



2024

Comuniones

Hotel - Spa - Restaurante
Convento I





HAY MOMENTOS EN LA **VIDA**
QUE SON **ESPECIALES** POR SÍ SOLOS,
COMPARTIR ÉSTE **CONTIGO**
LO **CONVIERTE** EN UN MOMENTO
INOLVIDABLE

GRACIAS POR ELEGIRNOS

Hotel - Spa - Restaurante
Convento I
★ ★ ★ ★

Menú 1

ENTRANTE

PUERROS RELLENOS DE MORCILLA, PASAS Y CREMA DE LECHE

PESCADO

HOJALDRE DE BACALAO CON ESCALIBADA DE VERDURAS

CARNE

SOLOMILLO IBÉRICO SOBRE CARPACCIO DE PIÑA Y TOMATE
CON VINAGRETA TEMPLADA

POSTRE

SENSACIONES

BODEGA

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS
40 VENDIMIAS D.O. RUEDA
24 MOZAS D.O. TORO
BRUT CODORNIU
CAFÉ DROMEDARIO
LICORES PANIZO

75,00 € (I.V.A. incluido)

Menú 2

ENTRANTE

TIMBAL DE LANGOSTINOS Y SALMÓN MARINADO CON SALSA DE SOJA

PESCADO

MERLUZA A LA CASTELLANA CON AHUMADOS E IBÉRICOS,
SALSA DE AJOS TIERNOS PIQUILLOS Y GAMBAS

CARNE

CARRILLERA DE TERNERA EN SALSA DE PIMIENTAS
Y BOLETUS SOBRE PARMENTIER

POSTRE

DEL FRAILE

BODEGA

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS
40 VENDIMIAS D.O. RUEDA
24 MOZAS D.O. TORO
BRUT CODORNIU
CAFÉ DROMEDARIO
LICORES PANIZO

85,00 € (I.V.A. incluido)

Menú 3

ENTRANTE

VIEIRA GRATINADA RELLENA DE GAMBAS Y JAMÓN IBÉRICO

PESCADO

CORVINA CON POCHADO DE VERDURAS AL MÁLAGA VIRGEN

CARNE

SOLOMILLO DE TERNERA AL OPORTO CON LASCAS
DE JAMÓN IBÉRICO Y MOUSSE DE FOIE

POSTRE

PINARIEGA

BODEGA

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS
40 VENDIMIAS D.O. RUEDA
24 MOZAS D.O. TORO
BRUT CODORNIU
CAFÉ DROMEDARIO
LICORES PANIZO

86,00 € (I.V.A. incluido)

Menú 4

ENTRANTE

BOUQUET DE BACALAO AHUMADO, TOMATE CONFITADO Y BERBERECHOS

PESCADO

RAPE EMPÍÑONADO CON CREMA DE CEBOLLA Y QUESO

CARNE

LECHAZO DE RAZA CHURRA ASADO AL HORNO DE LEÑA
CON ENSALADA DE LA HUERTA

POSTRE

AMBROSÍA

BODEGA

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS
40 VENDIMIAS D.O. RUEDA
24 MOZAS D.O. TORO
BRUT CODORNIU
CAFÉ DROMEDARIO
LICORES PANIZO

87,00 € (I.V.A. incluido)

B configura tu propio menú

ENTRANTES

-VIEIRA GRATINADA RELLENA DE GAMBAS Y JAMÓN IBÉRICO	16,00€
-ESPÁRRAGOS TRIGUEROS HORNEADOS CON SALSA HOLANDESA Y VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO	15,00€
-PUERROS RELLENO DE MORCILLA,PASAS Y CREMA DE LECHE	12,00€
-BOUQUET DE BACALAO AHUMADO ,TOMATE CONFITADO Y BERBERECHOS	14,00€
-TIMBAL DE LANGOSTINOS Y SALMÓN MARINADO CON SALSA DE SOJA	18,00€

PESCADOS

-MERLUZA A LA CASTELLANA CON AHUMADOS E IBÉRICOS,AJOS TIERNOS,PIQUILLOS Y GAMBAS	20,00€
-RAPE EMPÍÑONADO CON CREMAS DE CEBOLLA Y QUESO	22,00€
-BACALAO CON PATATA PANADERA E INFUSIÓN DE PIMENTÓN	21,00€
-BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINOS	22,00€
-CORVINA CON POCHADO DE VERDURAS AL MÁLAGA VIRGEN	19,00€
-HOJALDRE DE BACALAO Y ESCALIBADA DE VERDURAS	19,00€

