

CELEBRALA CON NOSOTROS

Un día para toda la vida



Mi Primera Comunión



AMPLIO APARCAMIENTO GRATUITO

Disponemos de salones cubiertos
para realizar la animación de los
niños en caso de mal tiempo

Hotel decorado especial comuniones

Salones comunes o privados

FOTOMATÓN

MeSa Para ReGaLoS

CARRITO

DE

DULCES

MINUTA

PERSONALIZADA

CON FOTOGRAFIA

FONDUE DE CHOCOLATE

CON FRUTA FRESCA

GRAN ESPECTACULO

Para que todo el mundo pueda
disfrutar, participar y divertirse

Menú De Niños

Platos a elegir:

- Pasta con tomate
- Croquetas de jamón y nuggets
- Lomo, jamón ibérico, rabas, croquetas y gambas orly
- Escalopines de solomillo*
- Merluza a la romana*
- Mini hamburguesita de ternera*
(*siempre con patatas fritas)

Incluidos en todos los menús:

Sorbete estrella

Postre sorpresa

Refrescos y tarta con helado

Cono de chuches

Merienda

A los niños con menús se les entregará un vale para canjear después de las 19h30 por:

Un perrito caliente, pizza o nuggets

* Si se elige 1 plato, sorbete, postre, refresco, cono de chuches y merienda.....28€

* Si se elige 2 platos, sorbete, postre, refresco, cono de chuches y merienda.....33€

***Puede encargar cono de chuches y merienda aparte.**

MENU N° 1 Snacks Fusión:

Rollito de salmón relleno de finas hierbas

Bombón de foie

Grissini de jamón ibérico

Cremoso de queso ahumado de Aliva

Cucharita de pulpo a Feira

Chupa chups de pollo sobre salsa de mojo picón

Mini Gioza Ibérica con verduritas y salsa Teriyaki

Hojaldre de Torrelavega relleno de marisco en salsa de piquillos

Rollitos de pato asado a baja temperatura

Compota de manzana y salsa de Pedro Ximenez

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona :47,30€

MENU N° 2

Delicias de bocado Milagros Golf:

Rollito de salmón relleno de finas hierbas

Bombón de foie

Grissini de jamón ibérico

Cremoso de queso ahumado de Aliva

Bocadito de manteca de anchoa

Latita de salpicón de marisco

Perlita de queso de cabra rellena de naranja amarga

Nécora cocida Con langostinos braseados al estilo Milagros Golf

Rulo de rabo de ternera deshuesado relleno de foie

Tarta con helado

Precio por persona: 49,30€

Bodega, café y copa

MENU N° 3

Ensalada de cecina con vinagreta

**Popieta de merluza rellena de marisco
gratinada con salsa holandesa sobre coulies de gambas**

**Escalopines crujientes de solomillo,
rellenos de queso y frutos secos**

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona: 51,40€

MENU N° 4

Snacks Fusión:

Rollito de salmón relleno de finas hierbas

Bombón de foie

Grissini de jamón ibérico

Cremoso de queso ahumado de Aliva

Cucharita de pulpo a Feira

Chupa chups de pollo sobre salsa de mojo picón

Mini Gioza Ibérica con verduritas y salsa Teriyaki

Calabacines rellenos de frutos del mar

Sobre crema de piquillos

**Asado lechal de Castilla con patata panadera
y ensalada castellana**

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona: 51,75€



MENU Nº 5

Delicias de bocado Milagros Golf:

Rollito de salmón relleno de finas hierbas

Bombón de foie

Grissini de jamón ibérico

Cre moso de queso ahumado de Aliva

Bocadito de manteca de anchoa

Latita de salpicón de marisco

Perlita de queso de cabra rellena de naranja amarga

Lomo crujiente de merluza relleno de frutos del mar

Taco de cochinillo asado a baja temperatura, terrina de patata y bacón,
lagrima de manzana y jugo de su asado

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona: 51,80€

MENU Nº 6

Snacks Fusión:

Rollito de salmón relleno de finas hierbas

Bombón de foie

Grissini de jamón ibérico

Cre moso de queso ahumado de Aliva

Cucharita de pulpo a Feira

Chupa chups de pollo sobre salsa de mojo picón

Mini Gioza Ibérica con verduritas y salsa Teriyaki

Lomo de merluza rellena de mousse de cabracho en salsa de cigalitas

Asado lechal de Castilla con patata panadera
y ensalada castellana

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona: 54,75€



MENU Nº 7

Necora cocida
Con langostinos braseados al estilo Milagros Golf

Taco de bacalao a la plancha,
verduritas frescas salteadas
y mojo verde de cilantro

