



SENATOR

HOTELS & RESORTS

COMUNIONES & BAUTIZOS



UNA CELEBRACIÓN AL **DETALLE** Y A SU **GUSTO**

Estimados Señores/as:

En primer lugar, nos gustaría agradecerles el interés mostrado en **Playadulce Hotel** para la celebración de un evento tan señalado.

A continuación, encontrarán un listado de menús, servicios y espacios que ponemos a su disposición para hacer un día inolvidable de esta ocasión. Por supuesto, quedamos a su disposición para atender cualquier duda, sugerencia o ayudarle a diseñar esa celebración tan especial.

Esperamos que esta propuesta sea de su agrado y que en adelante cuenten con nosotros para la organización de sus eventos personales y empresariales.





MENÚ 1



APERITIVOS EN MESA

Jamón ibérico

Queso manchego

Vasito de pulpo con parmentier,
pimentón y AOVE

Ensaladilla de frutos del mar

Chupitos de salmorejo

PLATOS PRINCIPALES

**Lomo de salmón con salsa de azafrán al
aroma de albahaca**

Sorbete de limón y cava

**Medallones de solomillo Ibérico de cerdo
en su salsa con punto de pimienta sobre
lecho de puré de boniato**

Pastel de celebración

BODEGA

Vino fino, cerveza, refrescos y agua mineral

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Cava Brut Castillo Perelada

Café y licores

69,50

IVA incluido

MENÚ 2



APERITIVOS EN MESA

Jamón ibérico

Queso manchego

Vasito de pulpo con parmentier,
pimentón y AOVE

Ensaladilla de frutos del mar

Chupitos de salmorejo

PLATOS PRINCIPALES

**Suprema de bacalao sobre lecho de salsa
pomodoro con suave muselina gratinada**

Sorbete de limón y cava

**Filetes de presa en su jugo con puré de
patata**

Pastel de celebración

BODEGA

Vino fino, cerveza, refrescos y agua mineral

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Cava Brut Castillo Perelada

Café y licores

78,50

IVA incluido





MENÚ 3



APERITIVOS EN MESA

Jamón ibérico

Queso manchego

Vasito de pulpo con parmentier,
pimentón y AOVE

Ensaladilla de frutos del mar

Chupitos de salmorejo

PLATOS PRINCIPALES

**Supremas de lomo de merluza con salsa
al cava sobre lecho de verduritas**

Sorbete de limón y cava

**Centro de solomillo de ternera
con salsa Merlot**

Pastel de celebración

BODEGA

Vino fino, cerveza, refrescos y agua mineral

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Cava Brut Castillo Perelada

Café y licores

87,50

IVA incluido

MENÚ INFANTIL



APERITIVOS

Jamón curado
Queso manchego
Patatas chips

PLATO PRINCIPAL

Filete empanado de pollo
Porción de pizza margarita
Croquetas
Patatas fritas

POSTRE

Copa de helado

Pastel de celebración

BEBIDAS

Refrescos y agua mineral

Incluye merienda a las 18:00 h

39

IVA incluido



COPAS

Una vez finalizada la comida ponemos a su disposición un servicio de barra libre de 3 h (de 17:00 h a 20:00 h) a 15€ por comensal o la opción de copas y refrescos individuales al precio de 3€ los refrescos, 4€ los licores y 7€ las copas y combinados normales (no los de Reserva), así como servicio de orquesta o DJ (bajo petición).

Incluido 3 horas de animación en el hotel.

RECENA

Recena por bandejas (sobre las 19:30h):

- 1 Bandeja de saladitos surtidos 30€ / bandeja (25 piezas).
Sobrasada, york y queso, atún, etc...
- 1 Bandeja de minibocadillos de ibericos surtidos 50€ / bandeja (25 piezas).
Jamón, chorizo, salchichón y lomo

INFORMACIÓN

Se incluye animacion para niños de 15:30 a 18:30 h (1 animador por cada 10 niños).

La merienda de los niños está incluida en el menú infantil y consta de 1 bocadillo, 1 pieza de fruta, 1 pieza de bolleria y 1 bebida.

Salón Aguadulce de 40 a 70 comensales.

Salón Garrucha de 60 a 150 comensales.

Salón Almeria a partir de 150 comensales.

La hora maxima de la celebracion será hasta las 21:00 h.





PLAYADULCE
LIFESTYLE COLLECTION BY SENATOR

950 341 274

Francisco Meroño (gerente)
direc.playadulce@playahoteles.com

