

COMUNIONES

2026

HOTEL
ACOSTA
VETONIA
★ ★ ★



BIENVENIDOS

OS DAMOS LA BIENVENIDA A
HOTEL ACOSTA VETONIA,

GRACIAS POR CONSULTAR NUESTRO
DOSSIER DE COMUNIONES 2026

PARA LA CELEBRACIÓN DE VUESTRO
EVENTO.

ESTAREMOS A VUESTRA DISPOSICIÓN
PARA QUE SEA UN DÍA MUY ESPECIAL



UBICACIÓN

PRIVILEGIADA
CON FÁCIL ACCESO Y
GRAN APARCAMIENTO



SALONES

OPCIÓN DE
SALONES
PRIVADOS



¿QUÉ TE OFRECEMOS?

GASTRONOMÍA

OFRECEMOS UNA
PROPUESTA DE
CALIDAD, PARA TODOS
LOS GUSTOS



PERSONAL EXCLUSIVO

TENDRÁN A SUS DISPOSICIÓN
UN EQUIPO DE CAMAREROS
PROFESIONALES
PARA SU EVENTO





COMUNIONES - I

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (REPETICIÓN)
LOMO IBÉRICO DE BELLOTA
QUESO DE OVEJA CURADO
MOUSSE DE PATO CON CEBOLLA CARAMELIZADA
BACALAO DORADO
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN
SEPIA AL ACEITE DE AJO Y PEREJIL
LANGOSTINOS COCIDOS (REPETICIÓN)

PLATO PRINCIPAL

SOLOMILLO DE CERDO CON GRATÉN DE PATATAS

POSTRE

REPOSTERÍA ACOSTA CON HELADO CREMOSO

BEBIDAS

TINTO CRIANZA, BLANCO JOVEN, REFRESCOS,
CERVEZAS, AGUA MINERAL



HOTEL
A C O S T A
VETONIA
★ ★ ★

61€

COMUNIONES -2

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (REPETICIÓN)
LOMO IBÉRICO DE BELLOTA
TORTA CREMOSA DE BARROS
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN
DADOS DE CHOCO FRITO
TARRINA DE FOIÈ CON CEBOLLA CARAMELIZADA
BACALAO DORADO
GAMBAS DE HUELVA (REPETICIÓN)

PLATO PRINCIPAL

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON GRATÉN DE PATATAS

POSTRE

REPOSTERÍA ACOSTA CON HELADO CREMOSO

BEBIDAS

TINTO CRIANZA, BLANCO JOVEN, REFRESCOS,
CERVEZAS, AGUA MINERAL

información y reservas **924 67 11 51- 637 82 40 23**





COMUNIONES -3

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (REPETICIÓN)
LOMO IBÉRICO DE BELLOTA
SURTIDO DE QUESOS EXTREMEÑOS CON TORTA
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO
BROCHETA DE POLLO, CEBOLLA Y 3 PIMIENTOS
SAQUITOS DE GAMBAS
LANGOSTINOS TWISTER
SELECCIÓN DE AHUMADOS SOBRE PULPA DE TOMATE
MARISCADA (REPETICIÓN)
(GAMBAS, LANGOSTINOS, GAMBONES)

PLATO PRINCIPAL

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON GRATÉN DE PATATAS

POSTRE

REPOSTERÍA ACOSTA CON HELADO CREMOSO

BEBIDAS

TINTO CRIANZA, BLANCO JOVEN, REFRESCOS, CERVEZAS,
AGUA MINERAL



HOTEL
A C O S T A
VETONIA
★ ★ ★

77€

COMUNIONES -4

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (REPETICIÓN)
LOMO IBÉRICO DE BELLOTA
TORTA CREMOSA DE BARROS
SELECCIÓN DE AHUMADOS SOBRE PULPA DE TOMATE
DADOS DE CHOCO FRITO
CROQUETAS CASERAS DE IBÉRICOS
BACALAO DORADO
CRUJIENTES DE GAMBAS CRISTAL Y ALGAS WAKAME

1^{ER} PLATO INDIVIDUAL

LANGOSTINOS COCIDOS , GAMBAS BLANCAS,
GAMBONES A LA PARRILLA (REPETICIÓN AL CENTRO)

2º PLATO INDIVIDUAL

PRESA IBÉRICA ACOMPAÑADA DE ENSALADA DE PIMIENTOS

POSTRE

REPOSTERÍA ACOSTA CON HELADO CREMOSO

BEBIDAS

TINTO CRIANZA, BLANCO JOVEN, REFRESCOS,
CERVEZAS, AGUA MINERAL

información y reservas **924 67 11 51- 637 82 40 23**





HOTEL
A C O S T A
V E T O N I A
★ ★ ★



COCKTAIL

COMPLEMENTA TU MENÚ

ELEGIDO CON UNA COPA DE BIENVENIDA
ANTES DE SENTARSE

TARTELETA VEGETAL CON TOQUE DE MOSTAZA
TOSTA DE ANCHOA SOBRE TOMATE NATURAL
CHUPITO DE GAZPACHO (ASALOMOREJADO)
BROCHETA DE POLLO BARBACOA

INCLUYE:

- REFRESCOS
- CERVEZAS
- VINOS
- AGUA MINERAL

información y reservas **924 67 11 51- 637 82 40 23**





HOTEL
ACOSTA
VETONIA
★ ★ ★

68€

COMUNIONES - COCKTAIL

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (REPETICIÓN)
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
REPOSTERÍA ACOSTA CON HELADO CREMOSO

información y reservas **924 67 11 51- 637 82 40 23**





Repostería

Acosta

Sabores

Tarta de la Abuela

Nata y Nueces

Red Velvet

Cornet Cake

**Chocolate con Praline de Avellana y
Almendras**

HOTEL
A C O S T A
V E T O N I A
★ ★ ★





AL CENTRO PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO DE OVEJA

PLATO INDIVIDUAL

CROQUETAS

PIZZAS JAMÓN Y QUESO

POLLO EMPANADO

PATATAS FRITAS

VASITO DE HELADO

BEBIDAS

Precio p/persona 28€*



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

MOMENTO COPAS

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 €



Condiciones de contratación

- Precios 10 % iva incluido
- Para reservas hay que realizar un depósito de 300 €
- 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 1 mesa y mantel standar
- 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

información y reservas **924 67 11 51- 637 82 40 23**

HOTEL
A C O S T A
VETONIA
★ ★ ★

