



AÑO 2022

# MENUS COMUNIONES

RESTAURANTE HALL88



ZENIT HALL88 STUDIOS  
C/PEÑA DE FRANCIA, 48, SALAMANCA

Estimados Clientes:

Quisiéramos agradeceros vuestro interés en el Restaurante Hall88, en especial que hayáis pensado en nosotros para la celebración del Banquete de Comunción de vuestro hijo/a, estamos encantados de atenderles.

Antes de comenzar con los menús nos gustaría resolverles algunas dudas comunes:

→ Pueden venir a nuestro restaurante a **probar el menú**, si decidís hacerlo os cobraremos solo el 50% del precio del menú seleccionado, la reserva de la mesa y el menú se tiene que hacer con al menos 20 días de antelación y pueden venir el número de persona que deseáis.

→ Ofrecemos una **animación infantil gratuita** al terminar la comida, (estará garantizada con un mínimo de 10 niños en total de todas las comuniones de ese día) si no se llega al mínimo de niños y deseáis contratarla vosotros directamente, el precio son 175,00€

→ Les proponemos la opción de montar un **Candy Bar** estándar (no tematizado) por un suplemento de 240€ o si lo prefieren contratar ustedes por su cuenta, les facilitaremos la mesa donde poder colocarlo.

→ **Condiciones de contratación:** a la reserva de la fecha se firmará un contrato y se deberá abonar una señal en concepto de garantía de 300€. Al cierre del menú se deberá pagar otra señal de 200€ y resto del pago se hará en recepción el mismo día al finalizar la comunión.

→ El menú se deberá cerrar al menos 15 días antes de la fecha. El número de comensales final 8 días antes.

→ **La permanencia máxima en los salones** dependerá en cada caso de la disponibilidad del salón para ese día, en todo caso no superará las 19:00 de la tarde, a no ser que hayan contratado una merienda o cena para finalizar el día de comunión.

¡Esperamos que disfrutéis de un maravilloso día!

El Departamento Comercial

Restaurante Hall88

Como novedad, queremos darles la libertad de elegir ustedes los platos que más les gusten y elaborar el menú a su gusto.

Para ello les proponemos dos rangos de precios de menús; 50€ y 65€ de entre los cuales deben confeccionar su menú.

## MENUS DE 50€

### Entrantes:

- Brick crujiente de setas y langostinos
- Crujiente de queso de oveja con jamón ibérico y membrillo
- Tartar de lubina con aguacate y alcaparras

### Pescados:

- Corvina al horno con salsa de cava
- Lubina al horno con guiso de chipirones
- Taco de bacalao confitado en AOVE con ajos tiernos y tomates al horno

### Carnes:

- Solomillo ibérico albardado con salsa española y crujientes de manzana
- Entrecot de ternera al punto con mermelada de tomate, patatas parisinas y pimientos de padrón
- Presa ibérica con salsa de shitakes confitados

### Postres:

- Tarta tres chocolates con helado de fresa
- Tiramisú
- Coulant de chocolate con helado de vainilla

### Bodega:

- Vino Blanco Valdubón o Blanco Frizzante
- Vino Tinto Valdubon Roble D.O Ribera del Duero
- Agua Mineral, refrescos, cerveza y café.

- Si se quiere añadir un sorbete el precio será de 4.50€ por persona (sabor a elegir)

## MENUS DE 65€

### Entrantes:

- Surtido de embutidos de a tierra
- Ensalada templada de brandada de bacalao con gambón y huevas de salmón
- Plato surtido: Ravioli de Langostino, Mini brick de boletus y Crujiente de parmesano con ensalada de jamón

### Pescados:

- Merluza en salsa verde con almejas y patatas risoladas
- Langostinos a la plancha con mahonesa de curri verde y reducción de brandi
- Taco de bacalao confitado con escabeche de mejillón gallego

### Carnes:

- Magret de pato con caramelo de pimienta y cremoso de boniato
- Cochinillo asado con timbal de patatas panaderas y ensalada
- Milhojas de soomillo de ternera con foie, queso brie y mermelada de remolacha

### Postres:

- Semifrío de queso y mango
- Tarta Regina con helado
- Tarta de San marcos con helado de Vainilla

### Sorbetes:

- Limón al cava
- Mandarina
- Mojito cubano

### Bodega:

- Vino Blanco Valdubón o Blanco Frizzante
- Vino Tinto Valdubon Roble D.O Ribera del Duero
- Agua Mineral, refrescos, cerveza, café y licores de frutas o aguardientes

## **MENU INFANTIL 25€**

### Entrantes:

- Surtido de embutidos de embutidos y fritos
- Pasta Napolitana
- Canelones de carne

### Principal:

- Bistec de ternera con patatas fritas
- Pechuga de pollo empanada con patatas fritas
- Filete ruso con patatas fritas

### Postre:

- Tarta de comunión con helado (Tarta Sacher)

## **MENÚ VEGANO 38.00€**

- Tabulé con endivias y vinagreta de mostaza
- Escalivada gratinada con leche de soja
- Seitán al horno con champiñones salteados
- Arroz con leche de coco

## **COCKTAIL DE BIENVENIDA 12.00€**

- Tartar de Salmon con Yogur
- Cuñas de queso
- Cucharita de Pulpo, Patata y Aceite de Pimentón
- Ravioli crujiente de Gambas y Verduras
- Pinchito Moruno Servido con All i Oli
- Salmorejo Cordobés con polvo de Jamón
- Surtido de Croquetas
- Surtido de Embutidos Ibéricos
- Mini ensalada de salpicón de Marisco

Bebida: Vino blanco, tinto Hall88, cañas y refrescos.

Duración: 30 minutos, Cantidad orientativa: 1 unidad por persona

## MERIENDAS:

Si además os apetece ofrecer una merienda a vuestros invitados y familia, o incluso quieres que alguien más venga a pasar un rato con vosotros, os ofrecemos estas raciones para ello:

### Raciones:

-Jamón de Bellota Ibérico cortado a cuchillo: 18.50€

-Jamón de Cebo Ibérico: 12.00€

-Tabla de Ibéricos: 12.00€

(Jamón, chorizo, lomo, salchichón)

-Tabla de quesos curado y semicurado: 12.00€

-Calamares a la andaluza: 8.00€

-Patatas bravas 3 salsas: 5.90€

-Alitas de Pollo: 8.00€

-Surtido de Croquetas: 7.50€

- Tortilla de patata: 9,90€

-Pizza 4 quesos: 7.50€

-Pizza Tonno: 7.50€

-Pizza Jamón York y Queso: 7.50€

- Las bebidas serían según consumo.