



Menús para Comuniones

## TU COMUNIÓN

### MELIÁ AVENIDA AMÉRICA La ilusión al detalle

---

La **Primera Comuni3n** es el sacramento por el que vuestro hijo o hija recibe el cuerpo de Cristo, una solemne ceremonia religiosa que, sin duda, se vive con especial intensidad e ilusi3n. Un d3a importante para compartir con vuestros seres m3s queridos rodeado de familiares y amigos.

Cada uno de nosotros queremos transmitir al ni3o los mejores deseos, hacerle part3cipe de nuestra alegr3a por compartir un momento tan importante de su vida con nosotros y que su Primera Comuni3n sea una fiesta inolvidable. Por eso en el hotel Meli3a Avenida Am3rica ponemos todo nuestro empe3o para que esto sea as3, nuestras instalaciones son perfectas para el tipo de evento que quieras realizar, independientemente del n3mero de invitados contamos con **variedad de salones acorde a vuestras necesidades**, espacios 3nicos para vuestra celebraci3n.

A continuaci3n, os presentamos nuestra **oferta gastron3mica**, 7 men3s de los cuales pod3is escoger el que m3s os guste. Adem3s, ten3is la posibilidad de confeccionar vuestro propio men3 acorde al presupuesto que nos dig3is.

Al finalizar el banquete vuestro hijo o hija y sus amigos podr3n disfrutar de nuestra **Fiesta DiverMeli3a** mientras que vosotros, familiares y amigos compart3is una agradable sobremesa, no os ten3is que preocupar por nada.

**Todos los ni3@s tienen un regalo por organizar la comuni3n en nuestro hotel.**

Espero que os guste la propuesta que hemos preparado para vosotros y desde este momento me pongo a vuestra disposici3n para lo que pod3is necesitar.

Sandra L3pez Gal3n

**Coordinadora de Banquetes**

**Tel3fono de contacto:** 914232413

**Mail:** [sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com](mailto:sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com)

**Web:** [www.tubodaenmadrid.es](http://www.tubodaenmadrid.es)

**Horario comercial:** Martes-Viernes de 12.00 a 20.00\* Es aconsejable cita previa. Los s3bados en funci3n de los eventos que haya, consultar horarios.

# MENÚ DE COMUNIÓN 1

## ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA A COMPARTIR:

(Se servirá un plato por cada cuatro comensales)

**JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO**

**PIMIENTOS REBOZADOS RELLENOS**

**DE MERLUZA Y GAMBAS, SALSA MARINERA**

**REVUELTO DE AJOS TIERNOS CON BOLETUS**

\* \* \* \*

**CARRILLERA DE TERNERA AL OPORTO**

Cebollita Francesa y Patata al horno

\* \* \* \*

**TARTA TRIO 3 CHOCOLATES O TARTA DE COMUNIÓN**

**Bodega:** Vino Blanco D. O. Rueda "Dilema"

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

**PRECIO POR PERSONA: 42€ IVA 10% INCLUIDO.**

- **SUPLEMENTO PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO A BAJA TEMPERATURA – Patatas Panaderas y Pimientos del Piquillo 8€ IVA 10% INCLUIDO**

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo menú, salvo alergias o intolerancias. En este caso se adaptará el menú al tipo de alergia o intolerancia.

## MENÚ DE COMUNIÓN 2

### ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA A COMPARTIR:

(Se servirá un plato por cada cuatro comensales)

#### SURTIDO DE IBÉRICOS

Lomo, Salchichón, Chorizo

#### CROQUETAS DE BOLETUS

#### PARRILLADA DE VERDURAS NATURALES CON SALSA ROMESCU

#### REVUELTO DE MORCILLA DE BURGOS CON PATATA PAJA

\* \* \* \*

#### MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE TRES PIMIENTAS

Patatas Risolada y Calabacín relleno

\* \* \* \*

#### MILHOJAS DE NATA Y CREMA O TARTA DE COMUNIÓN

**Bodega:** Vino Blanco D. O. Rueda "Dilema",

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

**PRECIO POR PERSONA: 46€ IVA 10% INCLUIDO.**

- SUPLEMENTO PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO A BAJA TEMPERATURA – Patatas Panaderas y Pimientos del Piquillo 8€ IVA 10% INCLUIDO

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo menú, salvo alergias o intolerancias. En este caso se adaptará el menú al tipo de alergia o intolerancia.

# MENÚ DE COMUNIÓN 3

## ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA A COMPARTIR:

CREMA DE CALABAZA CON CHIPS DE VERDURA

\* \* \* \*

RODABALLO AL HORNO CON TABULET DE VERDURAS AL VAPOR

\* \* \* \*

CARRILLERA DE TERNERA AL OPORTO

Cebollita Francesa y Patata al horno

\* \* \* \*

DÚO DE MINIATURAS, VASITO DE ARROZ CON LECHE

O TARTA DE COMUNIÓN

**Bodega:** Vino Blanco D. O. Rueda "Dilema"

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

**PRECIO POR PERSONA: 51€ IVA 10% INCLUIDO.**

- SUPLEMENTO PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO A BAJA TEMPERATURA – Patatas Panaderas y Pimientos del Piquillo 8€ IVA 10% INCLUIDO

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo menú, salvo alergias o intolerancias.  
En este caso se adaptará el menú al tipo de alergia o intolerancia.

