



# EVENTOS

COMUNIONES · BAUTIZOS · ANIVERSARIOS



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

---

Estimados Señores/as:

En primer lugar, nos gustaría agradecerles el interés mostrado en **Playacapricho 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

Tostas con muselina de tomate y anchoas

Chupitos de salmorejo

## PLATOS PRINCIPALES

Lomo de salmón con salsa de puerros y cúrcuma

\*\*\*

Sorbete de limón y cava

\*\*\*

Carrillada de cerdo con patatas gratinadas

\*\*\*

Duna de la pasión con queso mascarpone

## BODEGA

Cerveza, refrescos y agua mineral

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Cava Brut Castillo Perelada

Café y licores

69

IVA incluido

# MENÚ 2



## APERITIVOS EN MESA

Jamón ibérico

Queso manchego

Tostas con muselina de tomate y anchoas

Chupitos de salmorejo

## PLATOS PRINCIPALES

Tartar de atún con tomate y aguacates

\*\*\*

Sorbete de limón y cava

\*\*\*

Filete de presa con reducción al Pedro  
Ximénez

\*\*\*

Duna de la pasión de mango y queso  
mascarpone

## BODEGA

Cerveza, refrescos y agua mineral

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Cava Brut Castillo Perelada

Café y licores

79

IVA incluido





# MENÚ 3



## APERITIVOS EN MESA

Jamón ibérico

Queso manchego

Tostas con muselina de tomate y anchoas

Chupitos de salmorejo

## PLATOS PRINCIPALES

Suprema de lomo de merluza con salsa al  
cava y verduritas de la huerta

\*\*\*

Sorbete de limón y cava

\*\*\*

Solomillo de ternera en su salsa con  
cebolla caramelizada

\*\*\*

Placer de chocolate

## BODEGA

Cerveza, refrescos y agua mineral

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Cava Brut Castillo Perelada

Café y licores

89

IVA incluido

# MENÚ INFANTIL



## APERITIVOS

Jamón  
Queso  
Patatas chips  
Croquetas

## PLATO PRINCIPAL

Porción de pizza margarita  
Nuggets de pollo  
Patatas fritas

\*\*\*

## POSTRE

Helado de tarrina

## BEBIDAS

Refrescos y agua mineral

**39**

IVA incluido



## SERVICIOS EXTRAS INCLUIDOS

---

**Actividades de animación** en horario de 15.30h a 17.30h (para eventos con menos de 10 niños comparten actividades con el miniclub del hotel).

Para los niños se **incluye la merienda a las 17.00h** (Bocadillo, Fruta, Dulce y bebida)

Seating de invitados a la entrada al salón (se tendrá que facilitar la información una semana antes del evento y no admite modificaciones a posteriori).

## SERVICIOS NO INCLUIDOS

---

**Se facturan por el total de comensales del evento**

- **Barra libre:** 20€/ invitado durante 2 horas de 17.00 a 19.00.
- **Copas individuales:** 7€/ copa (no se incluyen cocteles, reservas o champagne).
- **Isla dulce:** 5.5€/ invitado

Cada hora adicional de animación a 25€ por cada 10 niños (previa petición en la contratación)

## 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 ibéricos surtidos 50€ / bandeja (25 piezas) Jamón, chorizo, salchichón y lomo

**La hora máxima de la celebración será hasta las 21:00 h**



## OPCIÓN TARTA CELEBRACIÓN

---

Tiene opción de pedirla a cualquier obrador y que nos la entregue al hotel el mismo día, o bien se la podemos pedir nosotros al gusto que quieran y les facturamos el precio total de la tarta con el total del evento.

**La tarta de celebración se cortará a las 17.30h** después de la animación de los niños.

## USO DE PISCINA

---

Se dará acceso fuera del horario de actividades de animación y siempre bajo la responsabilidad de los padres de los niños. Este servicio no se le puede confirmar hasta 1 semana antes del evento y dependerá del aforo previsto, en momentos de alta ocupación podría no ser posible su uso.

**La capacidad del salón es desde 40 personas (mínimo de adultos de pago obligatorio) hasta 90 personas.**

\*Precios indicados con IVA





950 333 100

Mirka Sala Massachs (Directora)  
[direc.playacapricho@playahoteles.com](mailto:direc.playacapricho@playahoteles.com)

