

Comunionen 2022



Hotel Castellón Center
Affiliated by Meliá

 **HOTEL
JAIME**

MENÚ 55€

ENTRADAS CENTRO DE MESA, 4 a elegir

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

EL ARROZ, ESCOGE UNO

Fideos rossejats con carabinero (opcional con arroz)
Arrocito de Castelló. Rape, sepionet, langostino y carxofa
Arroz de verduras de temporada y pato confitado

POSTRE, SERVIDO COMO TARTA, A ELEGIR

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

MENÚ 60€

PRIMER PLATO A ELEGIR

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

EL SEGUNDO PLATO, ESCOGE UNO

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

POSTRE, SERVIDO COMO TARTA, A ELEGIR

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

MENÚ 75€

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

DESPUÉS SELECCIONA EL PRIMER PLATO

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

CONTINÚA DECIDIENDO EL SORBETE

Agua de valencia
Mojito
Lulo y pisco
Maracuya sin alcohol

DESPUÉS EL SEGUNDO PLATO, ESCOGE UNO

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

TERMINA CON EL POSTRE, SERVIDO COMO TARTA, A ELEGIR

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

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN LA COPA DE BIENVENIDA Y LA SIGUIENTE BODEGA:

Cafés y licores Aguas minerales
Vino Blanco Marques de Cáceres Verdejo d.o. Rueda
Vino Tinto Azpilicueta crianza d.o. Rioja
Cava Raimat Brut Cim de Turó D.O. Cava

MENÚ INFANTIL 35€

CENTRO DE MESA

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

MERIENDA

Bocadillo de jamón con tomate y croissants con nocilla

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

El precio del menú de niños incluye tres horas de animación, específicamente preparada para niños 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:

Para las Comuniones celebradas por la mañana, de 15.30 a 18.30 horas.

Para las 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, a las 19.30 horas.

Comuniones celebradas por la tarde, a las 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.
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 600,00 Euros. Cualquier cancelación de la Comunión, implica la pérdida del depósito.

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.

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

Según la ley 42/2010, (ley antitabaco 2011) queda prohibido fumar en todas las instalaciones del establecimiento, exceptuando las habitaciones habilitadas para ello.

ESTOS MENÚS INCLUYEN:

Centros decorativos en las mesas.

Minutas personalizadas de recuerdo.

Aparcamiento en el garaje del hotel (hasta que se complete aforo).

3 Horas de animación para los niños (Número mínimo 30 niños).

Merienda para los niños, al finalizar la animación.