CARNES

-CARRILLERA DE TERNERA EN SALSA DE PIMIENTA Y BOLETUS SOBRE PARMENTIER	21,00€
-TOURNEDÓ DE SOLOMILLO IBÉRICO CON SUS VERDURITAS Y PATATAS	18,00€
-LECHAZO DE RAZA CHURRA ASADO AL HORNO DE LEÑA CON ENSALADA DE LA HUERTA	25,00€
-SOLOMILLO IBÉRICO SOBRE CARPACCIO DE PIÑA Y TOMATE CON VINAGRETA DE TEMPLADA	18,00€
-SOLOMILLO DE TERNERA AL OPORTO CON LASCAS DE JAMÓN IBÉRICO Y FOIE	25,00€

POSTRES

- DEL FRAILE : NATA,CREMA Y YEMA TOSTADA	11,00€
- SENSACIONES: 5 CHOCOLATES	11,00€
- PINARIEGA : NATA,CREMA,CANELA Y PIÑONES	11,00€
- AMBROSIA : MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO,FRAMBUESA Y PISTACHO	11,00€

EXTRA

SEMI ESFERA DE HELADO. SABORES:

-RON CON PASAS	
-FRESA SILVESTRE	
-VAINILLA DE MADAGASCAR	3,00€
-CHOCOLATE	
-ALGODÓN DE AZÚCAR	

BODEGA

40 VENDIMIAS D.O. RUEDA	
24 MOZAS D.O. TORO	15,00€
CAVA BRUT CODORNIU	
CAFÉ O INFUSIÓN	
LICORES PANIZO	

A su Celebración también puede añadir...

SORBETE:

- LIMÓN AL CAVA 5,00€
- PIÑA COLADA 5,00€
- MOJITO 5,00€

TARTA DE PRESENTACIÓN:

- PRESENTACIÓN ,FIGURA Y CORTE: 35,00€

SE LES ENTREGARÁ LA TARTA AL FINALIZAR EL SERVICIO , PREPARADA PARA LLEVAR

DECORACIÓN FLORAL:

- CENTRO MEDIANO: 30,00€
- CENTRO GRANDE: 50,00€

HABITACIÓN DÍA DE LA COMUNIÓN:

(SEGÚN DISPONIBILIDAD DE HOTEL)

- OPCION "1 SOLO USO" SIN COSTE
 - PARA QUE EL /LA NIÑ@ DE COMUNIÓN PUEDA CAMBIARSE DE ROPA ANTES DE PASAR A LOS HINCHABLES.
 - NO PODRÁ SER UTILIZADA POR OTROS INVITADOS ,NI SE PODRÁ GUARDAR EQUIPAJE, DETALLES , PERTENENCIAS...
- OPCIÓN VESTIDOR DE 14:00H A 21:00H
 - SÁBADO : 100,00€
 - DOMINGO : 60,00€

MESAS AUXILIARES:

- MEDIANA : 1.20X70= 30€
- PEQUEÑA : 77X50CM= 20€

CARRITO CANDY:

- CARRITO CANDY: 90,00€
- SUJETO A DISPONIBILIDAD



Menú Infantil

ENTRANTES: (UNO A ELEGIR)

- *SURTIDO FRÍO Y CALIENTE: JAMÓN LOMO, QUESO, CROQUETAS Y AROS DE CALAMAR
- *PIZZA DE JAMÓN Y QUESO
- *PASTA BOLOÑESA

PESCADO: (UNO A ELEGIR)

- *FINGER DE POLLO CRUJIENTES CON PATATAS FRITAS
- *ESCALOPINES DE TERNERA CON ARROZ BLANCO CON TOMATE
- *LOMITOS DE MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA

POSTRE

POSTRE DE COMUNIÓN (MISMA ELECCIÓN QUE ADULTOS)

BODEGA

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS
REFRESCOS
CHAMPÍN

***MENÚ INFANTIL ES PARA NIÑOS DE HASTA 12 AÑOS.
SERÁ EL MISMO PARA TODOS LOS NIÑOS DEL EVENTO**

50,00 € (I.V.A. incluido)

