

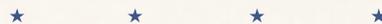


Eventos que marcan la diferencia

COMUNIONES 2022



HOTEL MAJADAHONDA



En el Hotel Majadahonda estamos especializados en Todo tipo de celebraciones como bautizos, comuniones, cumpleaños, aniversarios, etc.

Nos ajustamos a sus necesidades, tanto de invitados como de presupuesto. Podrán confeccionar su menú seleccionando plato a plato y calculando su precio al momento.

Si quisiera un cóctel al comienzo de su celebración para hacer más llevadera la espera de sus invitados, les ofrecemos varios entre los que podrán elegir.

También disponemos para los más pequeños de diferentes menús infantiles a unos precios más reducidos y confeccionados pensando en el gusto de los niños.

Si necesitan que les presupuestemos cualquier otro plato, no dude en consultárnoslo, nuestro chef estará encantado de valorárselo. Además, adaptamos los menús a cualquier tipo de intolerancia o alergia.

Esperando que realicen su celebración con nosotros,

Reciban un cordial saludo,

La Dirección



SOMOS ESPECIALISTAS EN **EVENTOS ESPECIALES**





CÓCTEL DE RECEPCIÓN

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

VAGUADA

14,10€ | 6 piezas | Duración 30 minutos

Rollito de tramezzino con pavo y mahonesa de wasabi
Caprese de cherries con mozzarella y pesto de albahaca
Cigarritos de morcilla
Fajita de pollo tikka
Caramelos de chistorra
Mini cheeseburguers

ARROYO

19,90€ | 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
Mousse de foie, polvo de pistachos con crocante de queso de cabra
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
Fajita de pollo tikka masala
Caramelos de chistorra
Mini cheeseburguers
Croquetas de ibérico
Bocaditos de cazón en adobo
Rabas fritas
Fish & Chips

BODEGA

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

Precios IVA incluido

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Escalibada con bacalao ahumado y aderezo de aceituna negra	6,90€
Carpaccio de vaca con parmesano, rúcula y pesto de albahaca	7,30€
Mousse de foie con crocante de manzana y coulis de frutos rojos	7,50€
Tartar de salmón ahumado con manzana verde y jugo de lima	8,20€
Langostinos cocidos con mahonesa de wasabi y soja (4)	8,30€
Sinfonía de ibéricos y quesos	8,30€
Surtidos de cremas frías; gazpacho, ajo blanco y salmorejo	5,50€
Buñuelos de bacalao con corazón de fluido de queso cremoso	6,50€
Rabo de toro desmigado en su jugo con puré de trufado	7,60€
Bocaditos de morcilla con croquetas de jamón ibérico (2+2)	6,60€
Timbal de patata, huevo, foie y aroma de trufa blanca	7,10€
Dúo de croquetas de boletus y bogavante con chips vegetales (2+2)	6,90€
Dados de merluza rebozada con mahonesa de piquillos	5,60€
Montaditos de solomillo de cerdo ibérico gratinados al ajo tostado (2)	7,60€

Precios por persona, IVA incluido.





PRIMEROS INDIVIDUALES

Sinfonía de ibéricos y quesos	14,60€
Carpaccio de pulpo prensado con patata al pimentón	14,20€
Salmón ahumado relleno de langostinos, aguacate y emulsión de limas	14,20€
Ensalada de burrata con cherries, pesto de mango y coral de albahaca	11,50€
Salmorejo con bouquet de queso de cabra y jamón ibérico	9,60€
Croquetón de cordero lechal sobre roastbeef de patata violeta y chip de boniato	12,90€
Cesta crujiente de carrillera ibérica con compota de naranja	13,60€
Crema de cigalas con bouquet de langostinos y su coral	12,10€
Trigueros asados, crujiente de queso de cabra y chips de vegetales	11,90€
Langostinos en tempura con mahonesa de wasabi y soja (6)	18,40€
Lingote de calamar con carpaccio de tomates verdes y aderezo marinero	13,90€
Sándwich brioche de foie micuit con reducción de PX y compota de higos	14,90€

Precios por persona, IVA incluido.

PLATOS PRINCIPALES

PESCADOS

Bacalao sobre terciopelo de guisantes y timbal de patata y bacón	28,50€
Merluza hojaldrada rellena de mariscos, mostaza y chip de remolacha	28,50€
Salmón al horno, jugo de verdejo, milhoja de calabacín, angulas de trigo.	27,90€

CARNES

Solomillo ibérico sellado al hojaldre, salsa de remolacha y tempranillo, puré de boniato y verduras asadas de temporada	25,50€
Solomillo de vaca con costrada de castañas y almendras, romero, tomillo y lingote de patata	29,90€
Jarrete de cordero lechal glaseado sobre puré de patata trufada y chip de vegetales	29,90€
Paletilla de cordero lechal asado con patatas a lo pobre	36,20€
Carrillera de ternera a baja temperatura, jugo de PX y patatas panaderas.	22,70€
Piononos de solomillo ibérico al ajo tostado, crujiente de setas y lombarda caramelizada	25,40€

