

HOTEL SIERRA REAL

(ALPEDRETE)

MADRID

* * * *

Estimados señores:

Ante todo, quisiéramos agradecerles el interés mostrado en los Servicios de Banquetes que ofrece el **HOTEL SIERRA REAL**.

(MENÚS COMUNIONES)

Adjunto encontrará una selección de Menús elaborados por nuestro Chef, para que Vds. Elijan su propio Menú.

Así mismo, nos complace informarles de las atenciones especiales que recibirán gratuitamente:

- Fiesta Infantil en nuestro Salón Príncipe de 1 hora de duración para niños hasta 11 años, (solo en comuniones a partir de **45 invitados**)
- Menús personalizados (minutas) para los invitados.
- Decoración Floral en las Mesas.

PD: Los Menús serán elegidos como máximo 12 días antes del día de la celebración y se facturará como mínimo el N° de comensales que se acuerde.

>> La duración del servicio no podrá ser mayor de 4 horas.

>> Al hacer la reserva del evento se entregará un anticipo de 500 €, y el resto a la finalización del servicio.

>> Estas tarifas son validas para el año 2009.

Además, nos complace informarles que gozarán de espléndidas tarifas de alojamiento (consultar tarifas especiales según temporada) para los invitados de su evento, las cuales incluyen un delicioso desayuno buffet en nuestro Salón **SIETE PICOS**.

Confiado en que todo sea de su agrado, quedamos a su entera disposición para cualquier información complementaria que precise, agradeciéndoles de antemano, una vez más, el interés mostrado por nuestros servicios



Atentamente
La Dirección:

Menú Paquete Comuniones

MINI COCKTAIL DE BIENVENIDA

Compuesto por: *Bombones de Foie con Pistachos, Salpicón de Marisco, Brocheta de Ibéricos con Melón, Muslitos de Codorniz al Jengibre, Miniaturas de Pato a la Naranja.....*

BEBIDAS: *Cerveza, Refrescos, Vinos de Rioja y Rueda Verdejo, Vermut, Bitter, Mosto, etc.....*

MENÚ

- *Ensalada de Langostinos con verduras asadas
Y aliñada con vinagre de jerez*

Segundo plato a elegir:

- *Bombón de Merluza rellena con Txagurro de Buey de Mar
en Salsa de Marisco*
Ó
- *Solomillo de Buey a la Parrilla con sus Guarniciones*

Postre

*Tarta Celebración con Helado de Pistacho en Tulipa
Sorbete de Limón al Cava
Cava Castell Blanc Brut*

Café y Chupito de Licor

Bodega

*Viña Mocen Verdejo D.O. (Rueda)
Beronia Cza D.O. (Rioja) Y Agua Mineral*

|

P.V.P: 60.00.- € IVA no Incluido

OFERTAS PARA UN MINIMO DE 35 PERSONAS POR EVENTO

Menú N° 1 Comuniones

Delicias del Chef

Para cada 4 personas

➤ *Surtido Ibérico Las Columnas*

➤ *Ensalada de Bogavantes con Frutos Tropicales*

Sorbete de Limón al Cava

*Paletilla de Cordero Lechal Asada a nuestro
estilo con sus guarniciones*

Postre

Tarta San Marcos y Helado Pistacho en Tulipa

Café y Chupito de Licor

Bodega: Elija su Bebida (no incluida)

P.V.P: 54.00.- € IVA no Incluido

Menú N° 2 Comuniones

Delicias del Chef

➤ *Vichissoise de Langostinos con Pistachos*

➤ *Vieira Rellena de Mariscos y Gratinada
con salsa Holandesa*

➤ *Sorbete de Limón al Cava*

➤ *Solomillo de Buey Gallego a la Parrilla
con sus guarniciones*

Postre

*Tarta Sierra Real de Avellana y Helado
Cremoso de Turrón en Tulipa*

Café y Chupito de Licor

Bodega: Elija su Bebida (no incluida)

P.V.P: 58.00.- € , IVA no Incluido

Menú N° 3 Comuniones

Delicias del Chef

➤ *Crema Fría de Maíz con Berberechos*

➤ *Bogavante relleno de Marisco al Cava
y gratinado con salsa Holandesas*

Sorbete de Limón al Cava

➤ *Entrecot de Buey a la Brasa con sus
acompañamientos*

Postre

*Tarta Selva Negra de Chocolate y Helado
De Turrón en Tulipa*

Café y Chupito de Licor

Bodega: Elija su Bebida (no incluida)

P.V.P: 59.50.- €, IVA no Incluido

Menú N° 4 Comuniones

Delicias del Chef

- *Crema de Almendras a la Menta con Pasas al Jerez y Pistachos*

- *Bombón Relleno de Gambas y Boletus con Almejas napadas con salsa de Marisco*

- *Sorbete de Limón al Cava*

- *Solomillo de Buey Sierra Real a la Parrilla Con Foie en Salsa de Trufas*

- *Tarta Tiramisú con Helado de Mandarina en Tulipa*

Café y Chupito de Licor

Bodega: Elija su Bebida (no incluida)