## MENÚ DE COMUNIÓN 4

CREMA DE CALABACÍN Y QUESO CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO

\* \* \* \*

LOMO DE LUBINA CON SALSA TXACOLI

Sobre cama de patata Panadera y Trigueros

\* \* \* \*

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE HONGOS

Patata Piña y Atadillo de Trigueros

\* \* \* \*

MILHOJAS DE NATA Y CREMA CON HELADO DE VAINILLA

O TARTA DE COMUNIÓN

**Bodega:** Vino Blanco D. O. Rueda "Dilema"

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

**PRECIO POR PERSONA: 53€ IVA 10% INCLUIDO.**

- SUPLEMENTO PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO A BAJA TEMPERATURA – Patatas Panaderas y Pimientos del Piquillo 8€ IVA 10% INCLUIDO

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo menú, salvo alergias o intolerancias.  
En este caso se adaptará el menú al tipo de alergia o intolerancia

# MENÚ DE COMUNIÓN 5

## ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA A COMPARTIR:

(Se servirá un plato por cada cuatro comensales)

**QUESO BRIE FRITO CON COULIS DE FRUTOS ROJOS**

**SURTIDO DE IBERICOS (JAMÓN, LOMO, SALCHICHÓN Y CHORIZO)**

**ENSALADA DE BACALAO AHUMADO**

**CON MANZANA CARAMELIZADA Y NUECES, VINAGRETA FRANCESA**

\* \* \* \*

**CREMA SUAVE DE CIGALITAS Y CARABINEROS, FIDEO CHINO CRUJIENTE**

\* \* \* \*

**MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE FOIE**

Patatas Roasted y Atadillo de Trigueros

\* \* \* \*

**TARTA DÚO DE CHOCOLATES O TARTA DE COMUNIÓN**

**Bodega:** Vino Blanco D. O. Rueda "Dilema"

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

**PRECIO POR PERSONA: 61€ IVA 10% INCLUIDO.**

- **SUPLEMENTO PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO A BAJA TEMPERATURA – Patatas Panaderas y Pimientos del Piquillo 8€ IVA 10% INCLUIDO**

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo menú, salvo alergias o intolerancias. En este caso se adaptará el menú al tipo de alergia o intolerancia.

## MENÚ DE COMUNIÓN 6

SALMOREJO CON PICADILLO DE HUEVO,  
VIRUTAS DE JAMON IBÉRICO Y CROUTONS

\* \* \* \*

LOMO DE MERLUZA CON SALSA DE PUERRO SOBRE  
CAMA DE COMPOTA DE TOMATE

\* \* \* \*

PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA A BAJA TEMPERATURA  
Patatas Panadera y Pimientos del Piquillo

\* \* \* \*

DÚO DE MINIATURAS Y VASITO DE CREMA INGLESA  
O TARTA DE COMUNIÓN

**Bodega:** Vino Blanco D. O. Rueda "Dilema"

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre"

Agua Mineral, Café, Cava y Licores

**PRECIO POR PERSONA: 66€ IVA 10% INCLUIDO.**

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo menú, salvo alergias o intolerancias. En este caso se adaptará el menú al tipo de alergia o intolerancia.



# MENÚ DE COMUNIÓN 7

## Cóctel de Bienvenida (duración 1 hora) + Menú

Pizarra de Ibéricos (Lomo, Chorizo y Salchichón)

Taquito de Salmón con Mostaza a la Miel

Taquito de Atún con Salsa de Soja

Vasito de Mousse de Foie, Mermelada de Frutos Rojos

Tosta de Guacamole con Almendras

Brocheta de Queso Manchego y Uvas

Pizarra de Quesos Idiazábal y Manchego

Brocheta de Langostino, Melón y Tomatito Cherry

Selección de Sushi, Maki y Niguri

Vasito de crema de Temporada

Croquetitas Jamón Ibérico

Pañuelo relleno de Tortilla de Patata, Pimiento Verde & Chistorra

Cigarrito de Morcilla con salsa de Romesco

Hogaza de pan rellena de Chistorra de Arbizu

### BODEGA

Cerveza, Vino Blanco y Tinto, Manzanilla, Refrescos, Zumos y Cocktail de Cava

### MENÚ

**CREMA SUAVE DE CIGALITAS Y CARABINEROS, FIDEO CHINO CRUJIENTE**

**MEDALLONES DE SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSAS DE FOIE**

Patatas Roasted y Atadillo de Trigueros

**DÚO DE MINIATURAS Y VASITO DE CREMA INGLESA O TARTA DE COMUNIÓN**

**Bodega:** Vino Blanco D. O. Rueda "Dilema"

Vino Tinto D. O. Rioja Crianza "Mantibre", Agua Mineral, Café, Cava y Licores

**PRECIO POR PERSONA: 64€ IVA 10% INCLUIDO.**

Todos los invitados tendrán que escoger el mismo menú, salvo alergias o intolerancias. En este caso se adaptará el menú al tipo de alergia o intolerancia.



