

Comuniones 2024



Avda. de la Constitución, 32.
28850 Torrejón de Ardoz MADRID.
Teléfono: 916770649.
www.hotelassettorrejon.com



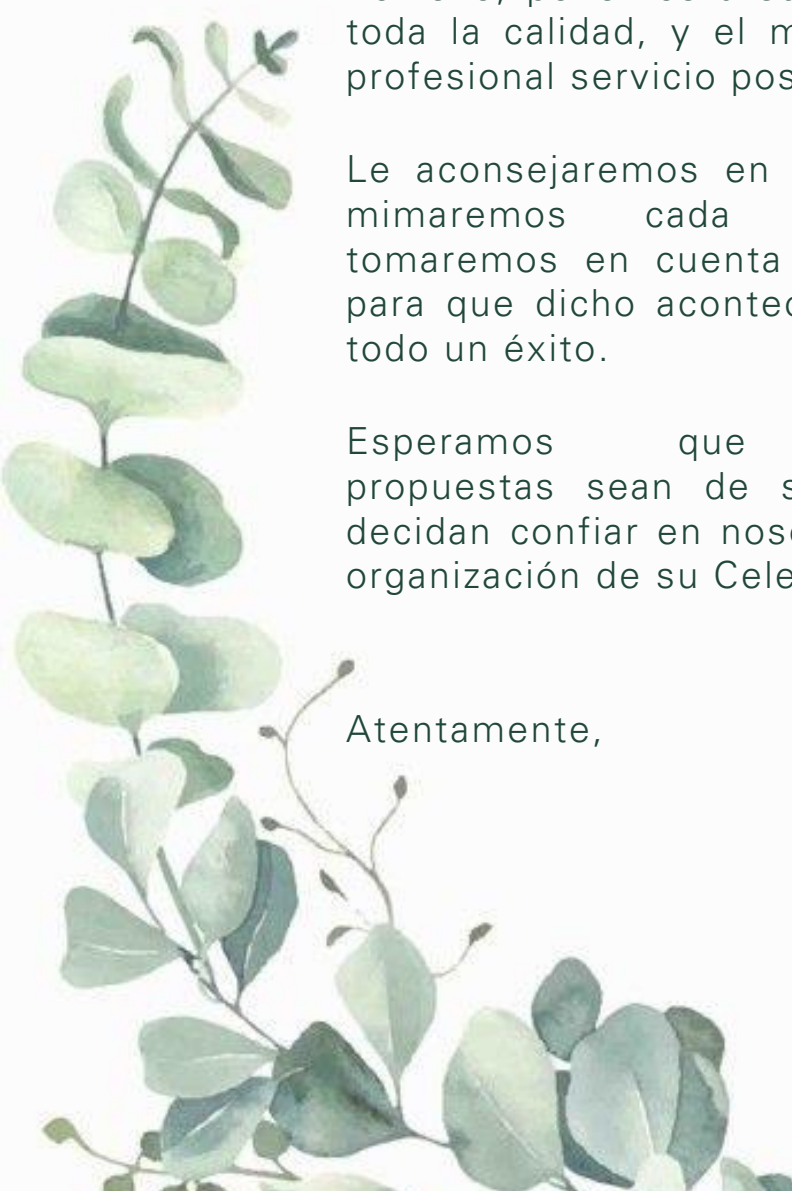
Bienvenidos,

Le agradecemos haber elegido el Hotel Asset**** Torrejón para la celebración de un día tan especial. Por ello, ponemos a su disposición toda la calidad, y el mejor, y más profesional servicio posible.

Le aconsejaremos en su elección, mimaremos cada detalle y tomaremos en cuenta sus deseos para que dicho acontecimiento sea todo un éxito.

Esperamos que nuestras propuestas sean de su agrado y decidan confiar en nosotros para la organización de su Celebración.

Atentamente,



Menú 1

Entrantes a compartir

Caña de lomo ibérico de bellota y daditos de queso manchego

Pastel de cabracho

Torrezno de Soria con revolconas

Croquetas de rabo de toro

Plato principal (a elegir 7 días antes)

Entrecot a la parrilla con panaderas
Ó

Suprema de salmón con espinacas salteadas y salsa de naranja

Postre

Tarta de celebración con helado

Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Rioja, Refrescos, Cerveza (con y sin alcohol) y agua mineral
Cava, Café e infusiones y Licores

55€ por persona.

IVA incluido

Celebración en salón privado.

Incluye actuación privada de magia, decoración de mesa con globos, y carrito de chuches a partir de 20 menús de adulto.