P.V.P: 61.00.- €, IVA no Incluido

Menú N° 5 Comuniones

Delicias del Chef

- *Salmorejo Cordobés con Jamón Ibérico
y Huevo de Codorniz*

- *Medallones de Rape con Boletus y Langostinos
En salsa de Carabineros*

- *Sorbete de Limón al Cava*

- *Chuletón de Ternera de la Sierra de Gredos
A la Parrilla con sus Guarniciones*

Postre

*Tarta de Fresón con Nata Y Helado
Cremoso de Chocolate en Tulipa*

Café y Chupito de Licor

Bodega: Elija su Bebida (no incluida)

P.V.P: 65.00.- €, IVA no Incluido

Menú NIÑOS

Delicias del Chef

Entremeses Variados Frios y Calientes

- *Jamón Serrano, Jamón York, Queso Manchego Semi-curado, Palitos de Calamares Andaluza, Croquetas Caseras, Huevo Relleno con Tomate Natural y Empanadilla de Bonito*

*Escalope de Ternera Empanado con su Guarnición
ó*

Chuletitas de Cordero a la Parrilla

Postre: *Tarta Celebración con Helado en Tulipa
que Elijan en el Menú de Mayores*

Bodega: *Refrescos Variados y Agua Mineral*

P.V.P: 26.00.- € , IVA no Incluido

BODEGA

VINOS BLANCOS: Grupo N° 1

<i>Viña Mocen verdejo 100 X 100 Rueda</i>	3.30.- €
<i>Viña Narcisa verdejo 100 X 100 Rueda</i>	4.30.- €
<i>Monopol D.O. Rioja</i>	2.70.- €
<i>Viña Sol D.O. Penedes (Torres)</i>	3.80.- €
<i>Viña Esmeralda D.O. Penedes (Torres)</i>	6.00.- €
<i>Terras Gaudas D.O. Albariño</i>	6.00.- €
<i>Chivite Chardonay D.O. Navarra</i>	4.00.- €
<i>Viñas del Vero Gewurtraminer D.O. Somontano</i>	5.00.- €

VINOS TINTOS CZA: Grupo N° 2

<i>Beronia Cza D.O. Rioja</i>	4.50.- €
<i>Marques de Cáceres Cza D.O. Rioja</i>	5.15.- €
<i>Tagonius D.O. Madrid</i>	6.75.- €
<i>Enate D.O Navarra</i>	4.75.- €
<i>Matarromera D.O. Ribera del Duero</i>	11.75.- €
<i>Pesquera Cza D.O Ribera del Duero</i>	8.00.- €
<i>Les Terrases D. O Priorato Vendimia</i>	10.00.- €

VINOS TINTOS RESERVA: Grupo N° 2

<i>Beronia Reserva D.O. Rioja</i>	6.00.- €
<i>Remellurí D.O Rioja</i>	7.30.- €
<i>Viña Tondonia D. O Rioja</i>	8.75.- €
<i>Viña Ardanza D.O. Rioja</i>	10.00.- €
<i>Conde de los Andes D.O Rioja</i>	10.00.- €
<i>Pago Jean Leon</i>	7.30.- €

CAVAS: Grupo N° 3

Castell Blanch "BRUT"	2.50.- €
<i>Codorniu 1551</i>	3.00.- €
<i>Anna Codorniu</i>	4.00.- €
<i>JUVE & CAMPS CINTA PURPURA</i>	4.00.- €
<i>JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA</i>	4.75.- €

CHAMPAGNE: Grupo N° 3

<i>Mumm Cordon Rouge</i>	9.00.- €
<i>Veuve Clicot</i>	9.50.- €
<i>Moet Chandon</i>	10.50.- €

AGUAS MINERALES (Grupo N° 4)	1.25.- €
---------------------------------------	-----------------

PD: BEBIDA ELEGIR UNO DE CADA GRUPO

* I.V.A. NO INCLUIDO

SERVICIOS OPCIONALES

BARRA LIBRE (1as. MARCAS)

- Cerveza
- Vinos
- Zumos
- Refrescos
- Vermut
- Todo tipo de licores y alcoholes (Whisky escocés, ron, ginebra, vodka, licores de frutas, brandy,etc.)

P.V.P.: 26.00.- €.- IVA, no Incluido por persona 2 horas

P.V.P.: 8.00.- €.- IVA no Incluido por persona cada hora extra.

FIESTA INFANTIL

- Actores, Mimos, Guiñol ó Payasos a partir de **225 €** por hora **IVA no Incluido.**
- Posibilidad de contratar mas de 1 horas. (Pida presupuesto)

DISCOTECA:

- Mesa de mezclas y reproductor de CD doble profesional
- Colección de música especializada con mas de 2000 temas
- Disc-jockey profesional
- Estructura de luces con programador psicodélico y efectos sobre la pista

P.V.P.: 575.00.- € IVA, no Incluido por 2 horas

P.V.P.: 245.00.- € IVA, no Incluido por cada hora extra

OTROS:

Magos - Hipnotizadores - Humoristas

PRECIOS A CONVENIR SEGÚN FECHAS Y PRESUPUESTO:

FOTOGRAFOS RECOMENDADOS

FOTOS GAMELLA, PERSONA DE CONTACTO: MARCELO TEL: 918503338

FOTO FINISH, PERSONA DE CONTACTO: CARLOS J. MARTÍN TEL: 918570353

*** ESTOS PRECIOS SON VALIDOS PARA EL AÑO 2.009.**