Menú Vegetariano

ENTRANTE

ENSALADA FRESCA DE QUINOA, VERDURAS Y FRUTAS DE TEMPORADA

PRIMERO

RISOTTO DE BOLETUS EDULIS Y TRUFA NEGRA

SEGUNDO

TOFU CON CRUJIENTES DE CEBOLLA Y PATATAS AROMÁTICAS

POSTRE

PIÑA CON TOQUE DE CANELA Y MENTA

BODEGA

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS

40 VENDIMIAS D.O. RUEDA

24 MOZAS D.O. TORO

BRUT CODORNIU

CAFÉ DROMEDARIO

LICORES PANIZO

65,00 € (I.V.A. incluido)



tardeo en el Convento I

- **INVITADOS AL BANQUETE :** (ADULTOS Y NIÑOS)
ACCESO EXCLUSIVO A ZONA DE TERRAZA JARDÍN
ACCESO A HINCHABLES MENORES DE 12 AÑOS
+2 CONSUMICIONES o 1 COMBINADO (MAYORES DE 18 AÑOS)
MESA Y ASIENTO RESERVADO
10,00 € (I.V.A. incluido POR PERSONA)
- **INVITADOS EXTERNOS AL BANQUETE :** (ADULTOS Y NIÑOS)
ACCESO EXCLUSIVO A ZONA DE TERRAZA JARDÍN
ACCESO A HINCHABLES MENORES DE 12 AÑOS
+2 CONSUMICIONES o 1 COMBINADO (MAYORES DE 18 AÑOS)
MESA Y ASIENTO RESERVADO
15,00 € (I.V.A. incluido POR PERSONA)

HINCHABLES

- HORARIO DE 18.00H A 20:30
- ACCESO RESTRINGIDO CON PULSERA
- SUJETO A CLIMATOLOGÍA
- MONTAJE DE HINCHABLES HASTA EL 26 DE MAYO
(CONSULTAR TARIFAS Y OPCIONES FUERA DE FECHA)

MERIENDAS: HORARIO 19:00H

20 UNIDADES POR BANDEJA

- MINI HAMBURGUESA : 28,00€
- MINI PERRITO : 28,00€
- TORTILLA DE PATATA: 25,00€
- SALADITOS: 25,00€
- EMPANADA DE ATÚN: 25,00€
- ROSCOS DULCES: 25,00€

COMBINADOS

- TANQUERAY,BEEFEATER,SEAGRAMS
- JB,WHITE LABEL,BALLANTINES
- BRUGAL,SANTA TERESA,CACIQUE

CONSUMICIONES

- REFRESCOS
- CERVEZAS
- AGUAS
- ZUMOS

CONDICIONES:

- CONSUMICIONES VÁLIDAS PARA EL DIA DE LA CELEBRACIÓN.
- NO REEMBOLSABLE NI CANJEABLE EN OTROS SERVICIOS
- CONFIRMACIÓN DEL NÚMERO FINAL DE INVITADOS AL TARDEO EN EL CONVENTO : 1 SEMANA ANTES DEL EVENTO

CONDICIONES GENERALES -MENÚ COMUNIONES 2024

INFORMACIÓN

- Todos los integrantes de la comunión, elegirán la misma composición de menú salvo aquellas personas que por intolerancias alimentarias requieran un menú adaptado a sus necesidades.
Debe incluir : 1 entrante+1 pescado+1 carne+1 postre +bodega para cada comensal (menú adulto)
- Nuestros platos son y se sirven de forma individual, en ningún caso centro mesa o a compartir entre dos comensales (ya sean adultos o niños)
- No se admiten aportaciones de productos alimenticios externos al restaurante.
- Está prohibida la celebración de proyecciones, espectáculos o actuaciones con pirotecnia.
- En la contratación del menú de adulto ,no se incluyen extras como refrescos, cervezas, combinados... u otras consumiciones que no estén indicadas dentro del contrato de servicios y de haberles, se abonarán al finalizar el evento por parte de los contratantes, salvo que indiquen lo contrario a través del contrato de servicios.
- La contratación de la campaña de menús comuniones 2024 no incluye exclusividad de salón.
(consultar tarifas de exclusividad de salón)
- La situación de mesas de invitados estará sujeta a disposición del restaurante.
- La recepción de los detalles para los invitados deberán estar debidamente identificados con el nombre y apellidos del niño/a y la fecha de la comunión y podrán ser traídos con una antelación de 48h antes de la comunión.
- Incluida minuta recordatorio con el menú elegido.
- Campaña válida para comuniones 2024

SERVICIOS EXTERNOS

- Se comunicarán vía mail de los servicios externos que se contraten con una antelación mínima de 1 mes de la fecha de la comunión.
- El Hotel Convento I se exime de toda responsabilidad relativa a cualquier incidente referente a los servicios de las empresas externas contratadas.

