

Comunion
2027

NUESTRAS COMUNIONES

La primera comunión de vuestro@ hij@ se merece una celebración personalizada que responda a vuestros gustos y que os represente. En **Hotel Princesa de Éboli** os ayudamos a organizarla para que disfrutéis de una fecha tan especial con vuestra familia y amigos. Sabemos que hay momentos que compensa festejar para conservar siempre como un gran recuerdo familiar, y su comunión sin duda es uno de ellos.

Nuestro equipo de profesionales atenderá vuestras peticiones y os asesorará para que una cita tan señalada supere vuestras expectativas. **Os acompañaremos en todo momento para que la celebración resulte única**, cuente con el mejor menú y la ambientación más especial.



MENÚ 1

Entrantes a Compartir (a elegir 3)

Selección de ibéricos de la Dehesa de Extremadura con picos camperos

Ensaladilla Éboli de Anguila ahumada, mayo kewpie,
huevos, piparras y carbón de aceituna negra.

Croquetas de cecina con mahonesa de trufa y polvo de pistacho

Huevos rotos con boletus y gambas de cristal

Plato Principal (a elegir 1)

Torre de lubina al horno con cima de gambas y tomate seco
sobre parmentier trufada de puerro y crujiente de parmesano

Carrillera de cerdo ibérica en salsa de finas hierbas
con migas manchegas y rosetón duquesa

Postre

Tarta de queso con cúpula de miel y frutos secos

Café o Infusiones

Mignardises

Bodega

Essenzia Verdejo | D.O. Rueda

Tamiz Roble tempranillo | D.O. Ribera del Duero

Louis Pedrier Chardonnay

60€
por persona

Como mínimo 15 días antes de la celebración han de confirmarse los 3 entrantes
y el número de personas con cada opción de plato principal elegida.

MENÚ 2

Entrantes a Compartir (a elegir 3)

Surtido de ibéricos de la Dehesa de Extremadura con picos camperos
Langostinos con crujiente de panko y salsa de curry amarillo
Carpaccio de salmón, encurtidos, mayo de remolacha, kewpie y rúcula
Pimientos de piquillo rellenos de picaña y emulsión en su jugo

Plato Principal (a elegir 1)

Lomo de corvina al horno en salsa de albariño,
salteado de verduritas y mousse de marisco.
Entrecot de ternera con patatas panaderas y pimientos de Guernika

Postre

Tarta de queso con cúpula de miel y frutos secos

Café o Infusiones
Mignardises

Bodega

Essenzia Verdejo | D.O. Rueda
Tamiz Roble tempranillo | D.O. Ribera del Duero
Louis Pedrier Chardonnay

64€
por persona

Como mínimo 15 días antes de la celebración han de confirmarse los 3 entrantes y el número de personas con cada opción de plato principal elegida.

MENÚ 3

Entrantes a Compartir (a elegir 3)

Surtido de ibéricos de la Dehesa de Extremadura con picos camperos
Langostinos con crujiente de panko y salsa de curry amarillo
Pulpo a la brasa sobre mousse de parmentier trufada y puntas de espárragos
Croquetas de cecina con mahonesa de trufa y polvo de pistacho

Plato Principal (a elegir 1)

Taco de bacalao sobre pisto de txangurro y escabeche templado a la sidra
Solomillo de añojo con ajetes tiernos, pastel de patata y jugo de Oporto

Postre

Tarta de queso con cúpula de miel y frutos secos

Café o Infusiones
Mignardises

Bodega

Essenzia Verdejo | D.O. Rueda
Tamiz Roble tempranillo | D.O. Ribera del Duero
Louis Pedrier Chardonnay

70€
por persona

Como mínimo 15 días antes de la celebración han de confirmarse los 3 entrantes y el número de personas con cada opción de plato principal elegida.

MENÚ 4

Entrantes a Compartir

Selección de ibéricos 100% bellota (lomo y jamón) y cecina de Wagyu
Gamba de Huelva cocida acompañada de Guacamole
Pulpo a la brasa sobre mousse de parmentier trufada y puntas de espárragos

Primer Plato

Salmorejo cordobés con perla de mozzarella y polvo de aceituna negra

Plato Principal (a elegir 1)

Lomo de rodaballo con salsa de ajoblanco y coco y verduritas baby
Taco de cordero asado a baja temperatura con glaseado de su jugo,
tomate confitado y puré de boniato

Postre

Tarta de queso con cúpula de miel y frutos secos

Café o Infusiones
Mignardises

Bodega

Essenzia Verdejo | D.O. Rueda
Tamiz Roble tempranillo | D.O. Ribera del Duero
Louis Pedrier Chardonnay

75€
por persona

Como mínimo 15 días antes de la celebración han de confirmarse los 3 entrantes y el número de personas con cada opción de plato principal elegida.

