

Comuniones 2020

Restaurante Hall88

Estimados Clientes:

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

El equipo de Cocina y el equipo de Sala han elaborado una serie de menús para haceros disfrutar en esta celebración

El Departamento Comercial del hotel os ofrece asesoramiento personalizado para la organización del evento

Hemos pensado que al igual que las bodas puede ser una buena opción el venir a nuestro restaurante a probar el menú que hayáis seleccionado para el banquete, si decidís hacerlo os cobraremos solo el 50% del precio del menú que seleccionéis, la reserva de la mesa y el menú lo tenéis que hacer con al menos 20 días de antelación y podéis venir el número de persona que deseéis para hacer la prueba, aprovechar que solo pagáis el 50%, pudiendo elegir dos opciones de cada grupo de platos.

Como detalle final a este día, os ofrecemos una animación infantil 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€ (iva incluido)

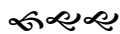
Condiciones de contratación: a la reserva de la fecha se firmará un contrato y se deberá abonar una señal en concepto de garantía de 200€. Al cierre del menú se deberá pagar otra señal de 300€ y resto del pago se hará en recepción el mismo día al finalizar la comunión. El menú se deberá cerrar al menos 30 días antes de la fecha. El número de comensales final 15 días antes.

¡Esperamos que disfrutéis de un maravilloso día!

El Departamento Comercial
Restaurante Hall88

Menú 1 47,00€ (IVA incluido)

Brick crujiente de setas y langostinos



Lomo de merluza rellena de Gulas y Gambas al Graten



Solomillo ibérico albardado con salsa de Café y Crujiente de Piña al Malibú



Tarta tres chocolates con helado de fresa

Bodega

Vino Blanco Varrastrojuelo Verdejo Vino de La Tierra CyL o Blanco Frizzante

Vino Tinto Labraz D.O. Rioja o Vino Tinto Valdubon Roble D.O Ribera del Duero

Agua Mineral, refrescos, cerveza, café y chupito

Menú 2 49,00€ (IVA incluido)

Blinis de queso Provolone, jamón ibérico y vinagreta de tomate balsámico



Lubina a la plancha con Vinagreta de Chipirón



Entrecot de ternera con mermelada de tomate, patata parisina y pimientos de padrón



Tocinillo de naranja con menta y helado de chocolate

Bodega

Vino Blanco Varrastrojuelo Verdejo Vino de La Tierra CyL o Blanco Frizzante

Vino Tinto Labraz D.O. Rioja o Vino Tinto Valdubon Roble D.O Ribera del Duero

Agua Mineral, refrescos, cerveza, café y chupito

Menú 3 51,00€

Tartar de langostinos, aguacate, salmón ahumado con vinagreta de frutos rojos



Taco de bacalao confitado en aceite de ajos con Tomate Agridulce



Codillo ibérico glaseado con salsa de Oporto y patatas rotas



Coulant Invertido de chocolate con Helado de Frambuesa

Bodega

Vino Blanco Varrastrojuelo Verdejo Vino de La Tierra CyL o Blanco Frizzante

Vino Tinto Labraz D.O. Rioja o Vino Tinto Valdubon Roble D.O Ribera del Duero

Agua Mineral, refrescos, cerveza, café y chupito

Menú 4 58,00€

Gazpacho de Cerezas con Espuma de Ibéricos



Lomo de corvina salvaje con crema de Guisantes y Almejas



Sorbete a elegir



Solomillo de ternera a la plancha sobre Parmentier dulce y ciruelas



Cremoso de yogur con galleta Kelly y helado de fresa al chocolate

Bodega

Vino Blanco Varrastrojuelo Verdejo Vino de La Tierra CyL o Blanco Frizzante

Vino Tinto Labraz D.O. Rioja o Vino Tinto Valdubon Roble D.O Ribera del Duero

Agua Mineral, refrescos, cerveza, café y chupito

Menú 5 62,00€

Ensalada de Brandada de Bacalao y Carabineros con Gelatina de Tomate



Brocheta de langostinos a la plancha sobre salmorejo cordobés y pistú de perejil



Cochinillo asado al estilo tradicional con Timbal de patatas Panadera y ensalada



Tarta de San Marcos con Helado de Vainilla

Bodega

Vino Blanco Varrastrojuelo Verdejo Vino de La Tierra CyL o Blanco Frizzante

Vino Tinto Labraz D.O. Rioja o Vino Tinto Valdubon Roble D.O Ribera del Duero

Agua Mineral, refrescos, cerveza, café y chupito

Menú 6 63,00€

Entrantes Surtidos: Ravioli de mango con mousse de foie, Mini brick de Boletus, Crujiente de Parmesano con ensalada de jamón



Lubina rellena con Txangurro a la donostiarra y salsa de mantequilla de trufa



Sorbete a elegir



Milhojas de solomillo de ternera con Mango en Texturas con Foie



Tarta Regina con helado de turrón

Bodega

Vino Blanco Varrastrojuelo Verdejo Vino de La Tierra CyL o Blanco Frizzante

Vino Tinto Labraz D.O. Rioja o Vino Tinto Valdubon Roble D.O Ribera del Duero

Agua Mineral, refrescos, cerveza, café y chupito

Menú Infantil 24,00€

A elegir: Pasta Napolitana o Surtido de embutidos y fritos o Canelones de Carne



A elegir: Bistec de Ternera o Pechuga de Pollo empanada o Rusito, acompañado con Patatas Fritas



