

# Atenciones

## *para las comuniones Barceló Cáceres V Centenario*

Todos los eventos que se celebren en el hotel llevarán incluidas las siguientes atenciones:

- Todas las mesas son decoradas con flores naturales
- Las minutas personalizadas para la celebración
- Dos plazas de parking privado gratuitas
- Si lo necesita, precio especiales en alojamiento para invitados.
- Animación infantil hasta las 20,00 horas, completamente gratuita. (Mínimo 15 niños por día)
- Tras el banquete, las consumiciones para los asistentes tendrán un precio especial de 5,50 € para los combinados y de 2,50 € para los refrescos y las cervezas.
- Regalito especial para el niño o la niña de la comunión.

La distribución de las instalaciones y de los salones, queda reservada a la organización del hotel. No se garantiza un espacio exclusivo. Si lo desea, consúltenos



**Todos los menús llevan incluido  
el siguiente aperitivo y entremeses a compartir**

**Aperitivo del Chef:**

Salmorejo en chacolí con virutas de jamón y huevo picado

**Entrantes a compartir:**

Surtido de ibéricos de la región

Surtido de quesos variados

Paté casero de perdiz con mermelada de tomate y compota de manzana

Pastel de pescado con bouquet de ensalada y salsa rosa

**Además:**

Puede completar los aperitivos con:

Jamón Ibérico de Bellota 3,50 € por persona

Torta D.O. Casar de Cáceres 3,00 € por persona



# Menú 1

## **Aperitivo del Chef:**

Salmorejo en Chacolí con virutas de jamón y huevo picado

## **Entrantes a compartir:**

Surtido de ibéricos de la región

Surtido de quesos variados

Paté casero de perdiz con mermelada de tomate y compota de manzana

Pastel de pescado con bouquet de ensalada y salsa rosa

## **Entrante individual:**

Ensalada de langostinos con frutos tropicales en salsa rosa

## **Segundo plato:**

Carrilleras de ibérico con salteado de setas y patatas confitadas

## **Postre:**

Tarta tres chocolates con helado Stracciatella

## **Bodega:**

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza "Mantibre"

Vino Blanco D.O. Rueda "Fray Germán"

Copa de cava Brut

Aguas Minerales, cervezas y refrescos

Café o Infusiones



Precio por persona: 40,00 €. IVA 10% incluido



## Menú 2

### **Aperitivo del Chef:**

Salmorejo en Chacolí con virutas de jamón y huevo picado

### **Entrantes a compartir:**

Surtido de ibéricos de la región

Surtido de quesos variados

Paté casero de perdiz con mermelada de tomate y compota de manzana

Pastel de pescado con bouquet de ensalada y salsa rosa

### **Segundos platos:**

Lomo de merluza asada a la parrilla con Noodles y verduras en salsa de soja  
Y

Solomillo de cerdo envuelto en panceta ahumada con verduras salteadas y  
pera al vino tinto en salsa de trufa negra

### **Postre:**

Copa de mousse de Mascarpone con yogurt griego y mousse de frambuesa

### **Bodega:**

Vino tinto D.O. Rioja Crianza "Mantibre"

Vino blanco D.O. Rueda "Fray Germán"

Copa de cava Brut

Agua mineral, cervezas y refrescos

Café o infusiones

Precio por persona: 46,00 €. IVA 10% incluido

**Barceló**  
Cáceres  
V Centenario

## Menú 3

### **Aperitivo del Chef:**

Salmorejo en Chacolí con virutas de jamón y huevo picado

### **Entrantes a compartir:**

Surtido de ibéricos de la región

Surtido de quesos variados

Paté casero de perdiz con mermelada de tomate y compota de manzana

Pastel de pescado con bouquet de ensalada y salsa rosa

### **Segundos platos:**

Lomo de bacalao con Pil pil ligero y piperada de verduras

Y

Solomillo de ternera a la plancha con patata graten, piquillos y salsa de hongos

### **Postre:**

Crujiente de caramelo, con su helado y teja de almendras

### **Bodega:**

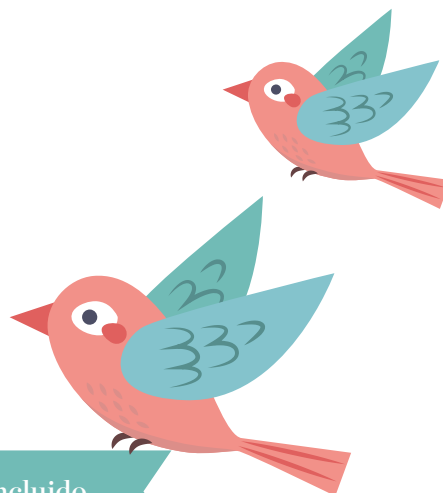
Vino tinto D.O. Rioja Crianza "Mantibre"

Vino blanco D.O. Rueda "Fray Germán"

Copa de cava Brut

Agua mineral, cervezas y refrescos

Café o infusiones



Precio por persona: 52,00 €. IVA 10% incluido

## Menú 4

### **Aperitivo del Chef:**

Salmorejo en Chacolí con virutas de jamón y huevo picado

### **Entrantes a compartir:**

Surtido de ibéricos de la región

Surtido de quesos variados

Paté casero de perdiz con mermelada de tomate y compota de manzana

Pastel de pescado con bouquet de ensalada y salsa rosa

### **Entrante individual:**

Gazpacho de mango con langostinos

### **Segundos platos:**

Lomo de Rodaballo a la plancha sobre lecho de panadera con su ajada  
Y

Centro de lomo de ternera asado a la parrilla con patata panadera y tomate  
provenzal

### **Postre:**

Cremoso de plátano con esponja de chocolate, crema de Toffe y pipeta de  
Baileys, con helado de vainilla.

### **Bodega:**

Vino tinto D.O. Rioja Crianza "Mantibre"

Vino blanco D.O. Rueda "Fray Germán"

Copa de cava Brut

Agua mineral, cervezas y refrescos

Café o infusiones



Precio por persona: 59,00 €. IVA 10% incluido

# Menús

## Niños

### Menú Infantil 1

Surtido de ibéricos con queso, croquetas de jamón y empanadilla de atún

Burger de ternera y queso en Picnic Pirata

Tarta de celebración con helado

### Menú Infantil 2

Espaguetis boloñesa gratinados

Escalopes de pollo con patatas y ensalada

Tarta de celebración con helado

### Bebidas

Refrescos

Agua mineral

*Precio por niño: 22,00 € IVA 10% Incluido*

La edad máxima para estos menús serán los 12 años.

