



Comuniones 2024

Eventos con alma

Hotel Mozárbez Salamanca Crta. Nacional 630 km 352
eventos@hotelmozarbez.com



La 1ª Comunión de sus hijos es uno de los días más esperados por ellos y con el objeto de que este día todo salga perfecto, desde HOTEL MOZARBEZ SALAMANCA nos ponemos a su entera disposición para todo aquello que precise.

A continuación les presentamos una serie de menús que tenemos confeccionados, menús abiertos a cualquier tipo de sugerencia o cambio, por lo que nos adaptamos totalmente a sus peticiones. No dude en ponerse en contacto con nuestro Departamento de Eventos y Banquetes.

La composición del menú deberá ser confirmada con la mayor antelación posible y siempre antes de 30 días sobre la fecha del evento debiendo comunicar el número definitivo de comensales 8 días antes de la fecha facturando el hotel a partir del 3er comensal que no asista.

Ponemos a su disposición, de manera GRATUITA, un servicio de animación infantil para el disfrute de los más pequeños siempre en esa fecha tengamos reservados más de 30 comensales adultos, en la totalidad de eventos del día, siendo esta cantidad igualmente, la mínima necesaria para poder ofrecer el servicio de discoteca.

En el momento de la reserva de su evento, será necesaria la realización de un abono de 200 euros en concepto señal de reserva, a descontar de la factura final siendo esta el justificante de su reserva y sin el cual no se tendrá la misma como confirmada.

Les comunicamos que las agendas para realizar reservas se abrirán el miércoles día 1 de Noviembre por lo que hasta dicha fecha no se realizarán contrataciones a fin de poder ofrecer las mismas condiciones a todos nuestros clientes ante el retraso de algunas parroquias.

El abono de los servicios prestados se realizará a la finalización del evento mediante pago en efectivo, tarjeta de crédito o transferencia bancaria online.



Menús

Menú Uno

Salmorejo de remolacha con sardina ahumada y dados de queso de oveja curado D.O. Arribes

Lomo de bacalao confitado en Su Pil Pil, lagrima de pisto manchego y patata asada

Pintada rellena de boletus y nueces, salteado de champiñones y su propia crema ligera

Postre

Tarta de mousse de queso con mermelada de frambuesas y helado de yogur con frutos del bosque

Bodega

Rioja Santiago Crianza (D.O. Ca Rioja)
Marqués de la Concordia Blanco (D.O. Ca Rioja)
Cava Semiseco (D.O. Cava)

Aguas minerales, cafés, licores y aguardientes

Precio por persona
52,00 € IVA 10% no incluido

Menú Dos

Tosta de zamburiña y cigalas salteada sobre crema de puerros y su crujiente

Merluza al gratén sobre salsa de pimientos rojo y tallarines de zanahoria y calabacín al aceite de albahaca

Solomillo de Ibérico caramelizado a la naranja sobre base de puré de garbanzo Pedrosillano

Postre

Tarta lima y yogur sobre bizcocho de pistachos y helado de cítricos

Bodega

Rioja Santiago Crianza (D.O. Ca Rioja)
Marqués de la Concordia Blanco (D.O. Ca Rioja)
Cava Semiseco (D.O. Cava)

Aguas minerales, cafés, licores y aguardientes

Precio por persona
54,00 € IVA 10% no incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/ 12/ 2024.
Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicará con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones. Documento no contractual sino meramente informativo a nivel publicitario.

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/ 12/ 2024.
Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicará con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones. Documento no contractual sino meramente informativo a nivel publicitario.

Menú Tres

Tartar de tomate con mozzarella, pesto verde, polvo de aceituna negra y aceite de albahaca

Lomo de bacalao con piperrada de pistachos, patata asada y aceite de naranja

Cochinillo asado al estilo tradicional con ensalada de cítricos y mango

Postre

Tarta de cremoso de café Irlandés con chantilly al Whisky y helado de leche merengada

Bodega

Rioja Santiago Crianza (D.O. Ca Rioja)
Marqués de la Concordia Blanco (D.O. Ca Rioja)
Cava Semiseco (D.O. Cava)

Aguas minerales, cafés, licores y aguardientes

Precio por persona
58,00 € IVA 10% no incluido

Menú Cuatro

Ensalada de canónigos, con milhoja de Foie Mi-Cuit y manzana, queso de cabra al tomillo y vinagreta de pistachos

