



MENÚS
COMUNIONES

////////////////////////////////////

ELBA MADRID ALCALÁ ****



Comuniones



www.comuniones.com

info@comuniones.com

616145759

MENÚS COMUNIONES

ELBA MADRID ALCALÁ ****

COMPLEMENTOS EN LA FIESTA

- Hora barra libre Elba: 12,00 €
- 2 Horas barra libre Elba: 18,00 €
- Barra de Gin & Tonics (Brockmans, Hendricks, Martin Millers, Citadelle): 15,00 €
- Barra de mojitos (clásico, limón y fresa, sin alcohol): 12,00 €
- Precio por copa: 8,00 €
- Precio por copa Premium: 12,00 €
- Precio por copa de licor: 4,00 €
- Precio por cerveza o refresco: 3,00 €

Suplementos por persona – IVA incluido (por el total de adultos confirmados en el evento – servicio de barra libre sólo para COMUNIONES superiores a 40 adultos).

- Nuestro Candy Bar (10 variedades): 2,50 €
 - Mesa de postres (sushi dulce, mini vasitos variados, trufas de chocolate y menta, trufas de chocolate blanco con naranja): 8,00 €
- Suplementos por persona – IVA incluido (por el total de comensales confirmados en el evento).

BARRA LIBRE

- GINEBRAS: Beefeater, Gordons, Larios.
- RON: Bacardi, Havana 3, Malibu, Brugal.
- WHISKYS: JB, Ballantines, White Label, Johnnie Walker ER.
- VODKAS: Smirnoff, Moskovskaya.
- OTRAS BEBIDAS: Refrescos, Cervezas, Vermouth Blanco, Vermouth Rojo, Baileys, Licor de hierbas, Orujo, Tía María, Pacharán, Licor de manzanas, Licor de frutas, Frangelico, Amaretto, Drambuie.

CONDICIONES DE LA RESERVA

Para formalizar la reserva de uno de los salones en la fecha determinada, se solicita un depósito de 200 euros para hacerla efectiva, que se descontará de la factura

final. Si desea realizar alguna modificación o sugerencia, consúltenos y le ayudaremos con todo gusto.





Elba
Madrid Alcalá



Comuniones



www.comuniones.com

info@comuniones.com

616145759

MENÚS COMUNIONES

ELBA MADRID ALCALÁ ****

Estimado amigo/a:

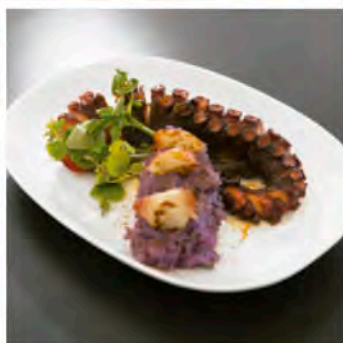
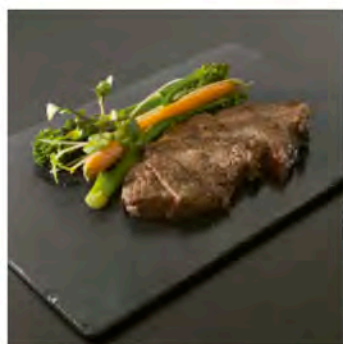
El impulso creativo y la pasión por el servicio y la gastronomía del equipo de ELBA MADRID ALCALÁ hacen de cada celebración un acontecimiento exclusivo y único.

Nuestra principal característica es la belleza de nuestro gran jardín de 1.300m², un entorno natural y único sin tener que salir de la ciudad, así como la versatilidad de nuestros salones, nuestra flexibilidad y adaptabilidad a todas sus peticiones. Nuestros menús se pueden elaborar de forma totalmente personalizada acorde a tus preferencias y necesidades.

Todo el equipo de restauración Elba Madrid Alcalá está a su entera disposición para informarles y asesorarles sobre los distintos servicios y posibilidades que ofrecen nuestros espacios.

Esperamos tener la oportunidad de atenderles en la celebración de un día tan importante, para que siempre lo recuerden como uno de los más felices de sus vidas.

Un cordial saludo. **Begoña Ramírez**
Directora - Elba Madrid Alcalá



MENÚS COMUNIONES

ELBA MADRID ALCALÁ ****

HAGA REALIDAD SUS SUEÑOS

En el Elba Madrid Alcalá pensamos que un día tan especial se merece un lugar único. Por eso le ofrecemos un hotel perfectamente ubicado, con elegantes y amplios salones con luz natural, habitaciones confortables para sus invitados, y por supuesto el servicio y la gastronomía

de más alto nivel. Además del asesoramiento personalizado de profesionales, que cuidarán cada detalle para superar sus expectativas respecto a ese día que se espera tan especial.

¿POR QUÉ ELEGIR ELBA?

Incluido en el precio de cada menú

PORQUE BUSCAMOS SU SONRISA Y LA DE SUS PEQUES...

- Recepción a la llegada.
- Tres plazas de garaje para el día del evento.
- Opciones de reproducción de vídeo en pantalla y proyector como cortesía.

PORQUE SUS INVITADOS TAMBIÉN SON LOS NUESTROS...

- Tarifa especial de alojamiento para invitados. Habitación doble con desayuno buffet.
- Consulte nuestras opciones de menú para invitados con intolerancias alimentarias.

PORQUE LE QUEREMOS MIMAR CON EL DETALLE ...

- Minutas personalizadas y sitting de invitados.
- Decoración by Elba en todas las mesas (rogamos consultéis toda nuestra oferta en decoración).
- Utilización de nuestros jardines exclusivos para vuestro reportaje fotográfico.
- Asesoramiento personalizado de todo el evento.
- Todos los niñ@s tienen un regalo por organizar la comunión en nuestro hotel.

