



Eventos Grupo eQuo

HOTEL LAS PROVINCIAS

2021 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

Entrecote 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

47€ + IVA





MENÚ 2



ENTRANTES PARA COMPARTIR

Entremeses ibéricos (Jamón, queso, chorizo y salchichón)

Croquetitas caseras Variadas

Langostinos cocidos del Mediterráneo con 2 salsas

Trigueros a la parrilla con salteado de setas

SORBETE



SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL



Solomillo de Ternera con salsa de foie y trufa negra con Patatas risolada

POSTRE

Tarta de comunión

Café e infusiones

BODEGA

Vino tinto y blanco de nuestra bodega

Agua Mineral, refrescos, cervezas con y sin alcohol

52 € + IVA





MENÚ 3



ENTRANTES PARA COMPARTIR

Selección de Ibéricos y Quesos Nacionales
Croquetitas caseras variadas
Ensalada de Pimientos Tricolor con Queso de Cabra,
Cebolla Caramelizada y Lascas de Parmesano
Langostinos cocidos del Mediterráneo con 2 salsas

SORBETE

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Pierna y paletilla de cordero lechal asado a Baja Temperatura
y Patatas Panaderas

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

Selección de Ibéricos y Quesos Nacionales
Croquetitas Caseras Variadas
Ensalada de Queso de Cabra y Cebolla caramelizada
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao en salsa

SORBETE

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Solomillo de Ternera con salsa de foie y trufa negra con Patatas risolada

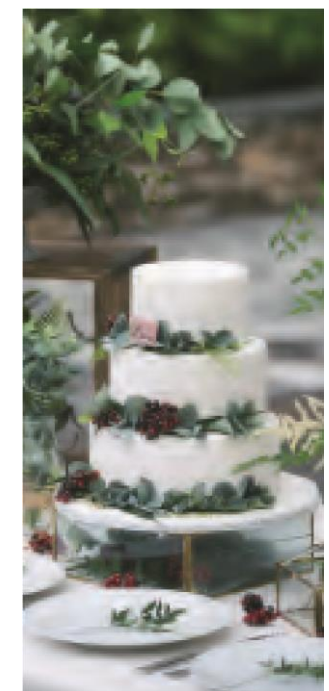
POSTRE

Tarta de comunión
Café e infusiones

BODEGA

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

55 € + 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

Cochinillo en dos cocciones con gajo de Patatas Asadas

POSTRE

Tarta de comunión Café
e infusiones

BODEGA

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

65 € + 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***Sup

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

Chuletillas de cordero lechal con patatas fritas OPCIÓN 3

Filete de pollo empanado con patatas fritas OPCIÓN 4

POSTRE

Tarta de comunión

Bebidas: Refrescos, zumos y agua Mineral

OPCIÓN 1: 27€

OPCIÓN 2: 31€

OPCIÓN 3: 31€

OPCIÓN 4: 27€

IVA no incluido