Escalopines crujientes de solomillo
rellenos de queso y frutos secos

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona: 55,00€

MENU Nº 8

Ensalada de quesucos de Cantabria

Popieta de merluza rellena de marisco
gratinada con salsa holandesa
sobre coulies de gambas

Asado lechal de Castilla con
patata panadera
y ensalada castellana

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona: 55,85€





MI COMUNIÓN

MENU N° 9

Lomo y jamón ibérico con pastel de cabracho y salsa chef

Lomo crujiente de merluza relleno de frutos del mar

Asado lechal de Castilla con patata panadera
y ensalada castellana

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona: 56,95€

MENU N° 10

Hojaldre de Torrelavega relleno de marisco
en salsa de piquillos

Lomo de lubina en flor de ibéricos
con salsa de moluscos

Taco de cochinillo asado a baja temperatura, terrina de
patata y bacón, lágrima de manzana y jugo de su asado

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona: 57,50€





MI COMUNIÓN

MENU N° 11

Ensalada de cecina con vinagreta de frutos secos

Langostinos cocidos dos salsas
Langostinos braseados al estilo Milagros Golf

Sorbete a elegir

Solomillo plancha con atadillo de trigueros,
Pastel de patata y salsas de queso y Oporto

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona: 59,15€

MENU N° 12

Delicias de bocado Milagros Golf:

Rollito de salmón relleno de finas hierbas

Bombón de foie

Grissini de jamón ibérico

Cre moso de queso ahumado de Aliva

Bocadito de manteca de anchoa

Latita de salpicón de marisco

Perlita de queso de cabra rellena de naranja amarga

**½ Bogavante del cantábrico a la plancha
con langostinos braseados al estilo Milagros golf

Sorbete a elegir

Escalopines crujientes de solomillo rellenos de queso y frutos secos

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona: 63,30€

CARTA DE PLATOS

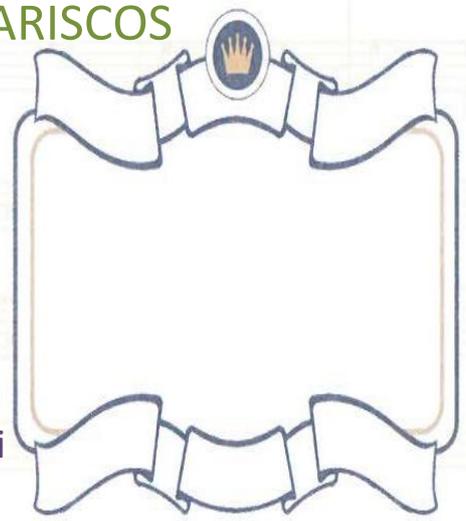
ENTRANTES Y MARISCOS

- Snacks fushion !!!!!

- Rollito de salmón relleno de finas hierbas
- Bombón de foie
- Grissini de jamón ibérico
- Cremoso de queso ahumado de Aliva
- Cucharita de pulpo a “feira”
- Chupa chups de pollo sobre salsa de mojo picón
- Mini Gioza ibérica con verduritas y salsa Yakitori

- “Delicias de bocado Milagros Golf”

- Rollito de salmón relleno de finas hierbas
- Bombón de foie
- Grissini de jamón ibérico
- Cremoso de queso ahumado de Aliva
- Bocadito de manteca de anchoas
- Latita de salpicón de marisco
- Perlita de queso de cabra rellena de naranja amarga
- Lomo y jamón ibérico D.O. Guijuelo
- Lomo y jamón ibérico D.O. Guijuelo con pastel de cabracho y salsa chef
- Lomo y jamón ibérico D.O. Guijuelo con pastel de cabracho y rabas de chipirón
- Laminas de jamón ibérico D.O. Guijuelo con foie
- Ensalada de láminas de bonito de Santoña con pimientos asados a la leña
- Ensalada de jamón ibérico y foie con vinagreta de frutos secos
- Ensalada de langostinos y salmón con salsa gran chef
- Ensalada de pecina con queso de cabra y vinagreta de frutos secos
- Ensalada de quesucos de Cantabria
- Ensalada de bogavante del cantábrico, brotes verdes, mahonesa de su coral y brocheta de vieiras masadas
- Calabacines rellenos de frutos del mar sobre crema de piquillos
- Delicias calientes (rabas, croquetas y gambas orly)
- Hojaldre de Torrelavega relleno de marisco en salsa de piquillos
- Almejas a la marinera
- Gambas frescas de Huelva plancha o cocidas
- Langostinos salvajes al vapor con salsa de mahonesa y vinagreta
- Langostinos salvajes braseados al estilo “Milagros Golf”
- Langosta del cantábrico de nuestros viveros cocida o a la plancha
- Bogavante del cantábrico de nuestros viveros cocido o a la plancha
- ½ Bogavante a la plancha con langostinos braseados