Consulte suplemento para celebraciones con menos de 20 adultos invitados

Menú 2

Aperitivos (a compartir)

Caña de lomo ibérico de bellota y daditos de queso manchego

Ragout de setas con cremoso de trufa

Entrante

Salmorejo cordobés con tomates asados y mozzarella

Pescado

Bacalao confitado con salsa de callos

Carne

Solomillo de cerdo ibérico con salsa al oporto y patata al mortero

Postre

Tarta de celebración con helado

Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Rioja, Refrescos, Cerveza (con y sin alcohol) y agua mineral

Cava, Café e infusiones y Licores

61€ por persona.

IVA incluido

Celebración en salón privado.

Incluye actuación privada de magia, decoración de mesa con globos, y carrito de chuches a partir de 20 menús de adulto.

Consulte suplemento para celebraciones con menos de 20 adultos invitados

Menú 3

Aperitivos (a compartir)

Caña de lomo ibérico de bellota y daditos de queso manchego
Torrezno de Soria con revolconas

Pescado

Canelón de marisco con salsa de carabineros

Carne

Carré de cordero lechal asado con patatas a lo pobre

Postre

Tarta de celebración con helado

Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Rioja, Refrescos, Cerveza (con y sin alcohol) y agua mineral

Cava, Café e infusiones y Licores

65€ por persona.

IVA incluido

Celebración en salón privado.

Incluye actuación privada de magia, decoración de mesa con globos, y carrito de chuches a partir de 20 menús de adulto.

Consulte suplemento para celebraciones con menos de 20 adultos invitados

Menú infantil

Primero

Entremeses fríos y calientes
(caña de lomo ibérico, jamón ibérico,
daditos de queso ,croquetas y rabas)

Segundo (a elegir a mesa completa)

Fingers caseros de pollo con patatas
fritas

Ó

Hamburguesa con pan brioche y patatas
fritas

Postre

Tarta bombón de chocolate
con helado de fresa

Refrescos, y agua mineral

35€ por persona.

IVA incluido

Celebración en salón privado.

Incluye actuación privada de magia, decoración de mesa con globos, y carrito de chuches a partir de 20 menús de adulto.

Consulte suplemento para celebraciones con menos de 20 adultos invitados



A ELEGIR

Tarta de queso casera

Tarta milhojas

Tarta bombón de chocolate



Whisky (J&B y Ballantines), Ginebra
(Bombay y Beefeater)

Vodka (Stolichnaya), Ron (Ron Barceló y
Brugal)

Licor, Grand Pommier y Grand Pecher

Precios por copas

Copa: 7€ IVA Incluido

Refrescos y cerveza: 2,5 € IVA Incluido

Precios por botella

Botella: 65 € IVA Incluido

(Incluye 12 refrescos y hielo)

Nuestros menús incluyen

Celebración en salón privado disponible desde la llegada al almuerzo hasta la 19h)

Se ruega puntualidad con la hora contratada para el almuerzo para garantizar el correcto funcionamiento del servicio.

El servicio de bebidas incluídas en el menú, comienza desde el momento en que se inicia el servicio de la comida. Las bebidas consumidas anteriormente se abonarán aparte.

Actuación privada de magia

Decoración de mesa con globos

Carrito de chuches

Impresión personalizada de la minuta

Parking gratuito para 3 coches

Tarifas especiales para los invitados que deseen alojarse en el Hotel

* Condiciones válidas para reservas a partir de 20 menús de adulto contratados. Consulte suplemento si su celebración no llega al mínimo exigido.

Reserva , depósitos, y cancelaciones

Primer depósito: 300€

No se bloqueará la fecha hasta la entrega del primer depósito

Segundo depósito: 500€

Con más de 30 días de antelación al evento el cliente abonará un segundo depósito

El restante de la factura se abonará el día de la celebración

FIANZA CANDY BAR: Depósito de 80€ en concepto de fianza que se devolverá al finalizar el evento, y una vez comprobado que tanto el carrito, como el atrezzo (tarros, recipientes, adornos...), siguen en perfecto estado

CANCELACIONES

El Hotel se reserva el derecho de la no devolución de 300€ en caso de anulación hasta 30 días antes de la celebración del evento.

El Hotel se reserva el derecho de la no devolución de 800€ en caso de anulación dentro de los 30 días antes de la celebración del evento.

Condiciones de contratación

Condiciones válidas para un mínimo de 20 menús de adultos

El menú seleccionado para adultos , y para niños deberán ser elegidos y como mínimo 60 días antes el evento

El número de invitados exactos para facturar se confirmará con 7 días de antelación.

Disponemos de menús especiales y adaptados para diabéticos, celíacos, bajo en sal...etc. Consúltenos

HOTEL ASSET TORREJÓN 4****

comercial@hotelassettorrejon.com

Telf. 91 677 06 49