



MENÚS
COMUNIONES
HOTEL IMPERIAL





MENÚ 1



Aperitivo de bienvenida

Para Compartir

Tabla de Jamón Ibérico
Ensalada de Cogollos con Ventresca de Atún

Hojaldritos de Setas Gratinada

Para Elegir

Solomillo Ibérico en Salsa de Foie y Pasas
Entrecot de ternera al Queso Bleu
d'Auvergne con Patatas Panderas
Lubina con Piña Caramelizada y Emulsión de
Ajitos

Postre

Tarta de Comunión con Tulipa de Helado

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Cava
Café y chupito

41€



MENÚ 2



Aperitivo de bienvenida

Para Compartir

Surtido de Cecina y Queso de Oveja Curado
al Aceite de Arbequina
Ensalada de Salmón y Bacalao Ahumado al
Aceite Balsámico de Módena

Hatillo del Peregrino

Para Elegir

Lechazo Churro IGP Asado al Estilo de
Valladolid con Ensalada de la Huerta
Lomo de Bacalao con Salsa Vizcaína

Postre

Tarta de Comunión con Tulipa de Helado

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Cava
Café y chupito

49€



MENÚ 3



Aperitivo de bienvenida

Para Compartir

Tabla de Queso Curado Variados (Km 0)
Mousse de Pimiento de Piquillo con Crema de Anchoas
Espárragos Gratinados Relleno de Salmón
Langostinos Flambeados con Cama de Cebolla
Caramelizada al Brandy

Para Elegir

Lechazo Churro IGP Asado al Estilo de Valladolid con
Ensalada de la Huerta
Merluza Albardada al Horno en Salsa de Almejas

Postre

Tarta de Comunión con Tulipa de Helado

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Cava
Café y chupito

60€



MENÚ 4



Aperitivo de bienvenida

Para Compartir

Pizarra de Ibéricos y Queso de Oveja Curado Gran Reserva con Tosta de Foie
Ensalada de Naranja, Mango y Queso de Cabra con Tulipa
Pastel de Berenjena al Roquefort

Hatillo del Peregrino

Para Elegir

Tournedo de Solomillo de Ternera con Salsa de Pasas
Merluza al Ajo Tostado sobre Crema de Piquillo

Postre

Tarta de Comunión con Tulipa de Helado

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Cava
Café y chupito

60€



MENÚ 5



Aperitivo de bienvenida

Individuales

Langostinos Flambeados con Cama de Cebolla
Caramelizada al Brandy

Rodaballo a la Gallega

Sorbete de Mandarina Soller al Vodka

Solomillo de Ternera al Roquefort

Postre

Tarta de Comunción con Tulipa de Helado

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Cava
Café y chupito

69€



MENÚ 6



Aperitivo de bienvenida

Para compartir

Tabla de Ibéricos y Queso Curado Gran Reserva

Individuales

Hojaldre de Setas, Puerros y Micuit sobre crema de Espinacas

Langostinos Flambeados al Brandy

Sorbete de Mandarina Soller al Vodka

Para Elegir

Rape en Salsa Cebollino con Gambas

Tostón Confitado

Postre

Tarta de Comunión con Tulipa de Helado

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Cava

Café y chupito

73€



MENÚ 7



Aperitivo de bienvenida

Individuales

Langostinos Flambeados sobre Cama de Cebolla
Caramelizada al Brandy

Rape Empeinado "Casa de los Gallo"

Sorbete de Limón al Mar de Cava

Lechazo Churro IGP Asado al Estilo de Valladolid con
Ensalada de la Huerta

Postre

Tarta de Comunión con Tulipa de Helado

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Cava
Café y chupito

87€



MENÚ INFANTIL

Primer Plato

Entremeses fríos y Calientes
(Jamón, Lomo, Chorizo, queso, calamares y croquetas)

Segundo Plato

Chuletillas de Lechazo a la Plancha
ó
Brocheta de Solomillo de ternera con Patatas fritas

Postre

Tarta de Comunión con Tulipa de Helado

Bodega

Refrescos
Agua

30€

*Opción de modificar el Menú Infantil por otro segundo



Condiciones Generales

Precios válidos para comuniones a partir de 10 comensales

Para reserva de fecha se abonará una señal de 150€

Nuestros salones son compartidos, para poder disponer de un salón privado, pregunten por disponibilidad. Esto puede llevar un sobrecoste siempre y cuando el número de comensales sea inferior al del salón

El número total de comensales a facturar se informará 2 días antes del evento

Nuestros menús incluyen Minutas personalizadas y muñeco de comunión para la Tarta.

Posibilidad de tickets para copas, posterior al banquete.

Posibilidad de cambio de Vino por otro de categoría superior.

Contacto

Hotel Imperial

Teléfono: 983 330300

Email: repcion@himperial.com