CANDY: Estarán sujetos a espacio, dimensiones y horarios establecidos por el restaurante.

Deberán aportar registro sanitario y su colocación se realizará el mismo día del evento y recogida al finalizar el mismo.

DECORACIONES : Flores o decoraciones varias de mesa lo realizarán el mismo día del evento y recogida al finalizar el mismo.

FOTOGRAFÍA: Sujeto a espacios comunes que no interfieran al desarrollo de la actividad del Hotel.

DRONES: La empresa y/o invitados deberán tener los permisos vigentes fijados por las autoridades competentes (registro como operador de la agencia estatal de seguridad aérea y seguro básico que asegure el dron por los daños que puedan surgir durante y por causa de la ejecución del vuelo.

HORARIOS DE RESTAURANTE :

ALMUERZOS: de 14:00 h hasta las 18:00 h

CENAS: de 21:00 h hasta las 00:00 h

POR MOTIVOS DE ORGANIZACIÓN,NO SE PERMITIRÁ ESTAR MAS TIEMPO EN SALA DEL HORARIO ESTABLECIDO.

CONTRATACIÓN

1º Solicitud por parte del cliente de reserva de fecha y servicios a la dirección de correo electrónico: **comercial@hotel-convento.com**

2º Confirmación por parte del establecimiento de la disponibilidad de la reserva solicitada.

3º En el plazo máximo de un mes desde la confirmación del establecimiento, la reserva se formalizará mediante el contrato de servicios correspondiente.

PAGO y FACTURACIÓN

1º Pago de 10,00€ por persona reservada, (a la firma del contrato) que será descontado de la factura final.

2º Pago del 50% de los servicios contratados al mes de la firma del contrato con el menú elegido.

3º Pago del importe restante siete días antes de la fecha de la comunión.

Al nº de cuenta: ES55 2100 1751 4102 0061 5638

Indicando en concepto: NOMBRE Y FECHA DEL EVENTO

Debiendo, posteriormente, remitir el justificante de las transferencias realizadas, a la dirección de correo electrónico: comercial@hotel-convento.com

-A efectos de facturación, se considerará contratado, el último número de comensales indicado por escrito vía mail siete días antes de la comunión a (EMAIL: **comercial@hotel-convento.com**)

-Precios por persona con I.V.A. incluido (10%) .

En caso de que variara, se aplicaría el I.V.A. vigente en el momento de la facturación.

MODIFICACIONES

Una vez realizada la elección del menú, y comunicado al restaurante por escrito vía email, a : **comercial@hotel-convento.com**

El menú no podrá ser modificado sino se realiza con al menos 1 mes de antelación a la fecha de la comunión.

El número de comensales definitivo deberá ser comunicado por escrito 1 semana antes de la comunión.

ANULACIÓN

La anulación de la comunión tendrá que ser comunicada por escrito con al menos 2 meses de antelación a la fecha de la misma para no tener penalización.

La anulación de la comunión comunicada con menos de 2 meses supone una penalización de 20,00€ por comensal contratado.

EL HOTEL SPA CONVENTO I, SE RESERVA LA POSIBILIDAD DE ANULAR, CAMBIAR Y/O MODIFICAR LAS CONDICIONES GENERALES DE LOS MENÚS DE GRUPOS 2024, EN FUNCIÓN DE: RESTRICCIONES IMPUESTAS POR LAS AUTORIDADES PÚBLICAS, INCLEMENCIAS DEL TIEMPO, SINIESTROS QUE PUEDAN AFECTAR A LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE O DESABASTECIMIENTO DE MERCANCÍAS, SIN CONTRAPRESTACIÓN POR PARTE DEL RESTAURANTE.

LA CONTRATACIÓN DE LOS MENÚS DE COMUNIONES 2024 SUPONE LA ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES VIGENTES

Hotel - Spa - Restaurante

Convento I



CARRETERA DE LA ESTACIÓN S/N

49530 CORESES -ZAMORA

980 500 422 - 627 129 095

COMERCIAL@HOTEL-CONVENTO.COM