Salmón al horno con crujiente de gulas y volouté de jengibre al vino de rueda

Jarrete de cordero lechal al horno sobre crema ligera de cabrales y patatas a lo pobre

Postre

Tarta de bizcocho brownie y nata con helado de mantecado

Bodega

Rioja Santiago Crianza (D.O. Ca Rioja)
Marqués de la Concordia Blanco (D.O. Ca Rioja)
Cava Semiseco (D.O. Cava)

Aguas minerales, cafés, licores y aguardientes

Precio por persona
59,00 € IVA 10% no incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/ 12/ 2024.
Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicará con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones. Documento no contractual sino meramente informativo a nivel publicitario.

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/ 12/ 2024.
Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicará con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones. Documento no contractual sino meramente informativo a nivel publicitario.

Menú Cinco

Crema de salsifies con aceite de espinacas, tomate cherry
confitado y avellana tostada

Lomo de lubina al horno sobre cama de cous cous, salsa de
mandarina y espárrago tirguero

Presa Ibérica a la parrilla con sal de Boletus, patata asada, queso
de cabra caramelizada y lagrima de compota de manzana

Postre

Tarta de madeleine y canela con helado de leche merengada

Bodega

Roa Joven (D.O. Ribera de Duero)
Vega de la Reina Verdejo (D.O. Rueda)
Cava Semiseco (D.O. Cava)

Aguas minerales, cafés, licores y aguardientes

Precio por persona
59,00 € IVA 10% no incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/ 12/ 2024.
Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicaría con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones. Documento no contractual sino meramente informativo a nivel publicitario.

Menú Seis

Surtido de Ibéricos Castro y Gonzalez Con Queso de Oveja Curado

Merluza Utrera

Rellena de gambas y gulas del orte a la crema de cigalas

Cochinillo asado al estilo tradicional, patata panadera y Ensalada
de cítricos y mango

Postre

Tarta de primavera de frutas con helado de yogur con frutos
del bosque

Bodega

Roa Crianza (D.O. Ribera de Duero)
Vega de la Reina Verdejo (D.O. Rueda)
Cava Semiseco (D.O. Cava)

Aguas minerales, cafés, licores y aguardientes

Precio por persona
66,00 € IVA 10% no incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/ 12/ 2024.
Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicaría con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones. Documento no contractual sino meramente informativo a nivel publicitario.



Menú Siete

Bogavante al horno con Lollo Rosso, tomatito cherry, espárrago blanco y crema de Salmorejo

Lomo de lubina a la sartén, almejas a la marinera y espárrago triguero

Paletilla de cordero lechal al horno con patata panadera

Postre

Tarta de glaseado de chocolate en 5 texturas con helado de mandarina

Bodega

Roa Crianza (D.O. Ribera de Duero)

Vega de la Reina Verdejo (D.O. Rueda)

Cava Semiseco (D.O. Cava)

Aguas minerales, cafés, licores y aguardientes

Precio por persona

76,00 € IVA 10% no incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/ 12/ 2024.

Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicará con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones. Documento no contractual sino meramente informativo a nivel publicitario.



Sorbetes

Dale un toque de frescor a tu menú

De limón al cava El de toda la vida	5,00 €
De mandarina al Cointreau	5,00 €
De manzana verde	5,00 €
De mojito cubano	5,00 €
De mango	5,00 €
De piña colada	5,50 €
De Merlot con mandarina	6,00 €
De G vine con limón	7,00 €





Menús
Infantiles

Primeros Platos

Macarrones con tomate y queso rallado
Surtido de Ibéricos con croquetas caseras

Segundos Platos

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas
Hamburguesa de ternera y queso con patatas

Postre

Copa de helado

Bebidas

Agua mineral o refrescos

Precio por persona

25,00 € IVA 10% no incluido

A elegir entre una de estas opciones en el momento de indicar el menú para adultos debiendo ser igual para todos los niños de su evento.

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/12/2024



Coctel de
Bienvenida

Si desean realizar un coctel de bienvenida antes de comenzar su almuerzo, le informamos a continuación de la composición del mismo con una duración de 45 minutos.