PESCADOS

- Lomo de merluza rellena de mousse de cabracho en salsa de cigalitas
- Suprema de merluza con almejas y langostinos en salsa marinera
- Popietas de merluza rellenas de marisco gratinadas con salsa holandesa y coulies de gambas
- Lomo crujiente de merluza relleno de frutos del mar
- Suprema de lubina a la plancha, vinagreta de tomate y verduritas salteadas
- Lomo de lubina en flor de ibéricos con salsa de moluscos
- Bocaditos de rape con panadera y piperada de calamar
- Tronco de rape con langostinos, hojaldritos de Torrelavega y salsa de cigalitas
- Rodaballo braseado con patatas confitadas y salsa de almendras
- Taco de bacalao, verduritas salteadas y mojo verde de cilantro

SORBETES

- Sorbete de mojito caribeño
- sorbete de limón al cava
- sorbete de mandarina al cava
- sorbete de margarita

CARNES

- Asado lechal de Castilla con patata panadera y ensalada Castellana
- Solomillo plancha con foie y brocheta de verduritas y salsa de Pedro Ximenez
- Solomillo a la plancha con atadillo de trigueros y pastel de patata, salsa de queso y Oporto
- Escalopines crujientes de solomillo rellenos de queso y frutos secos
- Rollitos de pato asado a baja temperatura, compota de manzana y salsa de Pedro Ximenez
- Rulo de rabo de ternera deshuesado relleno de foie
- Taco de cochinitillo asado a baja temperatura, terrina de patata y bacón, lágrima de manzana y jugo de su asado

POSTRES

Sacamos la tarta que hayan elegido con muñeco de comunión.

Su niñ@ partirá 2 trozos

**- Tartas: San Marcos, Selva Negra,
Hojaldre y Mantequilla, Hojaldre Crema y Nata**

- Helado vainilla

También disponemos de tarta gourmet, pregúntenos.

BODEGA

-Vino tinto Rioja Reserva

- Vino Rosado "Petillan"

- Vino blanco "Moscato"

- Cava Freixenet

El menú final y los asistentes se confirmarán 10 días antes de la celebración. Se facturarán los asistentes confirmados el viernes anterior a la fecha, en el caso de que vengan más personas, también se facturarán.

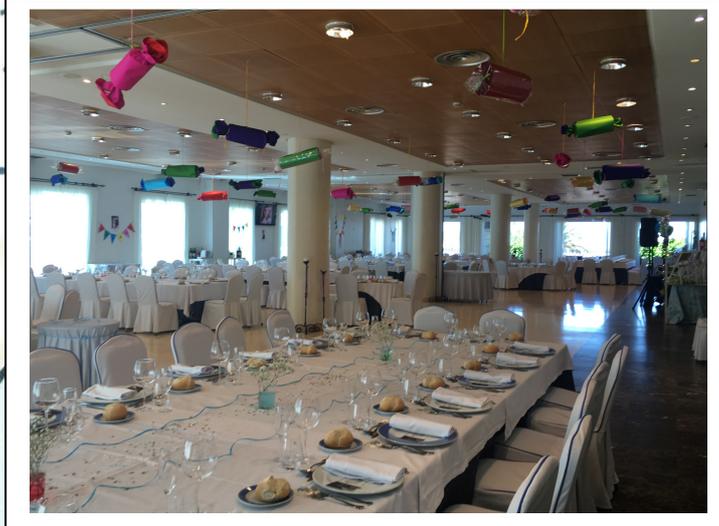
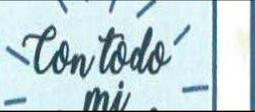
La factura se abonará el mismo día al finalizar el evento

Para contratar la comunión es imprescindible la firma de un contrato, con entrega a cuenta de 100 €, en concepto de reserva.

IVA incluido



Salones comunes



Salones Privados



ANIMACIÓN

Merienda

Dulces

Diversión





Una estupenda elección para tú Comunión

Hotel Milagros Golf spa****

Playa de usil, 771 Mogro, 39310 Cantabria

Teléfono:942 517 474

Mail: milagros golf@hotelesdecantabria.com

Pagina web: www.hotelesdecantabria.com