



Eventos Grupo eQuo
HOTEL LAS PROVINCIAS

**2020 MENÚS
COMUNIONES**





MENÚ 1



ENTRANTES PARA COMPARTIR

Entremeses ibéricos (Jamón, queso, chorizo y salchichón)
Langostinos cocidos del Mediterráneo con 2 salsas
Croquetitas caseras variadas
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao en salsa

SORBETE

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Entrecotte de cebón con patata panadera y pimientos de Guernica

POSTRE

Tarta de comunión
Café e infusiones

BODEGA

Vino tinto y blanco de nuestra bodega
Agua Mineral, refrescos, cervezas con y sin alcohol

45€ + IVA





MENÚ 2



ENTRANTES PARA COMPARTIR

Entremeses ibéricos (Jamón, lomo, chorizo y salchichón)

Tabla de Quesos Nacionales

Langostinos cocidos del Mediterráneo con 2 salsas

Trigueros a la parrilla con salteado de setas

SORBETE

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Solomillo de buey con salsa de foie y trufa negra con patatas risoladas

POSTRE

Tarta de comunión

Café e infusiones

BODEGA

Vino tinto y blanco de nuestra bodega

Agua Mineral, refrescos, cervezas con y sin alcohol

49 € + IVA



MENÚ 3



ENTRANTES PARA COMPARTIR

Entremeses ibéricos (Jamón, lomo, chorizo y salchichón)
Tabla de Quesos Nacionales
Ensalada de tomate con ventresca y pimientos asados
Gambas y langostinos cocidos del Mediterráneo con 2 salsas
Croquetitas caseras variadas

SORBETE

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Pierna y paletilla de cordero lechal asado con patatas panaderas y cebollitas caramelizadas

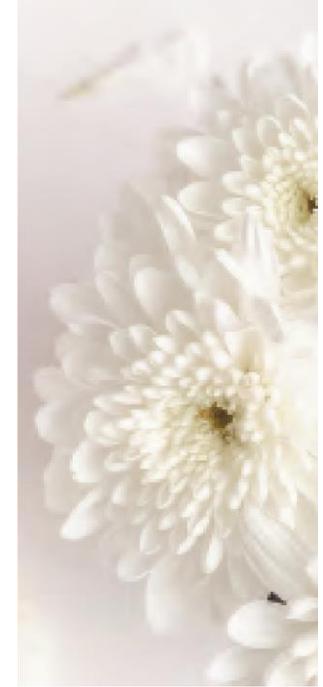
POSTRE

Tarta de comunión
Café e infusiones

BODEGA

Vino tinto y blanco de nuestra bodega
Agua Mineral, refrescos, cervezas con y sin alcohol

59€ + IVA





MENÚ 4



ENTRANTES PARA COMPARTIR

Croquetitas caseras variadas

Revuelto de bacalao y hongos

Langostinos cocidos del Mediterráneo con 2 salsas

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao en salsa

SORBETE

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Chuleta de Ternera blanca de Ávila con patata panadera y pimiento Guernica

POSTRE

Tarta de comunión

Café e infusiones

BODEGA

Vino tinto y blanco de nuestra bodega

Agua Mineral, refrescos, cervezas con y sin alcohol

53 € + IVA





MENÚ 5



ENTRANTES PARA COMPARTIR

Selección de Ibéricos y Quesos Nacionales
Gambas y Langostinos cocidos del Mediterráneo con 2 salsas
Ensalada de Tomate con Ventresca y Pimientos Asados
Espárragos de Aranjuez en Tempura con Salmorejo Cordobés



SORBETE

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Solomillo Añejo con salseras de Trufa y Foie con patata risolada