Precios por persona, IVA incluido





POSTRES

Brownie de chocolate blanco con helado de violetas	11,80€
Coulant de chocolate con helado de vainilla	11,80€
Manzana en compota y caramelizada con frutos rojos y anacardos	11,80€
Milhojas de frutas de temporada con mermelada de naranja	11,80€
Selva blanca, tierra de cookie de chocolate negro y helado de coco	10,20€
San Marcos con teja de chocolate y helado de leche merengada	10,20€
Costrada de Alcalá sobre crema, cookie de chocolate y helado de brownie	10,20€
Red velvet con frutos rojos, tierra de frambuesa y helado de rosas	10,20€
Sacher de albaricoque con coulis de mango y frambuesa con helado de plátano y chocolate	10,20€

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

MENÚ (A) 63,70€

Entrantes a compartir

Salmorejo con bouquet de queso de cabra y jamón ibérico

Timbal de patata, huevo, foie y aroma de trufa blanca

Dúo de croquetas de bogavante y boletus

Sorbete de frambuesa al cava

Solomillo de vaca con costrada de castañas y almendras, romero, tomillo y lingote de patata

Tarta Red velvet con frutos rojos, Nerra de frambuesa y helado de rosas

MENÚ (B) 65,50€

Entrantes a compartir

Sinfonía de Ibéricos y quesos

Mousse de foie con crocante de manzana y coulis de frutos rojos

Dados de merluza rebozada con mahonesa de piquillo

Dúo de croquetas de boletus y bogavante con chips vegetales

Sorbete de limón al cava

Piononos de solomillo al ajo tostado, crujiente de setas y lombarda caramelizada

Brownie con chocolate blanco con helado de violetas

Precios IVA incluido





MENÚ (C) 72,10€

Ensalada de burrata con cherries, pesto de mango y costra de albahaca

Salmón ahumado relleno de langostinos aguacate y emulsión de limas

Sorbete de mojito de ron añejo

Paletilla de cordero lechal asada con patatas a lo pobre

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

INCLUIDO EN TODOS LOS MENÚS

SORBETES

Limón al cava - Mojito de ron añejo - Mandarina al cava

Fruta de la pasión - Frambuesa al cava

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja crianza

Espumoso D.O. Cava

Café - Licores

Agua Mineral - Refrescos - Cervezas

Precios IVA incluido

PARA LOS PEQUES ...

Elige primero + segundo + postre

39,50€ IVA incluido

Primeros

Degustación de quesos y embutidos ibéricos

Croquetas, nuggets de queso y empanadillas

Rigatoni Bolognesa

Nuggets de Pollo con crispy de nachos

Segundos

Hamburguesa 100% Vacuno

Pizza Margarita

Escalope Milanesa

Delicias de solomillo de ternera

Hamburguesa de pollo crujiente

Postres

Lingote de Chocolate, mousse de chocolate y lacasitos

Cesta de merengue rellena de frutas caramelizadas

Cookie con pepitas de chocolate y helado de vainilla

Helado fluido de nutella, con nata y gominolas

Tarta de tres chocolates con helado de Chicle de fresa

Menú Fiesta

39,50€ IVA incluido

Nachos con queso

Sándwich roll de pavo

Nuggets de pollo

Hot-dog

Mini Cheeseburger

Gusanitos

Palomitas

Chips

Cookie con pepitas de chocolate

Medio Menú infantil

Elige 1 plato + postre

30,40€ IVA incluido

SORBETES

Limón - Fresa - Frambuesa - Cola con Lima

Todos los menús incluyen
Agua mineral y refrescos





NUESTROS MENÚS INCLUYEN

Bodega completa

Sorbete

Centros de mesa

Impresión personalizada de minutas

Protocolo de invitados

Tarta personalizada para el corte

Bolsa de chuches para cada niño

Animación (consultar condiciones)

Regalo para el niñ@ de la comunión

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 18,90€ - Hora extra barra libre 9,50€

Tickets: Tickets de copas 8,20€ - Tickets de refrescos/cervezas 3,40€

*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 59,90€ 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 2022 tendrán un incremento del IPC anual.

MENÚS ESPECIALES

Menús especiales para alérgenos e intolerancias.
Disponemos de menús vegetarianos, ovolacteos y veganos.

ALÉRGENOS

El personal del establecimiento está preparado para ofrecerle la información necesaria sobre los alérgenos existentes intencionadamente en los platos que se ofrecen en el hotel.

En todo caso, se advierte que el hotel no se hace responsable de la presencia no intencionada de alérgenos, no pudiendo garantizar su inexistencia.



Deseamos formar parte de vuestros recuerdos



HOTEL MAJADAHONDA



Más Información

comercial@hotelmajadahonda.com

☎ 916 382 122

📞 609 641 295