### Cóctel de Bienvenida (duración 1 hora)

---

#### APERITIVOS FRÍOS

Pizarra de Ibéricos (Lomo, Chorizo y Salchichón)

Taquito de Salmón con Mostaza a la Miel

Taquito de Atún con Salsa de Soja

Vasito de Mousse de Foie, Mermelada de Frutos Rojos

Tosta de Guacamole con Almendras

Brocheta de Queso Manchego y Uvas

Pizarra de Quesos Idiazábal y Manchego

Brocheta de Langostino, Melón y Tomatito Cherry

Selección de Sushi, Maki y Niguri

#### APERITIVOS CALIENTES

Vasito de crema de Temporada

Croquetitas de Jamón Ibérico

Pañuelo relleno de Tortilla de Patata, Pimiento Verde & Chistorra

Cigarrito de Morcilla con salsa de Romesco

Hogaza de pan rellena de Chistorra de Arbizu

#### BODEGA

Cerveza, Vino Blanco y Tinto, Manzanilla, Refrescos, Zumos y Cocktail de Cava

Precio por persona: 18€ IVA 10% INCLUIDO.

**JAMÓN IBÉRICO CORTADO A LA VISTA 495€ por pieza IVA 10% INCLUIDO.**

## **MENÚ INFANTIL**

### **PRIMER PLATO A ELEGIR ENTRE:**

**MACARRONES CON TOMATE**

**PIZZA DE JAMON Y QUESO**

**ENTREMESES IBÉRICOS CON NUGGETS & CROQUETAS**

### **SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE:**

**MILANESA DE POLLO**

Con Patatas Fritas

**ESCALOPE DE TERNERA**

Con Patatas Fritas

**HAMBURGUESA DE TERNERA**

Con Patatas Fritas

\* \* \* \*

**TARTA DE CHOCOLATE O TULIPA DE HELADO 2 SABORES**

\*\*El menú elegido será común para todos los niños

**Bodega:** Agua Mineral y Refrescos

**PRECIO POR PERSONA: 31€ IVA 10% INCLUIDO.**

### **MENU BABY :**

A elegir un plato con postre y bebida: Precio por persona 23€ IVA 10% INCLUIDO.

## Dentro del menú está incluido:

### FIESTA DIVERMELIÁ

Es el día más importante de tu hijo/a por eso queremos que lo recuerde toda su vida y que se lo pase fenomenal no os preocupéis nosotros nos encargamos.

¿Qué es la Fiesta **DiverMeliá**? Habilitaremos un salón común para todos los niños que celebren con nosotros la comunión ese día, con juegos, un castillo hinchable, futbolines y talleres, la diversión está asegurada.

Una vez finalice el banquete pasaremos a recoger a todos los niños con nuestros animadores y los llevaremos a la fiesta mientras que vosotros disfrutáis de una agradable sobremesa.



**\*DECORACIÓN FLORAL EN MESA**

**\*MINUTA PERSONALIZADA**

**\*REGALO DE UNA BICI \* o UN MP4.**

\* Se requiere un mínimo de 1200€ de facturación sin IVA para el regalo de la bici

## PARA HACER LA RESERVA:

Simplemente tendréis que hacer un depósito de 300 €.

Se firmará un contrato en el que figura el día de la comunión, el salón reservado, y las pautas a seguir para la confirmación de asistentes, así como el menú elegido.

Este depósito se deducirá del total de facturación.

La forma de pago es el día del banquete, mediante cheque conformado por el banco, en efectivo o con tarjeta de crédito.

## OTROS SERVICIOS QUE PODÉIS CONTRATAR:

Tenéis la opción de contratar animación privada:

**MAGO (1 HORA):** 450€ más 10% IVA

**ANIMADOR (1 HORA):** 250€ más 10% IVA

**MESA DE CHUCHES PERSONALIZADA:** 150€ más 10% IVA

**LETRAS POLIESPAN PRIMERA COMUNIÓN:** 130€ más 10% IVA

**MESA DE LIMONADA:** 200€ más 10% IVA

**SEATING ESCALERAS:** 150€ más 10% IVA (incluidos meseros)

## DISCOTECA Y BARRA LIBRE

**2 HORAS DE BARRA LIBRE:** 16€ + 10% IVA INCLUIDO

**2 HORAS DE DISCOTECA** 730€ IVA INCLUIDO

**PRECIO COPA 6€\*, COPA PREMIUM 10€\* Y CERVEZA O**

**REFRESCO 3€\* \* IVA 10% INCLUIDO**

Sandra López Galán

**Coordinadora de Banquetes**

**Teléfono de contacto:** 914232413

**Mail:** [sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com](mailto:sandra.lopez@hotelavenidaamerica.com)

**Web:** [www.tubodaenmadrid.es](http://www.tubodaenmadrid.es)