

*Hotel Majadahonda*

*Comuniones 2024*



**HOTEL MAJADAHONDA**





# *Cóctel de Bienvenida*

Damos la opción de comenzar la comunión con un coctel de bienvenida antes del menú.

## *Formentera*

14€ | 6 piezas | Duración 30 minutos

Rollito de tramezzino con pavo y mahonesa de wasabi  
Caprese de cherries con mozzarella y pesto de albahaca  
Pan bao con tiras de solomillo de ternera y chimichurri  
Brocheta de pollo yakitori  
Caramelos de chistorra  
Mini cheeseburguers

## *La Garena*

20,50€ | 15 piezas | Duración 45 minutos

Grisinis de jamón reserva  
Lardones de queso Idiazábal  
Nachos con guacamole y crema cheddar  
Rollito de tramezzino con pavo y mahonesa de wasabi  
Tosta de queso de cabra y cebolla caramelizada  
Caprese de cherries con mozzarella y pesto de albahaca  
Chupito de porra Antequera con huevo y jamón  
Pan bao con tiras de solomillo de ternera y chimichurri  
Brocheta de pollo yakitori  
Caramelos de chistorra  
Mini cheese burgers  
Croquetas de ibérico  
Bocaditos de cazón en adobo  
Brioche de calamares a la Andaluza  
Fish & Chips

## *Bodega*

Refrescos variados, Cerveza con/sin alcohol, Vino tinto , Vino blanco, Agua mineral

Precios por persona IVA Incluido.

## *Entrantes para compartir*

|                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| Crujiente de arroz, tartar de atún y mayonesa spice               | 9,40€   |
| Hojaldre de ensaladilla, langostinos y piquillos                  | 8,10€   |
| Carpaccio de vaca con parmesano, rúcula y pesto de albahaca       | 8,40€   |
| Guacamole con ahumados y sus huevas                               | 9,40€   |
| Mousse de foie con brioche, queso de cabra y cebolla caramelizada | 8,60€   |
| Sinfonía de Ibéricos, quesos pasas y nueces                       | 9,90€   |
| Langostinos cocidos con mahonesa de wasabi y soja (4)             | 9,90€   |
| Degustación de cremas frías (gazpacho, ajo blanco y salmorejo)    | 6,90€   |
| Timbal de patata, huevo, foie y aroma de trufa                    | 8,20€   |
| Rabo de toro desmigado en su jugo con puré trufado                | 8,60€   |
| Trío de croquetas (2 boletus, 2 bogavante y 2 jamón ibérico)      | 11, 50€ |
| Buñuelos de bacalao con corazón fluido de queso crema             | 7,50€   |
| Bocaditos de morcilla de Burgos con pimientos de Padrón           | 7,10€   |
| Montaditos de solomillo ibérico gratinados con salsa tostada      | 8,80€   |

Precios por persona IVA Incluido.



## *Primeros Individuales*

|                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Sinfonía de ibéricos y quesos con pasas y nueces                            | 16,70€ |
| Laminado de pulpo cocido con patata al pimentón                             | 16,30€ |
| Salmón ahumado relleno de langostinos, aguacate y emulsión de limas         | 16,90€ |
| Tartar de atún con piña, aguacate, melón, salsa rosa y caviar               | 15,50€ |
| Salmorejo con bouquet de queso de cabra y jamón ibérico                     | 11€    |
| Crema de cigalas con bouquet de langostinos y su coral                      | 13,90€ |
| Croquetón de cordero lechal sobre rostí de patata violeta y chip de boniato | 14,70€ |
| Cesta crujiente de carrillera ibérica con compota de naranja                | 15,50€ |
| Trigueros asados, crujiente de queso de cabra y chips de vegetales          | 13,60€ |
| Langostinos en tempura con mahonesa de wasabi y soja (6)                    | 20,00€ |
| Sándwich brioche de foie micuit con reducción de PX y compota de higos      | 16,25€ |

Precios por persona IVA Incluido.



## Principales

### Pescados

|                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------|--------|
| Bacalao sobre terciopelo de guisantes y timbal de patata y bacón | 32,50€ |
| Merluza hojaldrada rellena de mariscos con salsa de periquitos   | 31,80€ |
| Salmón al horno, velouté de verdejo y milhojas de calabacín      | 31,50€ |

### Carnes

|                                                                                   |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Solomillo ibérico sellado al hojaldre, jugo remolacha, puré y verduras            | 28,75€ |
| Solomillo de vaca, costrada de frutos secos, hierbas de monte y lingote de patata | 33,60€ |
| Jarrete de cordero lechal glaseado con puré trufado                               | 33,60€ |
| Paletilla de cordero lechal asada con patatas a lo pobre                          | 39,60€ |
| Carrillera de ternera a baja temperatura, jugo de PX y patatas panaderas          | 27,40€ |
| Piononos de solomillo ibérico gratinado, crispy de setas y lombarda caramelizada  | 32,90€ |

