

MENU 1

- ✓ Ensalada Templada de Bacalao, Langostino, Pimientos asados y Ajo negro y
- ✓ Vieira Gratinada al Pernoff

Segundo a Elegir:

Merluza Rellena de Txangurro con Salsa de Cava

Ó

Carrilleras de Vacuno al Vino Tinto con salsa de su Guiso y Cremoso de Patata

Postre:

Tarta Mil hojas de Crema con Helado

Bodega:

Blanco Verdejo Do Leon, Airad o Tinto Rioja Ederra Cr.
Agua, Café-Infusión



Menús Comuniones 2025

MENU 3

- ✓ Zamburiñas al Horno y
- ✓ Crema de Marisco al Armagnac

Segundo a Elegir:

Tronco de Merluza a la Ondarresa

Ó

Solomillo de Buey al Px con Piquillos Caramelizados

Postre:

Tarta Selva negra con Helado.

Bodega:

Blanco Verdejo Do Leon Airad o Tinto Rioja Ederra Cr.
Agua, Café-Infusión

MENU 2

- ✓ Puerros Confitados a Baja Temperatura con Cecina y Salsa Romescu y
- ✓ Gambones a la Plancha al Armagnac

Segundo a Elegir:

Corvina Confitada a Baja Temperatura con Escalivada de Chipirones sobre Salsa Vizcaina

Ó

Solomillo de Buey al Px con Piquillos Caramelizados

Postre:

Tarta San Marcos con Helado

Bodega:

Blanco Verdejo Do. Leon Airad o Tinto Rioja Ederra Cr.
Agua, Café-Infusión



HOTEL-RESTAURANTE INFANTAS DE LEÓN

González de Lama, 3 · 24007 Leon, España

T+34 987 27 23 17 · reservas@hotelinfantasdeleon.com

www.hotelinfantasdeleon.com

Menús Comuniones 2025

MENU 4

Primero

Gambones Plancha al Armagnac

Segundo:

Rape a la Donostiarra con Panadera

Tercero:

Cordero Lechal Deshuesado , Jugo de su Cocción, Pures Variados y Manzana en Texturas

Postre:

Tarta Mil Hojas de Crema con Helado

BODEGA :

Blanco Verdejo Do Leon Airad o Tinto Rioja Ederra Cr
Agua, Café-infusión



MENU INFANTIL 3-10 AÑOS

Aperitivo
(Chips+ Aceitunas)

Jamón Ibérico , Cecina de Leon
Surtido de Fritos

Ó
Escalopines de Solomillo con Patatas

Postre
Tarta de Celebración Personalizada y Helado
Aguas, Refrescos, Zumos

SUGERENCIAS AL CENTRO DE LA MESA:

Jamón Iberico con Picos 23 € Iva Incluido

Cecina de leon con Aove 20 € Iva Incluido

Pastel de Centollo con Salsa Rosa.....16 € Iva incluido

HOTEL-RESTAURANTE INFANTAS DE LEON

González de Lama, 3 · 24007 Leon, España

T+34 987 27 23 17 · sala@hotelinfantasdeleon.com
www.hotelinfantasdeleon.com



HOTEL-RESTAURANTE INFANTAS DE LEON

González de Lama, 3 · 24007 Leon, España

T+34 987 27 23 17 · reservas@hotelinfantasdeleon.com
www.hotelinfantasdeleon.com

Menús Comuniones 2025

Condiciones Generales para la Reserva Precios con IVA Incluido

1.-Se entregara un deposito mínimo de 200€ a la hora de reservar la fecha y formalizar la reserva, haciéndose un recibo que garantice esa entrega a cuenta, el resto del pago será de un 50% una semana antes y el restante a la finalización del evento.

La forma de pago se realizara mediante efectivo , visa o transferencia bancaria al :

BBVA IBAN ES ES66 0182 3330 79 0201761381

2.-El menú deberá cerrarse con 20 días de antelación a la celebración del banquete.

3.-La lista con la distribución y comensales se entregara al menos con una semana de antelación, se cobraran los confirmados 48 h. antes

4.-Los invitados que deseen alojarse en el hotel dispondrán de un descuento especial.

5.-El hotel obsequiará a los niños con **Animación infantil gratuita** (para un mínimo de 10 niños, del total de las comuniones de ese día y niños de 3 a 10 años)



Hotel & Restaurante
INFANTAS DE LEÓN



Condiciones Generales para la Reserva

6- Nuestra decoración de globos en las mesas de los niños por cuenta del hotel

7- Minuta personalizada con el menú elegido para cada comensal

8- Tarta Personalizada y regalo muñeco de comunión.

9- Fin del evento, 19,00 h.

10- Menú especiales para alérgicos, celíacos, vegetarianos....



HOTEL-RESTAURANTE INFANTAS DE LEON

González de Lama, 3 · 24007 Leon, España

T+34 987 27 23 17 · sala@hotelinfantasdeleon.com
www.hotelinfantasdeleon.com



Hotel & Restaurante
INFANTAS DE LEÓN

HOTEL-RESTAURANTE INFANTAS DE LEON

González de Lama, 3 · 24007 Leon, España

T+34 987 27 23 17 · reservas@hotelinfantasdeleon.com
www.hotelinfantasdeleon.com