

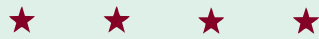
HOTEL
A C O S T A
C E N T R O
★ ★ ★ ★

Comuniones ²⁰²⁴

información y reservas **924 666 111 - 667 543 990**



HOTEL ACOSTA CENTRO



BIENVENIDOS

Os damos la bienvenida a HOTEL ACOSTA CENTRO,
Único hotel de 4 estrellas en Almendralejo

Gracias por consultar nuestro dossier de comuniones 2024
para la celebración de vuestro evento.
Estaremos a vuestra disposición para que sea un día muy especial

¿Qué te ofrecemos?

- UBICACIÓN

Ubicación privilegiada en pleno centro de Almendralejo.

- GASTRONOMÍA

Ofrecemos una propuesta gastronómica de menús de calidad. Pero vosotros tenéis la decisión final. Podemos realizar los cambios que estiméis oportunos en el menú

- EXPERIENCIA

Más de 30 años de experiencia en el sector de la restauración y eventos.

- ESPACIOS

Hotel Acosta Centro cuenta con varios tipos de salones con distintas capacidades. Solicita información si deseas realizar tu evento en un salón privado. Para finalizar vuestro, disponemos de una amplia terraza para tomar las copas al aire libre en la azotea.

- PERSONAL EXCLUSIVO

Tendrá a su disposición un equipo de personal de sala profesional y exclusivo para su comunión.



HOTEL
A C O S T A
C E N T R O
★ ★ ★ ★

Menú 1-

Entrantes

Jamón Ibérico de Bellota
Lomito ibérico de Bellota
Queso de oveja Extremeño
Carpaccio de retinto y virutas de parmesano
Selección de ahumados sobre pulpa de tomate
Salteado de verduras con crujiente de bacon y ali-oli gratinado
Gamba blanca de Huelva

Planto principal

Codillo de cerdo asado a baja temperatura
sobre cama de pasaderas

Postre

Tarta de comunión con helado cremoso

Bebidas

Tinto crianza, blanco joven, refrescos,
cervezas, agua mineral y café

Precio p/persona 49€

HOTEL
A C O S T A
C E N T R O
★ ★ ★ ★

Menú 2 -

Entrantes

Jamón Ibérico de Bellota
Lomito ibérico de Bellota
Surtido de quesos Extremeños
Croquetas caseras de ibéricos
Choco frito con salsa tártara
Bacalao Dorado

1º plato individual

Langostinos cocidos y Gambas de Huelva

2º plato individual

Solomillo de cerdo con gratán de patatas,
ensalada de pimientos asados y salsa española

Postre

Tarta de comunión con helado cremoso

Bebidas

Tinto crianza, blanco joven, refrescos,
cervezas, agua mineral y café

Precio p/persona 54€

HOTEL
A C O S T A
C E N T R O
★ ★ ★ ★

Menú 3-

Entrantes

Jamón Ibérico de bellota (repetición)
Lomito ibérico de Bellota
Surtido de Quesos Extremeños
Tarrina de Foie con cebolla caramelizada y frutos rojos
Crujiente de gamba cristal y wakame
Croquetas de secreto con toque miel
Gamba blanca de Huelva

Planto Principal

Presa de cerdo ibérico con gratán de patatas y
ensalada de pimientos asados

Postre

Tarta de comunión con helado cremoso

Bebidas

Tinto crianza, blanco joven, refrescos,
cervezas, agua mineral y café

Precio p/persona 60€

HOTEL
A C O S T A
C E N T R O
★ ★ ★ ★

Menú 4 -

Entrantes

Jamón Ibérico de bellota (repetición)
Lomito ibérico de Bellota
Surtido de Quesos Extremeños
Croquetas de ibéricos
Tarrina de Foie con cebolla caramelizada y frutos rojos
Gamba blanca de Huelva
Gambones a la sal
Langostinos cocidos

Plato Principal

Costillar de ternera adobado y cocinado a baja temperatura con panaderas y verduras

Postre

Tarta de comunión con helado cremoso

Bebidas

Tinto crianza, blanco joven, refrescos,
cervezas, agua mineral y café

Precio p/persona 65€

HOTEL
A C O S T A
C E N T R O
★ ★ ★ ★

Menú 5 -

Opción 1
62 €

1º plato individual
Jamón Ibérico de Bellota

2º plato individual
Gambas blancas de Huelva

3º plato individual
Presa de cerdo ibérico con
gratán de patatas y
ensalada de pimientos
asadoS