Precios por persona, IVA incluido



## Postres

|                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Brownie de chocolate blanco con helado de violetas                         | 12,40€ |
| Coulant de chocolate con helado de vainilla                                | 12,40€ |
| Manzana en compota y caramelizada con frutos rojos y anacardos             | 12,40€ |
| Milhojas de frutas de temporada con mermelada de naranja                   | 12,40€ |
| Selva blanca, tierra de cookie de chocolate negro y helado de coco         | 10,80€ |
| San Marcos con teja de chocolate y helado de leche merengada               | 10,80€ |
| Costrada de Alcalá sobre crema, cookie de chocolate y helado de brownie    | 10,80€ |
| Red velvet con frutos rojos, tierra de frambuesa y helado de rosas         | 10,80€ |
| Sacher de albaricque con coulis de mango y frambuesa con helado de plátano | 10,80€ |

\*incluye tarta con muñeco para corte.  
Precios por persona, IVA incluido



# Menú Comunión

- 82,55€-

## CÓCTEL

(Duración 30 minutos)

Rollito de tramezzino con pavo y mahonesa de wasabi

Caprese de cherries con mozzarella y pesto de albahaca

Pan bao con tiras de solomillo de ternera y chimichurri

Brocheta de pollo yakitori

Caramelos de chistorra

Mini cheeseburguers

## ENTRANTESPARACOMPARTIR

Crujiente de arroz, tartar de atún y mayonesa spice

Rabo de toro desmigado en su jugo con puré trufado

## PRIMERO

Salmorejo con bouquet de queso de cabra y jamón ibérico

## PRINCIPAL

Solomillo ibérico sellado al hojaldre, jugo remolacha, puré y verduras

## POSTRE

Costrada de Alcalá sobre crema, cookie de chocolate y helado de brownie

## BEBIDAS

Refrescos, Cerveza, Vino tinto , Vino blanco, Agua mineral,

Café y licores

Precios por persona, IVA incluido

# Menú Infantil

Elige primero + segundo + postre

42,50€ IVA incluido | Medio menú 31,90€ IVA incluido

## PRIMERO

Degustación de quesos y embutidos ibéricos

Croquetas, fingers de queso y empanadillas

Rigatoni Bolognesa

Nuggets de Pollo con crispy de nachos

## SEGUNDO

Surtido de mini hamburguesas (4)

Pizza Margarita

Escalope Milanesa

Delicias de solomillo de ternera

## POSTRE

Lingote de Chocolate, mousse de chocolate y lacasitos

Cesta de merengue rellena de frutas caramelizadas

Helado fluido de nutella, con nata y gominolas Tarta

de tres chocolates con helado de Chicle de fresa

Todos los menú incluyen agua mineral y refrescos

Precios por persona, IVA incluido



## NUESTROS MENÚS INCLUYEN

Bodega completa

Sorbete

Centros de mesa

Impresión personalizada de minutas

Protocolo de invitados

Tarta personalizada para el corte

Animación (consultar condiciones)

## SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Las comuniones se dan por terminadas a las 18:00h (horario comida) y a las 00:30h (horario cena), en caso de querer quedarse ...

|                     |                                 |        |
|---------------------|---------------------------------|--------|
| Barra libre 2 horas | 20,50€ - Hora extra barra libre | 10,40€ |
|---------------------|---------------------------------|--------|

|                           |                                       |       |
|---------------------------|---------------------------------------|-------|
| Tickets: Tickets de copas | 9,50€ - Tickets de refrescos/cervezas | 3,90€ |
|---------------------------|---------------------------------------|-------|

\*Se debe cerrar por adelantado el número exacto de tickets. Éstos no se devolverán en caso de no ser consumidos en el tiempo acordado.

\*Un ticket por persona adulta que acude al evento da derecho a permanecer una hora más en el salón desde que finaliza el banquete; dos tickets de copa por persona adulta que acude al evento da derecho a permanecer dos horas más en el salón desde que finaliza el banquete, Y así sucesivamente. La contratación de tickets de copas debe ser como mínimo la mitad del total de tickets.

## MÚSICA

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Discoteca con dj (mínimo dos horas) | 520€* |
|-------------------------------------|-------|

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| Música en el salón (altavoces del propio salón) | sin cargo |
|-------------------------------------------------|-----------|

\*La contratación del servicio de discoteca va unida al servicio de barra libre.



## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

El precio mínimo del menú debe ser de 68€ IVA Incluido, pudiendo confeccionar el menú con los platos que deseen. Todos los precios expuestos tienen el IVA Incluido. Este precio mínimo incluye cóctel si se eligiera.

Al formalizar la reserva del salón, se realizará un depósito que variará en función del número de invitados (dicha cantidad no será devuelta en caso de cancelación).

Quince días antes de la celebración del evento hay que abonar el 50% del total (dicha cantidad no será devuelta en caso de cancelación) y el resto se abonará en recepción al finalizar el evento.

Se confirmará el número de invitados con una antelación no inferior a ocho días antes del día del evento, el número de asistentes acordado 72 horas antes, será el mínimo a facturar.

El menú adulto será el mismo para todos los adultos que asisten al evento y el menú infantil será igual para todos lo que tomen este menú, exceptuando alergias y/o intolerancias.

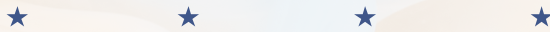
Se podrá disfrutar de un salón privado siendo mínimo 25 adultos.

Las contrataciones para 2025 tendrán un incremento del IPC anual.





**HOTEL MAJADAHONDA**



[hotelmajadahonda.com](http://hotelmajadahonda.com)  
[comercial@hotelmajadahonda.com](mailto:comercial@hotelmajadahonda.com)

**916382122**