



Menús para Comuniones

En Hotel Finca Canturias, trabajamos para ofrecer calidad y comodidad a nuestros clientes, así como una diversidad de alternativas.

Nos hemos esforzado para que estos menús, aparte de succulentos estén lo más equilibrados posible; no obstante, sus compromisos gastronómicos, sugerencias o cambios los atenderemos gustosamente.

Háganoslo saber sin compromiso alguno y todo esto sumado a nuestras instalaciones, harán que Hotel Finca Canturias sea el lugar idóneo para la celebración de su comunión.

Los menús infantiles se confeccionarán totalmente a su gusto o necesidades. Nosotros les aportaremos las ideas.

Aforo: 300 personas.
Teléfono de reservas: (+34) 925 594 108

Adecúe el menú a su gusto.
Imprescindible reserva anticipada.

Menú 1

Entrantes

Chorizo Cular
Jamón Ibérico
Lomo Blanco
Queso Semicurado

2.º Plato

Salmón a la Costa

3.er Plato

Entrecot a la Parrilla con Patatas Panaderas

Repostería

Café o Infusión
Tarta de Comunion

Bebidas

Agua
Cerveza
Gaseosa
Refrescos
Vino Blanco
Vino Tinto

Precio: 70,00€

Menú 2

Entrantes

Consomé al Jeréz o Gazpacho Andaluz
Langostinos de Sánlucar con Mahonesa

2.º Plato

Emperador al Manjar

3.er Plato

Chuletón de Ávila a la Parrilla con Patatas a lo pobre

Repostería

Café o Infusión
Tarta de Comunion

Bebidas

Agua
Cerveza
Gaseosa
Refrescos
Vino Blanco
Vino Tinto

Precio: 66,00€

Menú 3

Entrantes

Espárragos a la Vinagreta

2.º Plato

Lenguado en Salsa Menier

3.er Plato

Cochinillo Lechón asado al Horno de Leña junto con nuestras Patatas ricas

Repostería

Café o Infusión

Tarta de Comunion

Bebidas

Agua

Cerveza

Gaseosa

Refrescos

Vino Blanco

Vino Tinto

Precio: 55,00€

Menú 4

Entrantes

Chorizo Ibérico
Jamón Ibérico
Lomo Ibérico
Queso Curado

2.º Plato

Langostinos de Sanlúcar dos salsas

3.er Plato

Cordero de Lechal asado al Horno de Leña con Patatas Panaderas

Repostería

Café o Infusión
Tarta de comunión

Bebidas

Agua
Cerveza
Gaseosa
Refrescos
Vino Blanco
Vino Tinto

Precio: 70,00€

Menú 5

Entrantes

Surtido de Canapés

2.º Plato

Gambas - Cigalas

Langostinos - Buey de Mar

Nécoras - Percebes

3.er Plato

Solomillo de choto a la Parrilla con salsa Roquefort o salsa a la Pimienta con Patatas a lo pobre

Repostería

Café o Infusión

Tarta de Comunion

Bebidas

Agua

Cerveza

Gaseosa

Refrescos

Vino Blanco

Vino Tinto

Precio: 80,00€

Menú 6

Entrantes

Surtido de Ahumados: Bacalao, Anchoas, Salmón y Palometa

2.º Plato

Puerros Rellenos dos salsas

3.er Plato

Redondo de Ternera con Puré de colores

Repostería

Café o Infusión

Tarta de Comunion

Bebidas

Agua

Cerveza

Gaseosa

Refrescos

Vino Blanco

Vino Tinto

Precio: 55,00€

Menú 7

Entrantes

Melón con Jamón Ibérico

2.º Plato

Langostinos y Gambas blancas de Huelva con selección de salsas

3.er Plato

Pluma o Secreto Ibérico con Patatas Francesas

Repostería

Café o Infusión
Tarta de Comunion

Bebidas

Agua
Cerveza
Gaseosa
Refrescos
Vino Blanco
Vino Tinto

Precio: 70,00€

Menú 8

1.º Plato

Cocktail de marisco tropical
Crema de calabaza con vieiras y caviar
Ensalada templada de gulas y gambas
Entremeses fríos y calientes
Espárragos con foie
Tabla de Ibéricos centro de mesa

2.º Plato

Caldereta de cabrito
Entrecote de ternera a la pizarra
Lomos de bacalao al gusto
Lubina al estilo Cantabria
Perdiz estofada a la castellana
Secreto ibérico a la parrilla
Trucha del Saja

Guarniciones

Arroces
Patatas panaderas
Purés
Verduras al horno

Repostería

Agua mineral
Café
Rioja de la casa Blanco y Tinto

Postres

Tarta de comunión con helado

Precio: 35,00€

Nota: El menú se compone eligiendo un 1er y un 2º plato de entre todas las opciones ofrecidas

Menú 9

1.º Plato

Almejas a la marinera
Ensalada Canturias
Espárragos con salmón ahumado
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao
Tabla de ibéricos al centro de mesa

2.º Plato

Arroz caldoso con bogavante
Cochinillo lechal al horno
Dorada a la Noruega
Lomos de bacalao de isla
Merluza a la Vasca
Solomillo ibérico a la pimienta
Trucha a la Navarra

Guarniciones

Arroces
Patatas panaderas
Purés
Verduras al horno

Postres

Tarta de comunión con helado

Bebidas

Agua mineral
Rioja de la casa Blanco y Tinto

Precio: 40,00€

Nota: El menú se compone eligiendo un 1er y un 2º plato de entre todas las opciones ofrecidas

Menú Infantil

(Al centro)

Cocktail de Salchichas
Emparedados de Jamón y Queso
Mini Hamburguesas

1.º Plato

Espaguetis al gusto o Arroz Tres Delicias

Para terminar

Chuletillas de Lechazo o Bistec de Ternera o Varitas de Merluza

Para acompañar

Patatas con figuritas o Ensalada variada

Repostería

Tarta de Comuni3n con Helado

Bebidas

Refrescos y aguas minerales

Precio: 35,00€