Animación: habilitaremos un salón para todos los niños que celebren la 1ª comunión con nosotros, con un mínimo de 15 niños. Una vez finalice el banquete pasamos a recoger a todos los niños con nuestros animadores. Duración de 2 horas. La estancia máxima en el salón será de 4 horas desde la hora de comienzo reflejada en el contrato.





APERITIVO DE BIENVENIDA



APERITIVOS FRÍOS

- ESCOGER 4 OPCIONES -

- Tostas de jamón ibérico con tumaca
- Tostas de pastelito de cabracho con salsa rosa
- Tosta de salmón con queso fresco y aguacate
- Cucharita de pulpo con cremoso de patata y pimentón
- Minibrochetas de gamba con piña
- Tabla de quesos
- Mini montaditos variados
- Chupito de salmorejo con virutas de jamón y huevo
- Chupitos de Vichyssoise
- Cucharita de salpicón

APERITIVOS CALIENTES

- ESCOGER 4 OPCIONES -

- Dados de tortilla con mayonesa de huevo frito
- Minibrocheta de solomillo ibérico con queso Brie y reducción de Pedro Ximénez
- Mini quiche de verduras
- Latitas de pisto manchego con huevo de codorniz
- Croquetas de ave
- Langostino en pasta katafi, mayonesa de lima
- Brocheta de pollo satay
- Mini pan de pita rellena de presa ibérica y chutney de mango
- Mini hamburguesas
- Gyozas de carne y verdura con soja

BODEGA

- Vino Blanco D.O. Rueda
- Vino Tinto Crianza D.O. Rioja
- Refrescos, Cerveza, Agua mineral

PRECIO POR PERSONA: 15,00 € / PRECIO APERITIVO PARA NIÑO: 7,00 € (IVA incluido)

30 minutos de duración.

El aperitivo de bienvenida irá siempre acompañado de un menú.
Se contratará por el número total de comensales en el evento.



MENÚ 1



APERITIVO

Croqueta de morcilla y manzana asada.

ENTRANTE

Tomate marinado en balsámico, mozzarella de búfalo y rúcula.

PRINCIPAL

Tournedó de solomillo de cerdo ibérico, puré de calabaza y jugo ibérico.

POSTRE

Bizcocho de frambuesa y mousse de vainilla.

*Tarta de comunión.

Café y petit fours.

BODEGA

- Vino Blanco Federico Paternina - D.O Rueda.
- Vino Tinto Marqués del Atrio Crianza - D.O Rioja.
- Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas.
- Cava Castellblanch Brut - D.O. Cava.

PRECIO POR PERSONA: 42,00 € (IVA incluido)

*Tarta de comunión de presentación para el corte.



MENÚ 2



ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel.
Tabla de quesos con membrillo.
Croquetas de marisco.
Tempura de verduras.

PRINCIPAL

Carrillera de ternera en curry rojo y crema de coco con arroz basmati.

POSTRE

Selva negra.
*Tarta de comunión.
Café y petit fours.

BODEGA

- Vino Blanco Federico Paternina - D.O Rueda.
- Vino Tinto Marqués del Atrio Crianza - D.O Rioja.
- Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas.
- Cava Castellblanch Brut - D.O. Cava.

PRECIO POR PERSONA: 43,00 € (IVA incluido)

*Tarta de comunión de presentación para el corte.



MENÚ 3



ENTRANTES A COMPARTIR

Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula.
Surtido de ibéricos con pan crujiente y tomate rallado.
Croquetas de jamon ibérico.
Parrillada de verduras.

PRINCIPAL

Carreé de cordero, sofrito de tomate, cebolla y albahaca y jugo de vino blanco.

POSTRE

Milhojas de vainilla.
*Tarta de comunión.
Café y petit fours.

BODEGA

- Vino Blanco Federico Paternina - D.O Rueda.
- Vino Tinto Marqués del Atrio Crianza - D.O Rioja.
- Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas.
- Cava Castellblanch Brut - D.O. Cava.

PRECIO POR PERSONA: 49,00 € (IVA incluido)

*Tarta de comunión de presentación para el corte.



MENÚ 4



APERITIVO

Croqueta de marisco con puré cocido.

ENTRANTE

Ensalada de foie con jamón ibérico y tostas de pan de cereales.

PRINCIPAL

Solomillo de ternera, patatas asadas al romero y salsa de foie.

POSTRE

Pastel de mascarpone y frutos rojos.

*Tarta de comunión.

Café y petit fours.

BODEGA

- Vino Blanco Federico Paternina - D.O Rueda.
- Vino Tinto Marqués del Atrio Crianza - D.O Rioja.
- Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas.
- Cava Castellblanch Brut - D.O. Cava.

PRECIO POR PERSONA: 55,00 € (IVA incluido)

*Tarta de comunión de presentación para el corte.



MENÚ INFANTIL



ENTRANTES

Pasta con salsa de tomate
o
Surtido de ibéricos y quesos
o

Cesta de fritos, croquetas de jamón, mini empanadillas, rollitos de primavera, calamares y crujiente de gambas y patata.

PRINCIPAL

Escalopes de pollo fritos con patatas fritas
o
Merluza a la romana
o
Hamburguesa de ternera con queso y bacon.

POSTRE

Helados variados.
*Tarta de comunión.

BODEGA

Aguas Minerales, Zumos, Refrescos.

PRECIO POR PERSONA: 30,00 € (IVA incluido)

*Tarta de comunión de presentación para el corte.