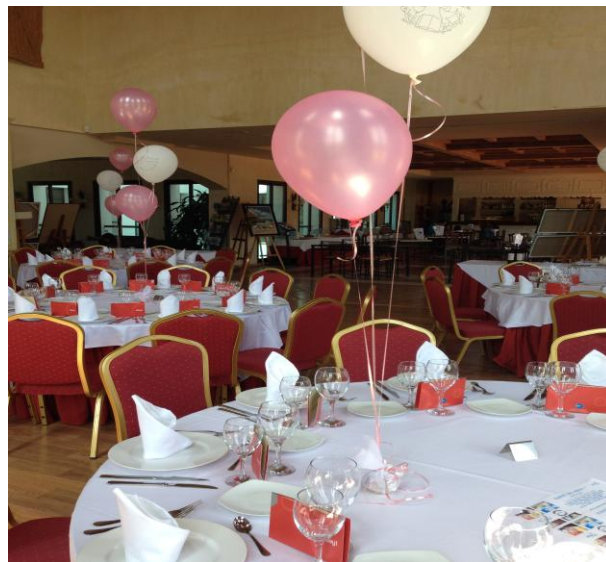




MENÚS COMUNIONES Y BAUTIZOS 2017





Albayt Resort les da la más cordial bienvenida y les agradece el haber pensado en nosotros para la celebración de su comunión o bautizo de su hijo.

A continuación nos complace presentarles la más exquisita selección de platos especialmente elaborados para usted, donde además le brindamos la posibilidad de confeccionar su propio menú.

Adicionalmente y porque sabemos que cada cliente es diferente, le facilitamos el poder personalizar su evento, desde la decoración del salón hasta la contratación de fotógrafos & música, animación infantil y todos aquellos detalles para que este día sea inolvidable.

Agradeciendo el interés y la confianza depositada en Albayt aprovechamos la ocasión para saludarles atentamente.

La Dirección.



NUESTRAS DIFERENCIAS:

- Atención personalizada.
- Excelente servicio.
- Posibilidad de confeccionar su propio menú.
- Posibilidad de recepciones & cócteles al aire libre.
- Asesoramiento musical.
- Gestión de contratación de autobuses, fotógrafos y cualquier otro servicio que pueda necesitar.
- Parking incluido.
- Amplia selección de actividades y animación infantil.
- Se incluye la tarta con los siguientes sabores: chocolate, nata, fresa o yema.
- Arreglos florales en las mesas
- Organización de los invitados en las distintas mesas, con mesas numeradas.
- Menú especial para vegetarianos u otros requerimientos dietéticos.
- Descuento en habitaciones, spa y tratamientos para invitados.



MENÚS

Menú Nº 1

Para Picar

Rollito de Salmón con Queso al Eneldo

Chupito de Salmorejo Cordobés con Virutas Crujientes de Jamón

Cóctel de Langostinos y Marisco con Suave Salsa Rosa

Tabla de Quesos del País

Principal

Lomos de Rosada Albayt con Verduritas y Patatas Panaderas

○

Milhojas de Solomillo de Cerdo al Romero con Patatas al Horno

Postre

Tarta de Celebración

Café e Infusiones

Bodega:
Agua Mineral
Cervezas
Refrescos
Vino de la casa: blanco, tinto o rosado.



Menú Nº 2

Para Picar

Jamón Serrano con Queso, Uvas y Nueces

Piruletas de Codorniz en su Jugo

Ensaladilla de la Abuela

Pajitas de Pollo Macerado y Frito con Tártara

Principal

Bacalao Horneado con Ali Oli y Parmesano con Patatas a lo Pobre
○

Picantones (Pollo) con Salsa de Dátiles con Patatas y Verduras

Postre

Tarta de Celebración

Café e infusiones

Bodega:
Agua Mineral
Cervezas
Refrescos
Vino de la casa: blanco, tinto o rosado.



Menú Nº 3

Para Picar

Rueda de Surtidos de Chacinas y Queso

Queso Bríe y Cebolla Caramelizada

Langostinos Saladitos Dos Salsas

Croquetas Caseras de Jamón

Principal

Lubina a la Espalda estilo Donostierra y Verduritas

○

Secreto Ibérico con Patatas Caliu Gratinadas

Postre

Tarta de Celebración

Café e infusiones

Bodega:

Agua Mineral

Cervezas

Refrescos

Vino de la casa: blanco, tinto o rosado.



Menú Nº 4

Para Picar

Rollitos de Jamón Embridados con Setas Silvestres en Pasta Filo

Camembert Acompañado de Confitura de Frambuesa

Timbal de Marisco Bañado en una suave Salsa de Frutos del Mar

Tabla Surtida Ibéricos

Principal

Merluza en Salsa Verde con Langostinos y Almejas de Carril

○

Solomillo Ibérico con Salsa de Hongos y Trufas

Tarta de Celebración

Café e infusiones

Bodega:

Agua Mineral

Cervezas

Refrescos

Vino de la casa: blanco, tinto o rosado.



