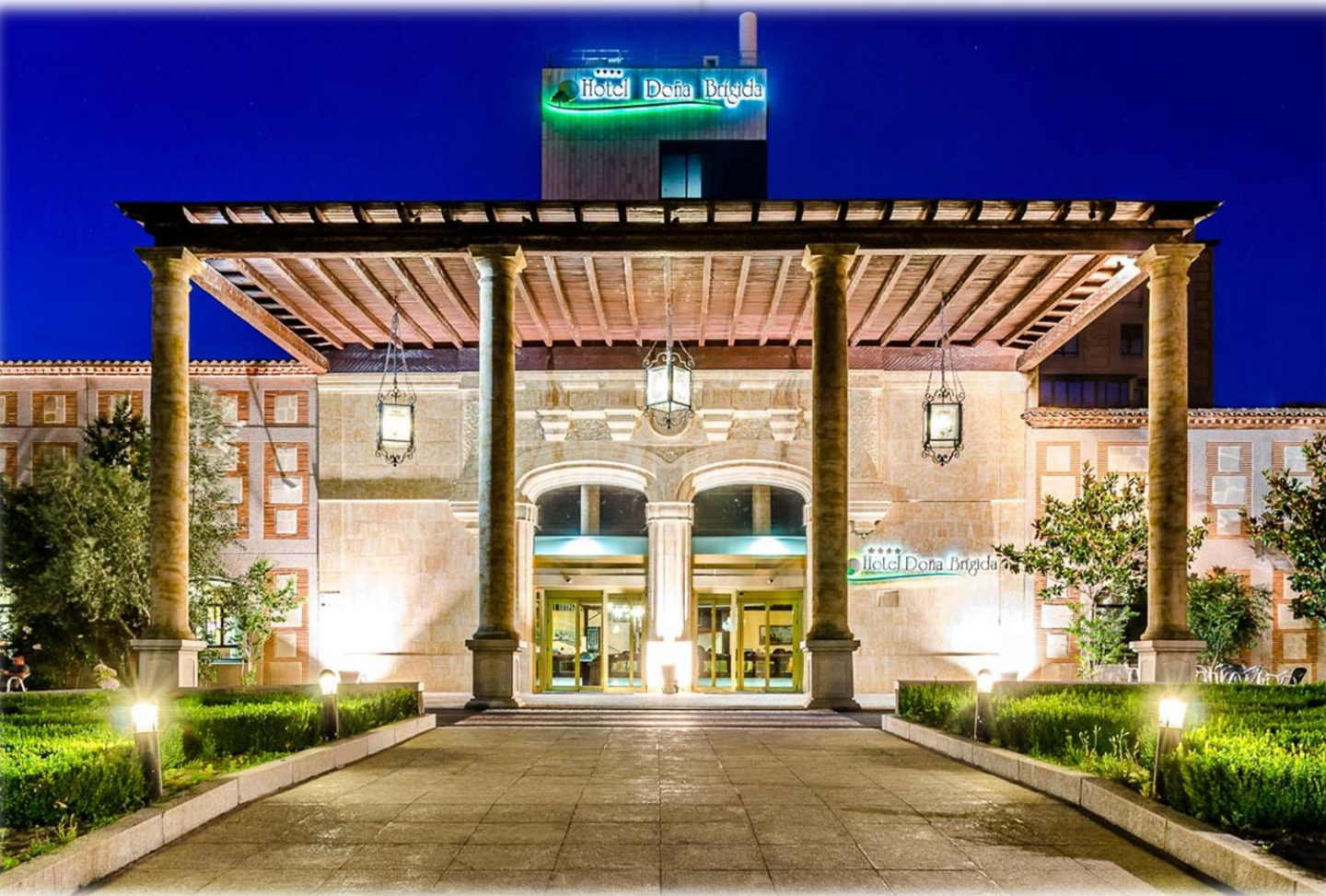


Mi Primera Comunion



★★★★
 Hotel Doña Brígida

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

MENÚ 1

APERITIVO DE BIENVENIDA EN MESA

COMENZAMOS

Gazpacho tradicional con langostino y polvo de jamón ibérico

PRIMERO

*Timbal de patata y bacalao
con vinagreta de tomates*

SEGUNDO

*Solomillo de ibérico relleno de cebolla caramelizada con salsa de
queso gorgonzola, patata puente nuevo y tomate asado*

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

60 € Iva incluido

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

MENÚ 2

APERITIVO DE BIENVENIDA EN MESA

COMENZAMOS

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

PRIMERO

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

SORBETE

Sorbete de manzana Verde

SEGUNDO

Pluma ibérica, boletus , graten de patata y reducción de oporto

POSTRE

Nuestra tarta de queso con frutos del bosque

BODEGA

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

65 € Iva incluido

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

MENÚ 3

APERITIVO DE BIENVENIDA

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

Sorbete de limón y frambuesas

SEGUNDO

Tostón asado al estilo tradicional con patata panadera

POSTRE

Bomba de mus de yogur con núcleo de mandarina

BODEGA

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

70 € 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

ENTRANTE

Surtido de embutidos ibéricos con queso curado de oveja

PESCADO

Suprema de corvina con chipirones estofados y crema de berberechos

SORBETE

Sorbete de mandarina al vodka

CARNE

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

POSTRE

Nuestro Ferrero Rocher de avellanas

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 INFANTIL

ENTRANTE

Surtido de embutidos ibéricos con mix de bocaditos fritos

O

Pasta boloñesa

SEGUNDOS

Twist de pollo con jamón y queso empanado 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
Circuito termal en nuestro SPA para dos personas
Animación infantil (mínimo 10 Niños)

Opciones:

Merienda

Bocaditos de ibéricos
Croissant mixto
Croissant vegetal
Mini hamburguesas de ternera
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 6,50€, refrescos y cervezas 2,50€
Mesa de bebidas: Nacionales 70€/ Premium 85€ + 12 refrescos

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

- **Salón Yeltes 100€** (mínimo 20 pax)
- **Salón Mirador 300€** (mínimo 20 pax)
- **Salón Alagón 350€** (mínimo 30 pax)
- **Restaurante el Mirador en exclusiva**
(2.500€ de facturación y horario hasta las 19:30 h.)

Alquiler pub privado 450€ (3 horas)

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 a facturar.
Posibilidad de ampliaciones horarias.
Para decoraciones montajes previos consultar condiciones.