

Dossier de Comuniones y Bautizos 2012

Salamanca Fórum Resort - Hotel Doña Brígida

Un lugar único para vivir un momento muy especial

El Complejo Salamanca Resort - Hotel Doña Brígida ha puesto en marcha el dossier de Comuniones y Bautizos.

Nuestro Chef, ha confeccionado para usted una amplia variedad de menús, siguiendo la línea tradicional cómo la cocina creativa, pudiéndose ajustar a sus gustos y presupuestos.

Nuestro Maitre, estará pendiente de darles un servicio exquisito y garantizar un éxito absoluto.

Todo el equipo del Hotel queremos hacer de este un día inolvidable para todos, por eso, nuestro departamento comercial estará a su entera disposición desde el primer día.

Puede contactarnos, previa cita, en el teléfono: 923 33 70 20 o en el mail: teguidazu.hoteldb@grupomrs.com

Atentamente,

La Dirección

Menú I

Entrantes al Centro de Mesa:

Tabla de Quesos

Gran selección de Embutidos Ibéricos

Delicias de Croquetitas Caseras

Tostas Escalibada de Verduras con ali-oli gratinado

Ensalada de Queso de Cabra gratinado con Frutos secos y salsa de Miel y Mostaza

A elegir entre pescado o carne:

Lomo de Bacalao al Pil-pil de Boletus con Pixto Manchego

ó

Carrillera de Ibérico guisadas al Vino Tinto con Puré de Patata

Semifrío de Chocolate blanco y negro con helado de Vainilla

Agua, Vino, Cava y Café

Precio 40€ IVA INCLUIDO

Menú II

Entrantes al Centro de Mesa:

Tabla de Quesos

Gran selección de Embutidos Ibéricos

Pimientos rellenos de Frutos del mar con salsa de Piquillos

Pastel de Cabracho con Ali-oli templado

Ensalada de Jamón Ibérico, Queso Manchego y Tomatitos Cherry

A elegir entre:

Lomo de Merluza gratinado con salsa de Carabineros

ó

Lubina Asada con Puerros, Setas, Patatas y salsa de Azafrán

ó

Taquitos de Solomillo de Ibérico albardado con Bacon, pastel de Patatas y salsa de

Torta del Casar

ó

Tostón Asado al estilo tradicional con Patatas Panaderas

Tarta de Trufa, Yema y Nata con Helado de Nata

Agua, Vino, Cava y Café

Precio 45€ IVA INCLUIDO

Menú III

Cazuela de fideos negros con Chipirones, Gambas y Langostinos

Lomito de Dorada con wok de Verduras, crujiente de Sésamo y salsa de Cítricos.

Sorbete de Manzana con Calvados

Tostón asado al estilo tradicional con su Patata Panadera

Tarta San Marcos con Helado de Vainilla

Agua, Vino, Cava y Café

Precio 45€ IVA INCLUIDO

Menú IV

Entrantes al Centro de Mesa:

Tabla de Quesos

Gran selección de Embutidos Ibéricos

Parrillada de Verduras a la plancha con aceite verde

Delicias de Queso crujiente con Frutos Rojos y hoja de Roble

Ensalada de Ahumados con hojas tiernas, aceite de estragón y reducción de Balsámico

A elegir entre:

Medallones de Rape con Langostinos y Verduritas salteadas con Salsa de Martini Blanco

Lomo de Merluza a la Parrilla con milhojas de Verduras y salsa de Finas Hierbas

Cordero asado al horno con su majada de Ajo y Perejil, Patata y Ensalada

Entrecot de Ternera con salsa de Queso y Pastel de Patata

Tarta de Tiramisú con Galleta de Almendra y Helado de Vainilla

Agua, Vino, Cava y Café

Precio 50€ IVA INCLUIDO

Menú V

Crujiente de Foie, Manzana y Jamón con salsa de Mango y Pedro Ximénez

Merluza la Parrilla con Rissoto Verde y salsa de Erizos de Mar

Sorbete de Mojito Cubano

Medallón de Solomillo de Ternera con Pastel de Patata, Hatillo de Trigueros y Salsa de Foie.

Tarta de Frutas con Helado de Chocolate

Agua, Vino, Cava y Café

Precio: 60€ IVA INCLUIDO

Menú Degustación

Entrantes al Centro de Mesa:

Tabla de Quesos

Gran selección de Embutidos Ibéricos

Milhojas de Foie Micuit con Mermelada de Cebolla, Frutos Rojos y Crujientes de Pan.