Tarta de Comunión de chocolate con Helado

Si desea Anadir un Cocktail antes de la Comida les Proponemos las Siguietes Opciones:

Cocktail de Bienvenida 1 (12.00€/persona)

Tartar de Salmon con Yogur
Canelón de Cecina y Queso Idiazábal
Cucharita de Pulpo, Patata y Aceite de Pimentón
Ravioli crujiente de Gambas y Verduritas
Pinchito Moruno Servido con All i Oli
Saquito Crujiente de Setas y Foie
Salmorejo Cordobés con polvo de Jamón
Surtido de Croquetas
Surtido de Embutidos Ibéricos
Mini ensalada de salpicón de Marisco
Tostita Hojaldrada de escalivada y antxoa

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

*El cocktail siempre deberá ir acompañado de un menú

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 dos opciones para ello:

Merienda: 12.00€/persona

- Tortilla de patata
- Surtido de Croquetas
- Empanada de Atún
- Mix de Brochetitas
- Selección de Embutidos con Queso curado
- Brochetas de Frutas
- Vino Hall88 y Agua Mineral.

Las Meriendas se sirven por raciones.
El Vino y el agua se sirven por botellas.

Posibles dudas...

- La permanencia máxima en salones dependerá en cada caso de los eventos que pueda haber ese mismo día por la tarde o noche en ese mismo salón, en todo caso no superará nunca las 19:00 de la tarde. Se confirmará con antelación.
- En todos los menús se puede cambiar el postre sin suplemento
- Se puede hacer un cambio de un plato calculando la diferencia de precio con los platos que tienen indicados en la parte final del dossier
- El montaje incluido de mesas irá con mantelería blanca, disponemos de diferentes tipos de manteles al gusto con estampados y de colores más alegres por un precio de 12.00€ por mantel, caminos de mesa por 5.50€ y servilletas de colores por 1. € la unidad. Consulte el catálogo.

Diseñe su Propio Menú

Igualmente les Ofrecemos una Amplia Variedad de Platos para Diseñar su Menú.
En su Elección para Completar el Precio del Cubierto Han de Tener en Cuenta el
Suplemento de Bebida, que Encontrarán al Final de este Dossier

Entrantes

Embutidos Ibéricos de La Tierra: jamón, lomo, chorizo, salchichón, queso curado	15,00€
Brick crujiente de setas y langostinos	7,75 €
Blinis de queso Provolone, jamón ibérico y vinagreta de tomate balsámico	8,00 €
Gazpacho de Cerezas con Espuma de Ibéricos	5,50 €
Tartar de langostino, aguacate, salmón ahumado con vinagreta de frutos secos	9,50 €
Ensalada de brandada de bacalao y carabineros con gelatina de tomate	14,00 €
Brocheta de langostinos a la plancha sobre salmorejo cordobés y pistú de perejil	10,00 €

Pescados

Taco de bacalao confitado en aceite de ajos con pisto de verduras y pil-pil	14,00 €
Brocheta de langostinos a la plancha sobre salmorejo cordobés y pistú de perejil	12,00 €
Lubina a la plancha con con vinagreta de chipirones	14,00 €
Lomo de corvina salvaje con crema de guisantes y almejas	16,00 €
Lomo de merluza rellena de Gulas y Gambas al Gratén	14,00 €
Lubina rellena con Txangurro a la donostiarra y salsa de mantequilla de trufa	16,00 €

Sorbetes

Sorbete de limón	4,50 €
Sorbete de fresas a la sidra	4,50 €
Sorbete de mojito	4,50 €
Sorbete de yuzu	4,50 €
Sorbete de piña colada	4,50 €
Sorbete de Manzana Verde	4,50 €

Carnes

Solomillo ibérico albardado con salsa de oporto y chutney de manzana	14,00 €
Codillo ibérico glaseado con salsa Martini y patatas rotas	15,50 €
Entrecot de ternera con mermelada de tomate, patata parisina y pimiento padrón	15,50 €
Cochinillo asado al estilo tradicional con patatas panadera y ensalada	24,00 €
Milhojas de Solomillo de ternera con Mango en texturas con Foie	24,00 €

Postres

Tarta Tres Chocolates con helado de Fresa	5,50€
Tocinillo de Naranja con menta y Helado de Chocolate	5,50€
Coulant Invertido de Chocolate con Helado de Frambuesa	5,50€
Cre moso de Yogurt con Galleta Kelly y Helado de Fresa al Chocolate	5,50€
Tarta San Marcos con Helado de Vainilla	5,50€
Tarta Regina con Helado de Turrón	5,50€

Bodega 8,00€ (IVA incluido)

Vino Blanco Varrastrojuelo Verdejo Vino de La Tierra CyL o Blanco Frizzante

Vino Tinto Labraz D.O. Rioja o Vino Tinto Valdubon Roble D.O Ribera del Duero

Agua Mineral, refrescos, cerveza, café y chupito.