a usted



MENÚ 6

3 Aperitivos a elegir

Ensalada Waldorf

y vinagreta de balsámico de Módena con frutos
secos

Hojaldre de rape y zamburiñas con salsa Nantua

o

Cordero lechal asado al horno

Tarta a su elección

Café

Bodega:

Vino Tinto Viña Bujanda D.O. Rioja Crianza

Vino Blanco Finca Montepedroso D.O Rueda

100% Verdejo

Cava

97.00€ por persona

COMUNIONES

2023



Siempre atentos a usted



COMUNIONES

2023

Elija el postre que más le guste:

Tarta milhojas de hojaldre, crema de vainilla y nata con helado

Tarta selva negra con helado

Tarta de zanahoria con helado

En el menú infantil, hay que escoger un segundo plato entre las opciones ofrecidas, que será el mismo para todos los niños.

MENÚ INFANTIL 1

Pasta a la boloñesa

Pechuga de pollo a la villaroy

o

Escalope de ternera a la milanesa con patatas fritas

Postre y Refrescos

40.00€ por persona



Siempre atentos a usted



MENÚ INFANTIL 2

Entremeses con ensaladilla rusa

Chuletillas de cordero de lechal con patatas
fritas

O

Merluza a la romana o a la plancha

Postre y Refrescos

43.00€ por persona

COMUNIONES

2023

Condiciones de Contratación:

- La reserva se efectúa mediante la realización de un depósito de 300 euros como garantía de reserva. En caso de anulación, dicho adelanto serviría para cubrir los gastos de cancelación.
- 20 días antes del evento se abonará un 75% del importe total de los servicios contratados basándonos en un mínimo de invitados garantizados.



Siempre atentos a usted



- El pago del importe restante se realizará el mismo día del evento.

Estaríamos encantados de poder mostrarles nuestras instalaciones, para ello le recomendamos concertar una cita con el departamento de eventos en cualquiera de las siguientes direcciones:
eventos@hotellamura.com.

COMUNIONES

2023



Siempre atentos a usted