Croquetas de Ibérico de la casa

Canapés variados

Mini pan bao de longaniza Ibérica a la sartén

Focaccia de salmón ahumado y queso crema

Bombón de morcilla de burgos sobre cebolla caramelizada

Saquito de queso de cabra con mermelada de tomate

Cigarrillos crujientes de gambas al ajillo

Crujiente de rabo de toro al vino tinto

Se incluyen 8 aperitivos por persona

Se incluye servicio de Vinos con D.O. Cervezas, Refrescos y Vermouth

Precio por persona
23,00 € IVA 10% no incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/12/2024

Menús de recena

Si desean continuar con la fiesta ponemos a su disposición nuestro servicio de recena de acuerdo a las siguientes composiciones de aperitivos que les presentamos a continuación.

Recena base

Tortilla Española en Daditos
Empanada de Atún
Baozi de Matanza
Perritos Calientes

Servicio de Pan

Precio por persona adulta
9,50 € IVA 10% no incluido

Ampliación recena

Jamón Ibérico castro selección (ración 100 grs)	20,00 €
Lomo Ibérico de bellota cyg (ración 100 grs)	20,00 €
Surtido de Ibéricos castro y gonzalez	20,00 €
Mini burger de pollo (5 unidades)	20,00 €
Pizzas medianas variadas (unidad)	12,00 €

Servicio de bebidas no se incluye en este precio, disponiendo para ello en este momento de nuestro servicio de barra de discoteca para su petición.

Animación y diversión

Una vez finalizado el banquete ponemos a su disposición nuestros equipos de animación y diversión de manera GRATUITA siempre que el mínimo de asistentes en el total de invitados del hotel supere los 30 invitados adultos.

Animación infantil

Nuestro equipo de animación se encargará de desarrollar una serie de actividades con todos los niños de los diferentes eventos desde aproximadamente las 17:00 horas hasta las 18:30 horas.

Este servicio esta sujeto a un mínimo de 30 comensales adultos con la totalidad de eventos del día.

En caso de contratación de servicios externos como hinchables, candy bar, etc esto tendría un coste adicional en concepto de alquiler de espacios o uso de otros tservicios. Consulte con nuestro equipo.

Si desean disponer de un servicio de **Candy Bar** le informamos que este servicio será siempre ajeno a Hotel Mozárbez Salamanca y esté pondrá a su disposición una mesa de 85x85 cms. En caso de necesitar una mesa más amplia deberá ser aportada por la persona o empresa responsable del montaje.

Servicio de discoteca

Para los mayores y no tan mayores ponemos a vuestra disposición nuestro servicio de discoteca (sujeto a disponibilidad de la misma en la celebración de su evento, consulte con nuestros comerciales) y con una finalización del servicio a un máximo de las 20:30 horas.

Cualquier ampliación más allá de este horario conllevará un suplemento.

Para este momento ponemos a su disposición tickets personalizados para el abono de servicios de bebidas en la discoteca siendo las tarifas de estos las siguientes.:

Cervezas y Refrescos	3,00 €
Combinados	6,50 €

Precios IVA 10% no incluido

Más información

Dado que su evento se celebra en HOTEL MOZARBEZ SALAMANCA la zona de Los Jardines de Utrera es un área restringida a los eventos allí reservados no siendo posible el acceso bajo ningún concepto a esta zona mientras se esté celebrando un evento en dicha zona.

En caso de que la zona esté abierta al público en general no está permitido el acceso y consumición de bebidas que no hayan sido servidas en dicha zona dado que como le comentamos su evento está reservado en HOTEL MOZARBEZ SALAMANCA.

En esta selección de menús hemos realizado una exquisita selección de vinos para su menú pero si desean cualquier otra opción consulte con nuestro Departamento de Eventos para informarles de todas las opciones que tenemos disponibles.

Dadas las múltiples opciones de salones de los que disponemos no se podrá garantizar el uso de ninguno de ellos en específico hasta 10 días antes de la fecha de su evento siendo este el momento en que podremos informarle si así lo desea.

Si desea tener la exclusividad de nuestras instalaciones para la celebración de su evento le informamos que esta tiene un coste de 3500 € que deberán ser abonados en el momento de realizar su reserva junto con la reserva de la señal.

En el caso de compartir salón garantizamos en todo momento la máxima amplitud de cada evento primando esta por encima de la cantidad de eventos de cada día.

Todos los precios indicados en este dossier no incluyen el IVA aplicable en vigor siendo para nuestros servicios un 10%

Ante cualquier duda pueden contactar con eventos@hotelmozarbez.com

