



Comuniones
2019



Hotel Alameda Palace
***** SL





Estimado cliente:

Es un placer para nosotros poderle presentar nuestra oferta de banquetes, avalada por años de experiencia y garantizada por la marca Alameda Palace.

Si quisiera probar el menú antes de decidirse, podemos ofrecerle la degustación de diferentes platos. Esta tiene que hacerse como mínimo con 20 días de antelación al día de la comunión, de martes a viernes en horario de comida y tendrá un descuento especial del 20% sobre el precio del menú elegido para el día de la comunión.

Le ofrecemos la posibilidad de añadir un cocktail/aperitivo de 30 minutos aprox. antes del menú. Este tendrá un coste de 15 € por persona (niños 30 % de descuento), válido si se contrata junto a un menú de este dossier.

Para garantizar su reserva, solicitamos un depósito como fianza de 200 €, que se descontarán de la factura final del banquete.

Atentamente,
Departamento Comercial
Hotel Alameda Palace *****

Restaurante Alameda Palace, Categoría Primera (cuatro tenedores) N^º Reg.: 37/000997
Titular HOTALPA S.L. Paseo de la Estación N^º 1-3, Salamanca



MENU UNO

Crema de nécoras, cubito de txangurro, langostino crujiente y huevas de trucha

Brick de rabo de toro a la antigua con salsa española

Lomo de lubina confitado a la pimienta blanca, espuma de ajo, crema fina de cebolleta y trufa

Crumble con crema de caramelo y helado de vainilla

Nuestra bodega incluida

Precio: 44 euros IVA incluido

MENU DOS

Falso tomatito de mousse de queso blanco, daditos de salmón ahumado y golosinas de frutos rojos sobre un trazo de guisantes y vinagreta de frutos secos

Sobre tulipa crujiente de pasta filo, arroz negro con chipirón salteado, salsa de queso manchego y aceite de albahaca

Medallón de solomillo ibérico en lágrima de puré de manzana, galleta de parmesano y vino de Oporto

Bizcochito crujiente de almendras, mascarpone y coulis de frutos rojos con helado de chocolate

Nuestra bodega incluida

Precio: 49 euros IVA incluido



MENU TRES

Selección de ibéricos D.O. Guijuelo con queso
(una ración para 2 personas)

Entrantes en plato (por persona)

Saquito de brandada de bacalao

Revuelto de salmón y gulas en tulipa

Creppe de rabo de toro con salsa española

Solomillo de cebón tierno estilo Wellington, lágrima
de Oporto y bolitas de patata con cebolla
caramelizada

Fondant de chocolate y yuzu con helado de
stracciatella

Nuestra bodega incluida

Precio: 54 euros IVA incluido

MENU CUATRO

Tartar de aguacate, cebollino, mostaza y salmón con
vinagreta de frutos secos, pasta wonton y
langostinos

Canelones rellenos de marisco sobre coulis de
tomate y salsa de queso

Turnedó de cochinitillo confitado a baja temperatura
con timbal de patata panadera

Milhojas de vainilla caramelizada e infusión de vaina
bourbon con helado de turrón

Nuestra bodega incluida

Precio: 59 euros IVA incluido



MENU CINCO

Ensalada fría de láminas de bacalao con mezclum de lechugas, pil pil y salsa Romescu

Saquito de pasta brick relleno de frutos del mar sobre una salsa fina de mariscos

Presa de ibérico servida en su punto rosado sobre una cuna de calabacín, perlas de Oporto y puré especiado de patata

Pirámide de chocolate negro con helado de mandarina

Nuestra bodega incluida

Precio: 64 euros IVA incluido

MENÚ SEIS

Mousse de queso mozzarella con gamba marcada a la plancha y suave de salmorejo

Lomo de merluza a la plancha sobre un fondo de cebolleta trufada y salsa fina de almejas

Sorbete de manzana verde

Lingote de lechal confitado en su jugo con verduritas torneadas al dente

Pirámide de chocolate blanco con helado de frambuesa

Nuestra bodega incluida

Precio: 69 euros IVA incluido



MENU SIETE

Ensalada de anchoas del Cantábrico marinadas con pisto de verduras, virutas de cogollo y lasca de paleta ibérica

Lubina sobre un hojaldre fino de cebolleta confitada con crema suave de ajos y su crujiente

Sorbete de frambuesa

Sobre puré de berenjenas y cous-cous, solomillo de ternera en su jugo emulsionado

Cúpula crujiente de mousse de chocolate con terciopelo de chocolate y helado de stracciatella

Nuestra bodega incluida

Precio: 74 € IVA incluido

MENU INFANTIL

Surtido de ibéricos con queso

○

Croquetas caseras y calmares a la romana

○

Pasta con tomate



Nuggets de pollo con patatas fritas

○

Escalope de ternera con patatas fritas

○

Hamburguesa con patatas fritas



Tarta de chocolate con helado

Aguas y refrescos

Precio: 26 euros IVA incluido



COCKTAIL

Brick de langostinos servido con dos salsas

Piruleta de bacon y dátil

Galantina de queso fresco, tomate y albahaca

Mini rollitos de primavera con salsa de soja

Brocheta de pulpo a la gallega con cachelos

Gazpacho de tomate y sandía

Brocheta de pollo y piña con salsa agridulce

Tartaleta rellena de centollo a la donostiarra

Quiche de bacon, puerro y queso idiazábal

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de bacalao

Croquetas de boletus

Caramelos de pasta brick rellenos de farinato

Sashimi de salmón con salsa de soja y germen de alfalfa

Durüm de salmón con suave de queso

Bodega (incluida en los menús)

Vino Blanco

Yllera Viña 65 Verdejo D.O. Rueda

Vinos Tintos

Fuentespina Crianza D.O. Ribera del Duero

Mantibre Crianza D.O. Rioja

Cava

Brut Barroco

Bodega (suplemento por persona)

Vinos Blancos

Fray Germán Verdejo D.O. Rueda 1,00 €

José Pariente D.O. Rueda 1,50 €

Ramón Bilbao D.O. Rueda 2,00 €

Vinos Tintos

Fuentespina Reserva D.O. Ribera del Duero 2,00 €

Cune Crianza D.O. Rioja 1,50 €

Solar Viejo Reserva D.O. Rioja 2,00 €

Ramón Bilbao Edición Limitada D.O. Rioja 3,00 €

Muruve Crianza D.O. Toro 2,50 €

Cavas

Cinta Púrpura Juve & Camps 1,50 €

Meritum Brut Nature Gran Reserva 2,00 €



Información Adicional

Todos nuestros salones son compartidos, excepto para comuniones que superen los 50 comensales.

La hora límite para permanecer en el salón: 18:30, posteriormente, ponemos a su disposición nuestra terraza para continuar con la celebración hasta las 20.00 (bajo disponibilidad).

Sabemos que es un día especial para los niños, así, les ofrecemos la posibilidad de tener una animación para ellos al finalizar el banquete. Esta será garantizada siempre que supere los 10 niños en los eventos que se celebren ese día; si no llega a ese número, puede contratar este servicio directamente; consulte precios y condiciones.

Igualmente, pueden contratar un rincón dulce con nuestra empresa colaboradora.

Si quiere añadir servicio de jamón ibérico al cocktail:

- Jamón ibérico de cebo D.O. Guijuelo: 245 €
- Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo: 350 €
- Cortador de jamón: 150 € (por pieza)

Ofrecemos servicio de cenas. Consulte opciones y disponibilidad.

Todos los servicios que ofrecemos son exclusivos del hotel, por lo que no se permite la entrada de productos del exterior.