

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 la Mesa **PRESIDENCIAL.**

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 en firme del evento se entregará un anticipo de 1.000 €, y el resto a la finalización del servicio.

>> Estas tarifas son validas para el año 2011.

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:

Oferta Menú Comuniones

MENÚS A ELEGIR

Entradas del Chef

- *Crema Suave de Bogavantes al Aroma de Armañac*
- *Crema de Almendras a la Menta con Pasas al Jerez*
- *Crema de Melón con Virutas de Jamón Ibérico*

- *Vieira Rellena de Marisco con salsa Holandesa y Gratinada*
- *Ensalada de verduras Asadas con Langostinos en Vinagreta de Jerez*
- *Bombón de Merluza Relleno de Marisco a la Marinera*

- *Lomo Rojo de Cebón Gallego a la Parrilla Con sus Guarniciones*
- *Medallón de Solomillo en Salsa de Trufas con sus Acompañamiento*
- *Paletilla de Cordero Lechal Asado con Patatas Panadera*

Postre: *Tarta Nupcial Celebración(Selva Negra, San Marcos ó Tiramisu)
y Helado (Pistacho, Mandarina ó Turrón) en Tulipa.*

➤ *Cava Brut Nature*

Café y Chupito de Licor

Bodega: *Verdejo 100 % D.O. (Rueda) & Beronia Cza D.O. (Rioja)
Y Aguas Minerales*

P.V.P: 50.00.- € IVA Incluido

OFERTAS PARA UN MINIMO DE 45 PERSONAS ADULTAS POR EVENTO

> OPCIONAL: > *Cocktail de Bienvenida, con un costo adicional de 10 € IVA Incluido por Pax.*

Menú N° 1

Entradas del Chef

*Vieira Rellena de Marisco y Gratinada
con Salsa Holandesa*

*Entrecot de Buey Gallego a la Brasa
con sus Guarniciones*

Postre:

Tarta Celebración Comunción a su Gusto

Cava Brut Nature

Café y Chupito de Licor

Bodega:

*Verdejo 100 % D.O. (Rueda),
Beronia Cza D.O. (Rioja) y Aguas Minerales*

P.V.P: 40.00.- € IVA Incluido

Menú N° 2

Entradas del Chef

Crema Fría de Melón con Virutas de Ibérico

Bombón de Merluza Relleno de Marisco a la Marinera

Chuletón de Ternera de la Sierra de Gredos

½ Kilo a la Parrilla con sus Guarniciones

Postre: *Tarta Celebración Comunión a su Gusto*

Cava Brut Nature

Café y Chupito de Licor

Bodega:

Verdejo 100 % D.O. (Rueda),

Beronia Cza D.O. (Rioja) y Agua Mineral

P.V.P: 55.00.- € IVA Incluido

Menú N° 3

Entradas del Chef

*Ensalada de Verduras Asadas con Langostinos
En Vinagreta de Jerez*

*Paletilla de Cordero Lechal Asada a nuestro
Estilo con Patatas Panadera*

Postre:

Tarta Celebración Comunion a su Gusto

Cava Brut Nature

Café y Chupito de Licor

Bodega:

*Verdejo 100 % D.O. (Rueda),
Beronia Cza D.O. (Rioja) y Agua Mineral*

P.V.P: 50.00.- € IVA Incluido

Menú N° 4

Entradas del Chef

*1/2 Bogavante Relleno de Marisco
y Gratinado*

*Solomillo de Buey Gallego a la Parrilla
Con Lamina de Foie en Salsa de Trufa*

Postre:

Tarta Celebración Comunion a su Gusto

Cava Brut Nature

Café y Chupito de Licor

Bodega:

Verdejo 100 % D.O. (Rueda)

Beronia Cza D.O. (Rioja) y Agua Mineral

P.V.P: 58.00.- € IVA Incluido

Menú NIÑOS

Delicias del Chef

Entremeses Variados Fríos 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

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

Bodega: refrescos Variados y Agua Mineral

P.V.P: 30.00.- € IVA Incluido

- I.V.A. INCLUIDO.
- ESTOS PRECIOS SON VALIDOS EN EL PRESENTE AÑO 2011.

Como puedo mejorar mi Menú:

Cocktail de Bienvenida	10 €	por Pax	IVA Incluido
Croquetas Caseras de Marisco	14 €	ración	IVA Incluido
Jamón Ibérico Reserva	30 €	ración	IVA Incluido
Gambas de Huelva Plancha	30 €	ración	IVA Incluido
Almejas Gallegas Marinera	30 €	ración	IVA Incluido
Sorbete de Limón.....	5 €	por Pax	IVA Incluido
Helado a su gusto en Tulipa	5 €	por Pax	IVA Incluido

- Tenemos una Carta de Vino a su disposición.
- Tartas para su elección: *San Marcos, Selva Negra de Choclote, Tiramisu, Nata y Fresa, Bombón de Chocolate, Mousse de Chocolate Blanco, Profiteroles y Sierra Real de Avellana.*
- Helados Variados: *Vainilla, Chocolate, Fresa, Mandarina, Turrón, Pistacho, Limón, etc.....*

Estamos a su disposición para ayudarle a confeccionar el Mejor MENÚ.

- I.V.A. INCLUIDO.
- ESTOS PRECIOS SON VALIDOS EN EL PRESENTE AÑO 2011.

COMPOSICIÓN DE COCKTAIL DE BIENVENIDA

Compuesto por: *Canapé de Salmón Ahumado con Huevas de Keta, Muslitos de Codorniz al Jengibre, Miniatura de Pato a la Naranja, Crujientes de Gambas con salsa de Cocktail, Bombones de Foie con Pistachos, Brocheta de Ibérico con Melón, Bombitas de Queso Manchego con Coulis de Frambuesa, Croquetitas de Marisco.*

BEBIDAS: *Cerveza, Refrescos, Vinos de Rioja y Rueda Verdejo, Jerez Secos y Dulces, Vermouth, Bitter, Mosto, etc.....*

P.V.P: 10.00.- € IVA Incluido

SERVICIOS OPCIONALES

BARRA LIBRE (1as. MARCAS no incluye reservas)

- 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 2500 temas
- Disc-jockey profesional
- Estructura de luces con programador psicodélico y efectos sobre la pista

P.V.P.: 500.00.- € IVA, no Incluido por 2 horas

P.V.P.: 225.00.- € 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 2.011.**