

Comuniones 2025



Avda. de la Constitución, 32.
28850 Torrejón de Ardoz MADRID.
Telefono:916770649.
www.hotelassettorrejon.com



Bienvenidos,

Le agradecemos haber elegido el Hotel Asset**** Torrejón para la celebración de un día tan especial. Por ello, ponemos a su disposición toda la calidad, y el mejor, y más profesional servicio posible.

Le aconsejaremos en su elección, mimaremos cada detalle y tomaremos en cuenta sus deseos para que dicho acontecimiento sea todo un éxito.

Esperamos que nuestras propuestas sean de su agrado y decidan confiar en nosotros para la organización de su Celebración.

Atentamente,

Menú 1

Entrantes a compartir

Caña de lomo ibérico de bellota y daditos de queso manchego

Croquetas de rabo de toro

Torrezno de Soria con revolconas

Ensalada de burrata con tomates cherry

Plato principal (a elegir 7 días antes)

Medallón de solomillo ibérico a la mostaza con patata risolada

Ó

Bacalao al pilpil sobre cama de pisto

Postre

Tarta de celebración con helado

Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Rioja, Refrescos, Cerveza (con y sin alcohol) y agua mineral
Cava, Café e infusiones y Licores

59€ por persona.

IVA incluido

Celebración en salón privado.

Incluye actuación privada de magia, decoración de mesa con globos, y carrito de chuches a partir de 20 menús de adulto.

Suplemento para celebraciones
con menos de 20 adultos invitados: 120€

Menú 2

Aperitivos (a compartir)

Caña de lomo ibérico de bellota y daditos de queso manchego

Ensaladilla tradicional con huevo frito

Entrante individual

Canelón de marisco con salsa de carabineros

Plato principal (a elegir 7 días antes)

Suprema de salmón con espinacas salteadas y salsa de naranja
ó

Entrecot con patata risolada

Postre

Tarta de celebración con helado

Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Rioja, Refrescos, Cerveza (con y sin alcohol) y agua mineral

Cava, Café e infusiones y Licores

65€ por persona.

IVA incluido

Celebración en salón privado.

Incluye actuación privada de magia, decoración de mesa con globos, y carrito de chuches a partir de 20 menús de adulto.

Suplemento para celebraciones
con menos de 20 adultos invitados: 120€

Menú 3

Aperitivos (a compartir)

Caña de lomo ibérico de bellota y daditos de queso manchego

Entrante individual

Salmorejo cordobés con jamón ibérico y perlas de mozzarella

Pescado

Suprema de salmón con espinacas salteadas y salsa de naranja

Carne

Entrecot con patata risolada

Postre

Tarta de celebración con helado

Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Rioja, Refrescos, Cerveza (con y sin alcohol) y agua mineral

Cava, Café e infusiones y Licores

69€ por persona.

IVA incluido

Celebración en salón privado.

Incluye actuación privada de magia, decoración de mesa con globos, y carrito de chuches a partir de 20 menús de adulto.

Suplemento para celebraciones
con menos de 20 adultos invitados: 120€

Menú 4

Aperitivos (a compartir)

Caña de lomo ibérico de bellota y daditos de queso manchego

Torrezno de Soria con patatas revolconas

Croquetas de rabo de toro

Ragout de setas con cremoso de trufa

Plato principal (a elegir 7 días antes)

Carré de cordero lechal asado con patatas a lo pobre

ó

Bacalao al pilpil sobre cama de pisto

Postre

Tarta de celebración con helado

Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Rioja, Refrescos, Cerveza (con y sin alcohol) y agua mineral

Cava, Café e infusiones y Licores

75€ por persona.

IVA incluido

Celebración en salón privado.

Incluye actuación privada de magia, decoración de mesa con globos, y carrito de chuches a partir de 20 menús de adulto.

Suplemento para celebraciones
con menos de 20 adultos invitados: 120€

Menú infantil

Primero

Entremeses fríos y calientes
(caña de lomo ibérico, jamón ibérico,
daditos de queso ,croquetas y rabas)

Segundo (a elegir a mesa completa)

Fingers caseros de pollo con patatas
fritas

Ó

Hamburguesa con pan brioche y patatas
fritas

Postre

Tarta de celebración con helado

Refrescos, y agua mineral

35€ por persona.

IVA incluido

Celebración en salón privado.

Incluye actuación privada de magia, decoración de mesa con globos, y carrito de chuches a partir de 20 menús de adulto.

Suplemento para celebraciones
con menos de 20 adultos invitados: 120€

Elija su tarta



A ELEGIR

Tarta de queso casera

Tarta Selva Negra

Tarta Dúo de Chocolates

Tarta San Marcos



Whisky (J&B y Ballantines), Ginebra
(Bombay y Beefeater)

Vodka (Stolichnaya), Ron (Ron Barceló y
Brugal)

Licor, Grand Pommier y Grand Pecher

Precios por copas

Copa: 7€ IVA Incluido

Refrescos y cerveza: 2,5 € IVA Incluido

Precios por botella

Botella: 65 € IVA Incluido

(Incluye 12 refrescos y hielo)

Nuestros menús incluyen

Celebración en salón privado disponible desde la llegada al almuerzo hasta la 19h)

Se ruega puntualidad con la hora contratada para el almuerzo para garantizar el correcto funcionamiento del servicio.

El servicio de bebidas incluidas en el menú, comienza desde el momento en que se inicia el almuerzo. Las bebidas consumidas anteriormente se abonarán aparte.

Si desean realizar alguna decoración adicional, solo es posible acceder a la sala a partir las 12h del día de la celebración, y previa consulta con el departamento comercial.

No está permitido pegar o clavar chinchetas o similares en paredes ni techos.

La ubicación del evento estará designada por el hotel.

Nuestros servicios incluyen:

Actuación privada de magia

Decoración de mesa con globos

Carrito de chuches

Impresión personalizada de la minuta

Parking gratuito para 3 coches

Tarifas especiales para los invitados que deseen alojarse en el Hotel

* Condiciones válidas para reservas a partir de 20 menús de adulto contratados. Suplemento para celebraciones con menos de 20 adultos invitados: 120€

Reserva , depósitos, y cancelaciones

Primer depósito: 300€

No se bloqueará la fecha hasta la entrega del primer depósito

Segundo depósito: 500€

Con más de 30 días de antelación al evento el cliente abonará un segundo depósito

El restante de la factura se abonará el día de la celebración

FIANZA CANDY BAR: Depósito de 80€ en concepto de fianza que se devolverá al finalizar el evento, y una vez comprobado que tanto el carrito, como el atrezzo (tarros, recipientes, adornos...), siguen en perfecto estado

CANCELACIONES

El Hotel se reserva el derecho de la no devolución de 300€ en caso de anulación hasta 30 días antes de la celebración del evento.

El Hotel se reserva el derecho de la no devolución de 800€ en caso de anulación dentro de los 30 días antes de la celebración del evento.

Condiciones de contratación

Condiciones válidas para un mínimo de 20 menús de adultos

El menú seleccionado para adultos , y para niños deberán ser elegidos y como mínimo 60 días antes el evento

El número de invitados exactos para facturar se confirmará con 7 días de antelación.

Disponemos de menús especiales y adaptados para diabéticos, celíacos, bajo en sal...etc. Consúltenos

HOTEL ASSET TORREJÓN 4****

comercial@hotelassettorrejon.com

Telf. 91 677 06 49