MENÚS INFANTILES

Menú 1

Pizza Princesa de Éboli, Fingers de Pollo,
Croquetas y Patatas fritas

Tarta de Comunión

27€
por persona

Menú 2

Macarrones a la Napolitana
Pechuga de pollo Villarroy
con Patatas Fritas en Salsa de Tomate

Tarta de Comunión

32€
por persona

Menú 3

Entremeses fríos y calientes
Hamburguesa de buey a la brasa con pan brioche,
mezclum, tomate, bacon, queso y mahonesa

Tarta de Comunión

35€
por persona

Menú sin Gluten



Macarrones a la napolitana o Entremeses fríos
Pollo a la plancha o Filete de ternera con patatas fritas
Mousse de Chocolate

32€
por persona

SERVICIOS INCLUIDOS

Regalo de Comunión

Tarta de Comunión + Muñeco + Regalo

La tarta será a elegir entre los sabores de Nata o Trufa

Servicio de Animación (magos, payasos, etc...)

El hotel proporcionará servicio de animación GRATUITO, de una hora de duración, compartido con el resto de las comuniones y/o siempre que el número de comensales supere los 35 adultos en total, durante el mismo día y servicio (almuerzo o cena).

Música & Copas

A la finalización de la comunión, ponemos a disposición de todos nuestros clientes, nuestra magnífica terraza-jardín donde podrán disfrutar de servicio de música y barra de bebidas, (excepto que la terraza esté previamente reservada para otro evento).

MÚSICA & COPAS *(en el salón del evento)*

¿Quién se anima a ser el DJ de la fiesta?

Todos nuestros salones privados cuentan con sistema de audio donde poder amenizar vuestro evento después del banquete, mediante sistema Bluetooth y a través de vuestros dispositivos móviles. *Servicio no disponible en el área del Buffet Restaurante.*

Además, les ofrecemos la posibilidad de adquisición anticipada de tickets de consumiciones a precios especiales para vuestro evento.

	Compra Anticipada**	Día del Evento
 Refresco Cervezas Licores	2.50 €* 3.50 €* 3.50 €*	3.50 €* 3.50 €* 3.50 €*
 Combinado Classic	7.00 €* 7.00 €* 7.00 €*	9.00 €* 9.00 €* 9.00 €*
 Combinado Premium	11.00 €* 11.00 €* 11.00 €*	13.00 €* 13.00 €* 13.00 €*

Barra Libre

Disfrutad de la celebración con barra libre de 2 horas de duración. Una selección de bebidas primeras marcas y elaboración de mojitos con y sin alcohol. Este servicio tiene un mínimo de 25 comensales adultos.

20€
por persona

**Precios mostrados con IVA incluido.*

*** Notificados con al menos 15 días de antelación antes del evento en talonarios de 10 mínimo unidades, facturándose el total de tickets emitidos.*

¿AMPLIAMOS LA FIESTA?

Cocktail de Bienvenida

Recibir a los invitados, tomar algo de manera distendida antes del banquete y que las familias intercambien sus primeras impresiones minutos después de llegar de la Iglesia... sin olvidar que es el momento oportuno para realizar las fotos más formales con abuelos, tíos, etc...

Os proponemos un servicio realizado en nuestra terraza con el que podréis extender previamente durante 30 minutos el banquete y que dará un toque de distinción.
El horario máximo de comienzo del Cocktail será las 13:30 horas

Bombones de foie en polvo dorado

Vasito de Salmorejo

Brocheta de pollo yakitori

Vasito de huevo trufado, patata y pulpo

Mini hamburguesa con mostaza y cebolla caramelizada

15€
por persona *

Bodega

Agua, Refrescos, Cervezas

Vino Blanco y Tinto

Finger de media tarde

Cada evento es único, y tras años de experiencia, hay muchos clientes que nos solicitan un servicio de bebida y comida a media tarde donde poder encontrarse con aquellas personas que no han asistido al banquete pero forman parte de la familia como amigos, vecinos, compañeros de trabajo, deporte...

Para esa ocasión, os proponemos un servicio finger food **en el propio salón** con una duración estimada de 1 hora** donde poner un broche de oro a vuestro evento.