MENÚ INFANTILES (de 4 a 10 años)

Menú Infantil 1

Para Picar

Pizza de la Casa
Taquitos de Tortilla de Patatas

Principal

Empanado de Pollo
○
Lagrimitas de Rosada Fritas
○
Pasta Napolitana o 4 Quesos
○
Nuggets de Pollo o de Jamón y Queso
○
Croquetas Caseras de Jamón o Langostino

*Todos los platos incluyen Guarnición de Patatas Paja

Postre

Tarta de Comunión/ Bautizo

Bodega Infantil: Agua Mineral, Zumos, Refrescos

Consulte nuestra tarifas de Animación Infantil como servicio extra



Menú Infantil 2

Para Picar

Taquitos de Tortilla Española

Nuguets de Pollo

Jamón Serrano

Principal

Plato Combinado de Pollo Milanesa con Patatas Fritas

○

Croquetas Caseras de Jamón o Langostino

Postre

Variedad de Helados
Tarta de Comunión/ Bautizo

Bodega Infantil: Agua Mineral, Zumos , Refrescos

Consulte nuestra tarifas de Animación Infantil como servicio extra



BARRA LIBRE

- 1 Hora: 14.00 € IVA incluido por persona
- Resto de horas: 12.50€ IVA incluido por persona y hora extra

LAS BEBIDAS INCLUIDAS EN LA BARRA LIBRE SON:

Whisky: White Label, JB, Ballantines, Johnie Walker Red Label

Vodka: Smirnoff.

Ginebra: Larios, Beefeater.

Ron: Bacardi, Cacique, Barceló y Brugal.

Licores: Frutas (con o sin alcohol), Pacharán, Orujo natural o de hierbas, Baileys, Magno y Coentrau.

1. Si se desea añadir Licores a la Selección en barra Libre, este servicio es imprescindible contratarlo en un plazo máximo de 72 horas antes de la Celebración

BOTELLAS SIN SERVICIO DE CAMARERO

Si prefiere, botellas con servicio de camarero y 10 refrescos por botella:

- 1) **BEBIDAS PREMIUM: Botella + 10 Refrescos a 60€:**

Whisky: Johnnie Walker Black Label

Ginebra: Tanquerai, Bombay, Puerto de India

Ron: Legendario

- 2) **BEBIDAS DE MARCA: Botella + 10 Refrescos a 40€:**

Whisky: White Label, JB, Ballantines

Vodka: Smirnoff.

Ginebra: Larios, Beefeater.

Ron: Bacardi y Cacique.

- 3) **LICORES CON ALCOHOL:**

- Pacharán, Orujo natural o de hierbas, Baileys, Magno, Coentrau, Vodka Caramelo, Fray Angélico, etc a **30€** la botella



4) **LICORES sin ALCOHOL:** de Frutas **25€** por unidad.

Notas:

- El pago por botella incluye hielo, rodajas de limón, cristalería. **NO INCLUYE SERVICIO DE CAMARERO. ES AUTOSERVICIO.**

Si prefiere copas sueltas (mediante tickets para repartirlos entre sus invitados) el precio establecido es el siguiente:

- **Combinados:** 5.50€ IVA incluido por ticket
- **Licores:** A partir de 3.00€ IVA incluido por ticket
- **Refrescos o Cerveza:** 1,60€ IVA incluido por ticket

Es imprescindible contratar y pagar con antelación el nº total de tickets para beneficiarse de esta opción.

INFORMACIONES GENERALES:

- El IVA está incluido.
- El número definitivo de comensales deberá ser confirmado con lista de mesas, 10 días antes de la fecha del banquete, pudiéndose aceptar cambios hasta 5 días antes.
- Precios válidos para **un mínimo de 20 personas adultas**. Si el número de comensales disminuyera se incrementarán en un 20%.
- Plaza de Parking.
- Centro de flores, modelo estándar, incluido.

CONDICIONES DE PAGO Y CANCELACIÓN:

CONDICIONES DE PAGO:

- 30% al momento de la reserva.
- 50% dos semanas antes del evento.
- Resto, 2 días antes de la fecha de la Celebración.
- Servicios extra no incluidos en el presupuesto inicial, al término de la celebración.

CONDICIONES DE CANCELACIÓN:

Cancelación total:

* Si la cancelación del evento se produce con **menos de 90 días** antes de la celebración del evento, Albayt Resort conservará el depósito en concepto de daños y perjuicios por el bloqueo de la fecha.



Cancelación parcial o reducción del número de personas garantizadas:

- * 10 días antes del evento se cerrará el número definitivo.
- * 7 días antes del evento, no se aplicará penalización alguna.
- * 5 días antes de la fecha del evento, se permitirá una reducción del 5% sin penalización del número de personas garantizadas. Todo lo que supere esa reducción del 5%, será facturado en función del número de personas garantizadas.
- * A partir de 5 días antes del evento, no se permitirán ninguna reducción de comensales.
- * Si por el contrario asistieran un número superior al contratado, Albayt Resort facturará el número real de cubiertos servidos, pudiendo en este caso el cliente contar durante la celebración del acto, junto con el director de alimentación y bebidas, el número de asistentes. De no hacerlo así, aceptará como correcto el número indicado por el director de F & B. No serán válidos los recuentos realizados sin representante de Albayt.

Para mas información estaremos encantados de atenderles.

Un saludo.

Silvia Mateo

Ejecutiva de Ventas