**** HOTEL
Ciudad de Móstoles

Menú Celebraciones

Aperitivo de bienvenida

16€
(IVA incluido)

Chupito de temporada
Brocheta de cherry y mozarella con aceite de albahaca
Palomitas de pollo crujiente con salsa de mostaza y miel
Mini brochetas de cerdo al pimentón rojo de la Vera
Saladitos variados
Guiozas de gambas y pollo con salsa teriyaki

Menú Nº1

50€
(IVA incluido)

Entrantes para compartir

Jamón ibérico de cebo con picos y regañás

Nuestra tabla de quesos variados con membrillo y frutos secos

Combo de croquetas rústicas (jamón, txangurro y boletus)

Revuelto de morcilla con cebolla caramelizada y manzana

Platos Principales

Taco frito de bacalao con verduras asadas

Ó

Medallones de solomillo ibérico al PX con parmentier de patata

Postre

Tarta de comunión

Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco Solar de vega (D.O. Rueda)

Vino tinto Viña Ederra crianza (D.O. Ca. Rioja)

o Ederra roble (D.O. Ribera del Duero)

Café e infusiones

Menú Nº2

55€
(IVA incluido)

Entrantes para compartir

Jamón ibérico de cebo con picos y regañás

Nuestra tabla de quesos variados con membrillo y frutos secos

Combo de croquetas rústicas (jamón, txangurro y boletus)

Ensalada de ahumados con vinagreta de cítricos

Platos Principales

Lomo de salmón gratinado con sanfaina de verduras

Ó

Carrillera de cerdo confitada con puré de patata trufada

Postre

Tarta de comunión

Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco Solar de vega (D.O. Rueda)

Vino tinto Viña Ederra crianza (D.O. Ca. Rioja)

o Ederra roble (D.O. Ribera del Duero)

Café e infusiones

Menú Nº3

59€
(IVA incluido)

Entrantes para compartir

Jamón ibérico de cebo con picos y regañás

Nuestra tabla de quesos variados con membrillo y frutos secos

Combo de croquetas rústicas (jamón, txangurro y boletus)

Timbal de ensaladilla rusa con atún, huevas de AOVE
y picada de piparra

Platos Principales

Lomo de lubina al horno sobre cama de verduras

Ó

Entrecot de ternera con papas canarias y padrones

Postre

Tarta de comunión

Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco Legaris (D.O. Rueda)

Vino tinto Viña Paceta crianza (D.O. Ca. Rioja)

o Ederra roble (D.O. Ribera del Duero)

Café e infusiones

Menú N°4

64€
(IVA incluido)

Entrantes para compartir

Jamón ibérico de cebo con picos y regañás

Nuestra tabla de quesos variados con membrillo y frutos secos

Combo de croquetas rústicas (jamón, txangurro y boletus)

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao

Platos Principales

Lomo de corvina asada con trigueros

Ó

Solomillo de ternera a la parrilla

con con patatas panadera al romero

Postre

Tarta de comunión

Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco - Viña Esmeralda (D.O. Penedés)

Vino tinto Cune (D.O Rioja Crianza)

o Legaris (D.O. Ribera del Duero)

Café e infusiones

Tartas

Mini tarta de chocolate blanco con con praliné y frutos secos

Medallón de tarta Sacher

Tarta Tiramisú

Nube de queso sobre base de galleta

Tarta fina de manzana

Sorbetes y Digestivos · 4,50€

Sorbete de limón al cava

Sorbete de mandarina

Licores (orujo blanco, hierbas, crema de orujo, pacharán)

Copas

Copa estándar: **8€**

Copa premium: **11€**

Menú Infantil

(hasta 12 años)

30€
(IVA incluido)

Entremeses fríos y calientes

Jamón, queso, croquetas y mini pizzas

Platos Principales

Escalope de pollo a la milanesa con patatas fritas

Ó

Mini hamburguesitas con patatas fritas

Postres

Tarta de chocolate con helado de vainilla

Bodega

Agua mineral y refrescos

SERVICIOS ADICIONALES DE CONTRATACIÓN

· Parking exterior gratuito (bajo disponibilidad) con cargador para 2 coches eléctricos.
· Parking cubierto con coste.
· Espacio al aire libre para aperitivo de bienvenida.
· Salones privados según la necesidad del montaje de la sala.
· Mantelería, sillas enfundadas y centros decorativos.
· Minutas impresas.
· Tarifas especiales de alojamiento para invitados.
· No dude en pedirnos presupuesto para servicios como: candy bar, fuente de chocolate o animación infantil.

CONDICIONES PARA FORMALIZAR LA RESERVA

Se solicitará un depósito de 300€ para reservar el espacio, a la firma de contrato.

El resto del pago ha de hacerse el día del evento, a la finalización del mismo, en la recepción del hotel.

En caso de cancelación por parte del cliente, no se devolverá la cantidad entregada a cuenta, destinada a las gestiones previas al evento.

Un mes antes del evento se agendará cita con el hotel para ultimarlos detalles de la celebración (menú, nº aproximado de comensales, horarios, montaje, distribución de las mesas, etc).

Al menos diez días antes del evento se reconfirmará el nº de comensales, siendo éste el mínimo a facturar el día del banquete y pudiendo variar a la alza en no más de tres comensales. En caso de no reconfirmar este número de comensales en los plazos establecidos, el hotel no garantizará los productos y/o servicios elegidos por el cliente.

Hotel Ciudad de Móstoles
Ctra. Móstoles · Villaviciosa de Odón Km. 0.200 · 28931 Móstoles
91 614 06 69 · **comercial@h-ciudadmostoles.com**