Chapatita de tumaca con Jamón Ibérico

Mini bagels de salmón ahumado con salta tártara

Abanico de quesos y frutos secos

Tramezinni de Presa Ibérica

Mini Hamburguesas con mostaza y cebolla caramelizada

Dúo de croquetas caseras de Jamón Ibérico y de puerro confitado, zanahoria y dátiles

18€
por persona *

Bodega

Agua, Refrescos, Cervezas

Vino Blanco y Tinto

**Precios mostrados con IVA incluido.*

*** Con la contratación de este servicio disfrutarán del salón durante 6 horas desde el inicio de la celebración.*

OTROS SERVICIOS

Decoración del salón personalizada

El hotel pone a su disposición un servicio de decoración temática (globos, mesas de regalos, candy bar, etc...)

En caso de decoración aportada por el cliente, el acceso al salón del evento se realizará 1 hora antes del comienzo del banquete.

Equipo de Proyección

Proyector + pantalla + altavoz
(Presentación y portátil aportado por el cliente)

150€
IVA incl

Música & Copas

A la finalización de la comunión, ponemos a disposición de todos nuestros clientes, nuestra magnífica terraza-jardín donde podrán disfrutar de servicio de música y barra de bebidas, (excepto que la terraza esté previamente reservada para otro evento).

Selección del Sumiller

Nuestro servicio de Restauración les ofrece realizar una subida de categoría de los vinos que se servirán durante el banquete de su Comunión con las siguientes referencias:

Vino Blanco: Torre de la Moreira Albariño | D.O. Rias Baixas - 3.00€ / pax

Vino Tinto: Carmelo Rodero 9 meses | D.O. Ribera del Duero - 4.00 €/ pax

Cava: Juve&Camps Edición Púrpura - 3.00 € / pax

Y además...

Por celebrar la Primera Comunión en Hotel Princesa de Éboli

- **Precios especiales** de habitaciones para familiares y amigos.
- **Plaza de Parking garantizada** para los papás de niñ@ de la Comunión.

HORARIOS

Eventos día

Duración del servicio

4 horas desde el comienzo

Hora límite de inicio banquete: **15 horas**

Por operatividad en los montajes, en la zona del Restaurante Buffet, la hora mínima de comienzo del Almuerzo serán las 14.30 horas.

**Precios con IVA incluido.*

CONDICIONES GENERALES

- El Hotel se compromete a mantener las condiciones aceptadas aunque se produjeran con posterioridad a la firma de este contrato fluctuaciones de precios u otras variaciones, excepto el incremento del IPC anual.
- La reserva en firme del evento será confirmada con una entrega de 300€, que se descontarán del total de la factura final.
- El resto del montante se abonará hasta 48 horas antes de la celebración del evento y al término, únicamente se abonarán los servicios extras que se hayan podido producir durante el mismo.
- El plazo máximo para la confirmación del número garantizado de comensales será de 3 días antes de la celebración del evento. Este número será el mínimo a facturar por el hotel independientemente del número de asistentes.
- El montaje del salón se realizará por parte del hotel. En caso de decoración aportada por el cliente, el acceso al salón se realizará 1 hora antes del comienzo del evento.
- Para disponer de un salón privado, se requiere de un mínimo de 25 comensales adultos en la sala. Si no llegaran a este número, se cobrará en concepto de alquiler de salón el importe de 220€ o hasta completar el número mínimo de comensales. En caso contrario, se ofrecerá un espacio compartido con este evento para evitar el coste adicional.
- Informamos que por política operativa, las comuniones celebradas en el espacio "Buffet Restaurante" no cuentan con servicio de música para después del banquete.
- En caso de cancelación del evento reflejado en este contrato por parte del cliente, el Hotel no reembolsará el depósito recibido como reserva. El cliente justificará dicha cancelación y hará entrega del contrato original.
- En caso de cancelación del evento reflejado en este contrato por parte del hotel, por causas ajenas o fuerza mayor, este abonará el importe del depósito recibido como reserva.
- Los métodos de pago a disposición del cliente son en efectivo, tarjeta de crédito o transferencia bancaria antes del inicio del evento.
- El cliente se responsabilizará de los posibles desperfectos, roturas u otros daños que, por razones ajenas al Hotel e imputables al cliente o sus invitados, se pudiesen producir durante la celebración del evento.

EL LUGAR IDEAL PARA CELEBRAR LA COMUNIÓN





PRINCESA DE ÉBOLI
by CORONA HOTELS

C/ Pablo Picasso, 10
28320 Pinto · MADRID

Contacta con nosotros y **¡comienza a diseñar tu Comunión!**

669 993 889
912 636 400



eventos@hotelprincesadeeboli.com