Rissoto Negro de Calamares, Pulpo y Langostinos

Delicias de Rodaballo sobre Pañuelo de Patatas y Verduritas salteadas con aceite de Pistachos

Solomillo de Ibérico relleno de Nueces y Torta del Casar con Reducción de Vino Tinto

Pastel fluido de Chocolate y Nueces con Frutos del Bosque y helado de Chocolate Blanco

Agua, Vino, Cava y Café

Precio: 65€ IVA INCLUIDO

Menú VI

Cocktail de Bienvenida*

Salmorejo Cordobés con Virutas de Jamón
Cucharilla de Salmón Ahumado con Queso fresco
Miniaturas de Queso crujiente con Frutos Rojos
Tostas de Escalibada de Verduras y Ali-oli gratinado
Tostas de Foie de Pato con Jamón y Mermelada de Cebolla
Croquetitas caseras variadas

Entrantes al Centro de Mesa:

Tabla de Quesos Nacionales
Gran selección de Embutidos Ibéricos
Mini hojaldritos de Queso, Calabacín y Jamón con salsa holandesa
Pimientos rellenos de Marisco con salsa de Piquillos

Crema de Gambas y Carabineros con espuma de Trigueros y crujiente de Jamón.

Lomitos de Salmonetes de Roca, con Cebolla caramelizada, Tomate confitado y salsa de Anémonas.

Sorbete de Mandarina con Vodka

Solomillo de Ternera con Boletus salteados, Patatas y Salsa de Vino Dulce

Semifrío de Frambuesa y Frutos silvestres con Helado de Chocolate

Agua, Vino, Cava y Café

Precio: 80€ IVA INCLUIDO

**Ofrecemos la posibilidad de contratar este cocktail de bienvenida para cualquier menú por un suplemento de 8€ por adulto y 4€ por niño.*

Duración 20 minutos aprox.

Menú Infantil

*Surtido de Ibéricos Valtorra
Calamares Fritos
Croquetitas caseras*

Pechuga de Pollo empanada con Patatas Fritas

Tarta de Chocolate con Helado de Vainilla

Refrescos y Agua

Precio: 21€ IVA INCLUIDO

BODEGA INCLUIDA

Vino Tinto

*D.O. Rioja Crianza 2007 Viña Alcorta
D.O. Ribera del Duero Regalía de Ansuero*

Vino Blanco

*D.O. Rueda Verdejo Aura
D.O Rueda Verdejo Oro de Castilla*

Cava

Freixenet Reserva

Vinos sujetos a posibles cambios.

ANIMACIÓN Y ACTIVIDADES TRAS EL ALMUERZO:

Multiaventura

Tiro con Arco
Baloncesto Gigante
Bádminton
Baloncesto electrónico
Baseball
Chutagol de portería
Bolas Saltarinas

Precio por niño: 7€ Iva Incluido.

Animación con Payasos y otras actividades con Monitor:

Solicitar Presupuesto.

Queremos agradecer tu confianza regalándote:

- Sólo por contratar la comunión de su hijo en el hotel les regalamos:
 - ~ **Para los padres:** un Circuito termal en el spa.
El circuito tiene una duración de 90 min aprox y está compuesto por sauna, 3 piscinas de chorros, jacuzzi, baño turco, ducha de esencias...
 - ~ **Para el niño/a:** acceso gratuito al recinto multiaventura el día de su comunión. Además en caso de celebrar su cumpleaños en nuestras instalaciones le regalamos el cumple al niño (entrada acceso multiaventura + merienda).
- Si el menú elegido para la comunión es el menú N° IV,V ó Menú Degustación, les obsequiaremos con un almuerzo especial "Los Domingos en Familia" **para los padres y el niño/a** de la comunión.
- Si el menú elegido para la comunión es el menú N° VI, le obsequiamos con:
 - o Un almuerzo especial "Los Domingos en Familia" **para los padres y el niño/a** de la comunión.

Y además de:

- Tratamiento de 1 día en nuestro spa para los padres, a elegir entre "Elimine tensiones" ó "Aroma de sensaciones".
 - o "Elimine tensiones": Baño de chorros descontracturante + Aplicación de parafangos en la espalda + Masaje de Espalda.
 - o "Aroma de sensaciones": Baño de hidromasaje con aromaterapia + Chorro general de relajación + Masaje local con aceites esenciales (piernas ó espalda).

ANEXO I

Paquete Cumpleaños

Mínimo 10 niños

ACTIVIDADES

Tiro con Arco
Baloncesto Gigante
Bádminton
Baloncesto electrónico
Baseball
Chutagol de portería
Bolas Saltarinas

***Piscina Opcional**

Menú.

Triángulos de Sándwich de Jamón y Queso

Triángulos de Pate Ibérico

Triángulos de Nutela

Triángulos de Pollo y Salsa Rosa

Patatas fritas

Fruta cortada a dados

Tarta

Bolsa de chuches

Globos

Invitación para que el niño que celebra el cumpleaños se la entregue a sus invitados

Precio por niño:

15,00€

*16.50€ con 1 hora de Piscina