Postre
Lemon pie con base de
galleta bretona cremoso de
limón y punta de merengue
italiano flambeado
acompañado de helado
cremoso

Opción 2
72 €

1º plato individual
Surtido de Ibéricos con
queso

2º plato individual
Surtido de Marisco:
Gambas, Langostinos,
Gambones a la sal

3º plato individual
Costillar de ternera
adobado y cocinado a baja
temperatura con panaderas
y verduras

Postre
Fresón de mousse suave de
queso, interior gelificado de
frambuesa con base de
galleta crumble y helado
cremoso

Opción 3
58 €

1º plato individual
Jamón Ibérico de Bellota
y Lomito Ibérico de Bellota

2º plato individual
Langostinos cocidos y
Gambas blancas

3º plato individual
Solomillo de cerdo con
gratán de patatas,
ensalada de pimientos
asados y salsa española

Postre
Cereza del jerte con
cremoso de chocolate
blanco y yogurt sobre
galleta de cacao y
almendras, acompañado
con helado cremoso

Bebidas

Tinto crianza, blanco joven, refrescos,
cervezas, agua mineral y café

HOTEL
A C O S T A
C E N T R O
★ ★ ★ ★

Menú cocktail -

Jamón ibérico de bellota
Tabla de quesos
Lomito ibérico de bellota
Twister de gambas al ajillo
Croquetas de secreto con toque de miel
Crujiente de gamba cristal
Choco frito con salsa tártara
Milhoja de salmon y queso cremoso
Mini hamburguesa de langostinos
Brocheta de pollo barbacoa
Mini sartén de arroz de marisco señoret

-Corner de cervezas-

-Isla de vinos , Refrescos, rebujito-

-Estación de café-

Postre

Copa profiteroles rellenos de crema pastelera
con chocolate fundido

Precio p/persona 45€

HOTEL
A C O S T A
C E N T R O
★ ★ ★ ★

Menú Infantil -



Al centro para compartir

Jamón ibérico y queso de oveja

Plato individual
Croquetas
Pizzas jamón y queso
Nuggets de pollo
Patatas fritas
Helado
Bebidas

Precio p/persona 25€*

*Este menú se aplicará a niños de hasta 12 años de edad, estando todos en la misma mesa

HOTEL
A C O S T A
C E N T R O
★ ★ ★ ★

MOMENTO COPAS

Las serviremos en nuestra fantástica terraza

Botella 45 €

Whisky

J & B
Ballantine's
Cutty Sark
White Label
Jonny Walker
Red Label
Dyc
Passport

Ron

Brugal
Barcelo
Cacique
Pampero
Bacardi
Negrita
Legendario

Ginebras

Beefeater
Larios
Gordon's
Bombay
Sapphire
Seagram's
Puerto de
Indias
Exotica

Vodka

Smirnoff
Eristoff
Absolut

Botella licores

Extremeño 20 €

Villamasa 35 €

Baileys 35 €

Ruavieja 25 €

Caja de refresco 24 unidades - 35 €



HOTEL
A C O S T A
C E N T R O
★ ★ ★ ★

Condiciones de contratación

- Precios 10 % iva incluido
 - Para reservas hay que realizar un depósito de 300 €
 - Consulte servicio de animación
 - Los menús son orientativos y se puede realizar cambios.
 - Si desean contratar una empresa externa para el montaje de mesas de Candy bar (chucherías) u otros, el establecimiento aportará las mesas necesarias para ello, pero la lencería de mesa (manteles) serán aportados por la empresa contratada.
 - El montaje de las mesas de la comunión se coordinara con el establecimiento según disponibilidad.
-
- Se podrá modificar el nº de comensales sin que afecte, hasta 48 horas antes del evento. Fuera de plazo se cobrará el 100 % de los comensales contratados.

Extras información en **zona copas**

- Servicio de copas en terraza hasta máximo 22:00h
 - Jamón ibérico de Bellota cortado a la vista 500 € pieza
 - Montado de lomo unidad 2.50. Hay que contratar nº de unidades al contratar el menú.
-
- Pago: Se realizara el pago total del evento como máximo 48 horas después del mismo