

Por Mi Primera Comunion



 ^{★★★★} Hotel Doña Brígida

Av. del Tormes, s/n. Urb. Vega de Salamanca
37185 SALAMANCA / T: +34 923 337 020 www.salamancaforum.com

MENÚ 1

COMENZAMOS

*Lomo de lubina a la parrilla con escalibada de verduras
y vinagreta de ajos tiernos*

SORBETE

Limón , infusión de hibisco con ron

SEGUNDO

*Carrillera ibérica desmigada en su jugo con patata
rustica al ajillo*

POSTRE

*Nuestro Ferrero con almendra crocante
y helado de leche merengada*

BODEGA

Vino blanco, Vino tinto, Cava, Refrescos, Cervezas, Aguas y café

60 € Iva incluido

***También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de
alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones*

MENÚ 2

COMENZAMOS

*Medallón de mus de foie, puré de manzanas asadas,
jamón de pato y pan de pasas*

PRIMERO

*Crujiente de pasta brick con setas y langostinos
sobre crema de gambas*

SORBETE

Naranja, Martini blanco y jengibre

SEGUNDO

*Tostón asado al estilo tradicional con pastel de patata
y pimientos verdes fritos*

POSTRE

*Brownie de chocolate templado con nueces, crema de vainilla
y helado de leche merengada*

BODEGA

Vino blanco, Vino tinto, Cava, Refrescos, Cervezas, Aguas y café

68 € Iva incluido

***También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de
alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones*

MENÚ 3

ENTRANTE

*Vieira gratinada rellena de setas y langostinos sobre tiernos
y su vinagreta*

PESCADO

*Lomo de bacalao confitado al horno sobre piperada de pimientos
y aceite verde*

SORBETE

Limón, ron, tequila y té verde moruno

SEGUNDO

*Solomillo de ibérico relleno de cebolla, foie,
salsa de boletus y puré de manzana*

POSTRE

*Tarta de hojaldre, nata, y fresas, crema y almendra
con helado de vainilla*

BODEGA

Vino blanco, Vino tinto, Cava, Refrescos, Cervezas, Aguas y café

75 € Iva incluido

***También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de
alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones*

MENÚ 4

APERITIVO DE BIENVENIDA EN MESA

Surtido de embutidos ibéricos con queso curado de oveja

ENTRANTE

Nuestro gazpacho de fresas con bogavante

PESCADO

*Suprema de corvina al horno, salteado de gulas al ajillo
e infusión de té negro matcha*

SORBETE

Sorbete de mandarina al vodka

CARNE

*Medallón de solomillo de ternera con cebolla roja
confitada y salsa PX*

POSTRE

*Semiesfera de lima, corazón de frambuesa
y velo rosado con helado Brígida*

BODEGA

Vino blanco, Vino tinto, Cava, Refrescos, Cervezas, Aguas y café

80 € Iva incluido

***También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones*

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE

Surtido de embutidos ibéricos con mix de bocaditos fritos

O

Pasta boloñesa

SEGUNDOS

Pechuga de pollo villaroy con patatas

O

Escalope de ibérico empanado con patatas

O

Hamburguesas de ternera con queso y patatas

POSTRE

Tarta de chocolate con helado

Refrescos y agua

30 € Iva incluido

***También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones*

Nuestros menús incluyen.....

Minutas
Decoración floral de las mesas
Parking gratuito
Animación infantil (mínimo 10 Niños)

Opciones:

Merienda

Bocaditos de ibéricos
Croissant mixto
Croissant vegetal
Empanadas variadas
Tortilla de patatas
Dulces variados

Bebida incluida durante 45min (vino, cerveza, refrescos y agua)

14€ por persona (100% asistentes incluidos niños)

Candy Bar 250€

Combinados 7€ (no premium), refrescos y cervezas 3€

Mesa de bebidas: Nacionales 80€/ Premium 110€ + 12 refrescos

Posibilidad de celebrar el banquete en uno de nuestros salones privados
(consultar opciones y disponibilidad)

- **Salón Mirador 300€** (mínimo 20 pax adultos)
- **Salón Alagón 350€** (mínimo 30 pax adultos)
- **Restaurante el Mirador en exclusiva**

(2.500€ de facturación y horario hasta las 19:30 h.)

Alquiler pub privado 500€ (3 horas) merienda obligatoria

El horario límite de uso de los salones será hasta las 20:30h.

Los salones compartidos y de alquiler se pedirá un mínimo de 20 pax adultos a facturar.

Posibilidad de ampliaciones horarias.

Para decoraciones montajes previos consultar condiciones.