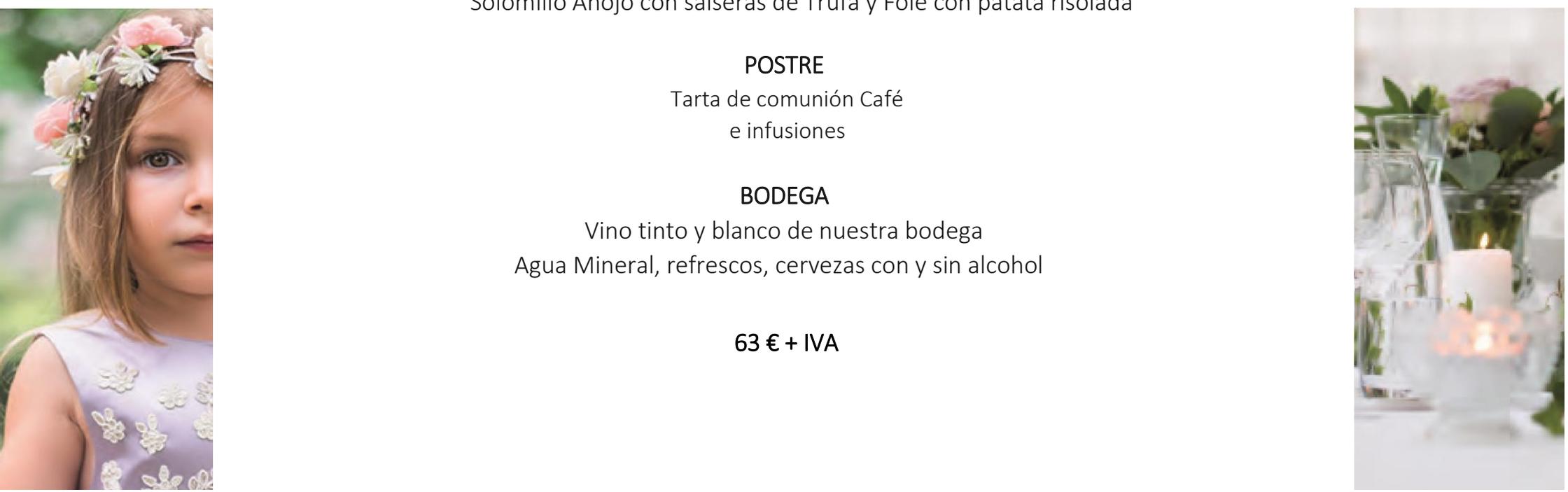
POSTRE

Tarta de comunión Café
e infusiones

BODEGA

Vino tinto y blanco de nuestra bodega
Agua Mineral, refrescos, cervezas con y sin alcohol

63 € + IVA



TRAS EL BANQUETE



ANIMACIÓN PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

DIVERSIÓN PARA LOS MAYORES

DISCOTECA



OTRAS CONSIDERACIONES



Menú adulto

Menú infantil

Menú especial (celíacos, alérgicos, vegetarianos...)

Muñeco de comunión de recuerdo

Discoteca y juegos

Copas **6€**, cervezas y refrescos **2€**

Hora máxima en comidas 19:00 horas

Hora máxima en cenas 00:00 horas

200€ depósito+ contrato reserva sala

Pago final al finalizar el evento

Forma de pago: efectivo, transferencia, tarjeta...

Número final invitados y detalles 10 días antes

Habitaciones invitados precios especiales con desayuno buffet y parking privado (**47€/noche**)

Garaje gratuito bajo disponibilidad

Exclusividad de salón a partir de 35 personas

Para comuniones de menos de 30 personas consultar suplemento



Carlos Martín

Director – Hotel Las Provincias 3***

607 475 368 – carlos.martin@grupoequo.es



PARA LOS NIÑOS



ENTRANTES

Entremeses fríos:

Jamón, queso, salchichón y chorizo

Entremeses calientes:

Croquetas, empanadillas y nuggets

PLATO PRINCIPAL

Merluza a la romana con patatas fritas OPCIÓN 1

Filete de Entrecotte con Patatas Fritas OPCIÓN 2

Escalope de ternera con Patatas Fritas OPCIÓN 3

Chuletillas de cordero lechal con patatas fritas OPCIÓN 4

Filete de pollo empanado con patatas fritas OPCIÓN 5

POSTRE

Tarta de comunión

Bebidas: Refrescos, zumos y agua Mineral

OPCIÓN 1: 25€

OPCIÓN 2: 29€

OPCIÓN 3: 25€

OPCIÓN 4: 29€

OPCIÓN 5: 25€

IVA no incluido

