



SENATOR
HOTELS & RESORTS

COMUNIONES
BAUTIZOS
Y CUMPLEAÑOS

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

Estimados Señores/as:

En primer lugar, nos gustaría agradecerles el interés mostrado en **Playacartaya 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
Carpaccio de ternera con parmesano
Ceviche atún marinado con cítricos
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
con salsa a la pimienta**

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

68,50

IVA incluido



MENÚ 2

APERITIVOS EN MESA

Jamón ibérico

Queso manchego

Carpaccio de ternera con parmesano

Ceviche de atún marinado con cítricos

Chupitos de salmorejo

PLATOS PRINCIPALES

Suprema de bacalao sobre lecho de
vizcaína con suave muselina gratinada

Sorbete de limón y cava

Filetes de presa con salsa Pedro Ximénez

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

77,50

IVA incluido





MENÚ 3



APERITIVOS EN MESA

Jamón ibérico
Queso manchego
Carpaccio de ternera con parmesano
Ceviche atún marinado con cítricos
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

86,50

IVA incluido





MENÚ INFANTIL

APERITIVOS

Jamón curado
Queso manchego
Ensaladilla rusa

PLATO PRINCIPAL

Filete empanado con palitos de merluza
Porción de pizza margarita
Patatas fritas

POSTRE

Copa de helado

Pastel de celebración

BEBIDAS

Refrescos y agua mineral

Incluye merienda a las 18:00 h

38,00

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 15,00 € por comensal o la opción de copas y refrescos individuales al precio de 3,00 € los refrescos, 4,00 € los licores y 7,00 € las copas y combinados normales (no los de Reserva), así como servicio de orquesta o DJ (bajo petición).

Incluido 2 horas de animación en el hotel.

RECENA

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

- 1 Bandeja de saladitos surtidos 30,00 € / bandeja (25 piezas).
Sobrasada, york y queso, atún, etc...
- 1 Bandeja de minibocadillos de ibericos surtidos 50,00 € / 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.



950 341 274

Alejandro Castillo (gerente)
direc.playacartaya@playahoteles.com

