

Comuniones 2020



CASTELLÓN
CENTER

OWN THE CITY



Hotel Jaime I – Hotel TRYP Castellón Center -
Ronda Mijares, 67/86 - 12002 Castellón
Tel 964 250 300 – atosca@civishoteles.com - www.civishoteles.com

Opción nº1

Copa de bienvenida

Elige 4 entrantes

- Jamón ibérico y queso de oveja curado acompañado de pan con tomate
- Langostinos y mozzarella de buffala, mango, calabaza y brotes
- Ensalada waldorf, salmón curado y mayonesa de wasabi
- Carpaccio de atún, vinagreta de encurtidos emulsionada y ensalada de brotes
- Tartar de dorada y aguacate con aliño de wakame
- Tataki de buey, chimichurri emulsionado y chips
- Croqueta de pulpo y algas con katsuobushi
- Croqueta de secreto ibérico con setas al ajillo
- Buñuelos de codorniz escabechada con azafrán
- Foie mi cuit, pan de higos y panela con vainilla
- Alcachofas, langostinos salteados y salsa americana con kimchi

Elige un sorbete

- Agua de valencia
- Mojito
- Lulo y pisco
- Maracuya sin alcohol

Elige el segundo

- Vieira asada y arroz cremoso de erizos con alcachofa
- Fideos rossejats con carabinero (opcional con arroz)
- Arrocito de Castelló. Rape, sepionet, langostino y carxofa
- Arroz de verduras de temporada y pato confitado
- Lomo de bacalao asado, pisto manchego y all i oli de tomates secos
- Lasaña crujiente de codillo de cerdo, moscatel y pistachos

Elige la tarta

- Plátano y dulce de leche
- Gianduja crujiente, avellana y chocolate
- Lemon pie
- Tres chocolates
- Pantera Rosa

50€

Opción nº2

Copa de bienvenida

Elige un primero

Perdiz escabechada, taboulé, brotes y azafrán
Langostinos y mozzarella de buffala, mango, aguacate, calabaza y ensalada
Foie mi cuit, pan de higos y panela con vainilla
Rodaballo, fideos finos con chipironcitos y ajo negro
Centro de merluza y zamburiña en un guiso peruano “chupe”

Elige un sorbete

Agua de valencia
Mojito
Lulo y pisco
Maracuya sin alcohol

Elige un segundo

Arroz con bogavante a gusto del cliente
Jarrete de cordero cocinado con azafrán como un “tombet”
Ternera melosa crujiente con foie y pera
Secreto ibérico, moussaka de verduras, hummus y chimichurri
Pato moulard deshuesado y rustido con chutney de tomate y rúcula

Elige la tarta

Plátano y dulce de leche
Gianduja crujiente, avellana y chocolate
Lemon pie
Tres chocolates
Pantera Rosa

54€

Opción nº3

Copa de bienvenida

Elige un entrante

Perdiz escabechada, taboulé, brotes y azafrán
Langostinos y mozzarella de buffala, mango, aguacate, calabaza y ensalada
Ensaladilla de snow crab y gambita blanca, naranja, hierbas y flores
Foie mi cuit, pan de higos y panela con vainilla
Ensalada de algas, setas enoki y shimeji y aliño de wakame

Elige un primero

Rodaballo, fideos finos con chipironcitos y ajo negro
Centro de merluza y zamburiña en un guiso peruano “chupe”
Lomo de dorada y arroz ultramarino
Lenguado y gamba roja, su gazpachuelo, espinacas y nero gnocchis
Tataki de tofu, alcachofa, calabaza y naranja con brotes

Elige un sorbete

Agua de valencia
Mojito
Lulo y pisco
Maracuya sin alcohol

Elige un segundo

Jarrete de cordero cocinado con azafrán como un “tombet”
Ternera melosa crujiente con foie y pera
Secreto ibérico, moussaka de verduras, hummus y chimichurri
Pato moulard deshuesado y rustido con chutney de tomate y rúcula
Quinoto de vegetales, seitán y coco

Elige la tarta

Plátano y dulce de leche
Gianduja crujiente, avellana y chocolate
Lemon pie
Tres chocolates
Pantera Rosa

63€

Añade un postre a cualquiera de las 3 opciones

- Fruta preparada en el centro de la mesa 3€
- Ensalada de frutas con sorbete de naranja 5€
- Café cremaet a cucharadas 5€
- Chocolate negro, te matcha y sésamo 5€

Bodega y copa de bienvenida incluida en todos los menús

- Aguas minerales, café y licores
- Vino blanco Marqués de Cáceres Verdejo (D.O Rueda)
- Vino tinto Alcorta Crianza (D.O. Rioja)
- Cava Tempus III

Nuestra propuesta también incluye...

- La decoración del centro de las mesas.
- Minutas personalizadas de recuerdo.
- Aparcamiento en el garaje del hotel, hasta que se complete el aforo.
- Precios especiales en el alojamiento de sus invitados.
- El IVA correspondiente.



Menú infantil

Individual o para compartir según disposición de las mesas

Ganchitos y gusanitos

Jamón y queso

Rabas de pollo fritas

Croquetas de jamón

Calamares

Segundo a elegir

Paella de carne “del senyoret”

Escalope de pollo con patatas fritas

Burguer BBQ con patatas

Postre

Helado

Resopar

Bocadillo de jamón con tomate y croissants con nocilla

35€



A tener en cuenta...

El precio del menú de niños incluye tres horas de animación, específicamente preparada para niños y niñas de todas las edades, en la que les harán participar en diversas actividades, concursos y entretenimientos. (Número mínimo 30 niños)

Los horarios aproximados de la animación son:

Comuniones celebradas por la mañana de 15.30 a 18.30 horas.

Comuniones celebradas por la tarde..... de 21.30 a 00.30 horas.

Los horarios de finalización de las comuniones quedan fijados de la siguiente manera

Comuniones celebradas por la mañana.....19.30 horas.

Comuniones celebradas por la tarde..... 02.00 horas.

Al terminar la comida de los adultos, se habilitará una barra de bebidas en el Hall de los salones. Para las copas que deseen, deberán proceder de alguna de las siguientes maneras:

1. Entregando tickets a sus invitados, que se cobrarán posteriormente a 6 euros cada uno. Los talonarios de tickets les serán facilitados por el Maitre.
2. Cargando a cada comunión las copas solicitadas por cada uno de los invitados, sin necesidad de tickets. **Añadir un poco de texto**
3. Permitiendo que sean los propios invitados los que abonen sus consumiciones.

La Reserva de Salón es válida durante siete días desde la visita de los contratantes.

La Contratación de la Comunión conlleva la firma de un contrato con un depósito de 300,00 Euros. Cualquier cancelación de la Comunión, implica la pérdida del depósito.

Elección del menú. Deberá ser fijado con un máximo de 15 días antes de la fecha de celebración.

Comunicación del número de invitados. Deberá ser comunicado tres días antes del evento, siendo este el número mínimo de cubiertos que será facturado por el hotel.