



COMUNIONES 2023





Bienvenidos al
HOTEL EXE
GETAFE****

BIENVENIDOS,

El equipo humano del Hotel Exe Getafe os da la bienvenida. Si habéis decidido consultar nuestros servicios especializados para la celebración de vuestro evento durante el año 2023, habéis hecho una excelente elección.

En este dossier os presentamos una selección única de servicios para conseguir que vuestra celebración sea todo un éxito. Nuestro departamento de Eventos & Restauración os proporcionarán una ayuda profesional y personalizada del máximo nivel, fruto de nuestra experiencia en estas celebraciones. Hemos elaborado una selección gastronómica de la mano de nuestro equipo de Cocina para que podáis participar en la confección de un menú personalizado para vuestro banquete. Todas las personas que formamos parte del Hotel Exe Getafe estaremos encantados de poder contribuir a hacer que este día sea realmente inolvidable.

Atentamente,

El equipo del Hotel Exe Getafe 4*





Nuestra
PROPUESTA
GASTRONÓMICA

MENÚ 1

Suplemento 19.00€ /persona aperitivo de bienvenida (30 min de duración)

- Surtido de embutidos ibéricos con picos artesanos
- Tabla de quesos del país con frutos secos
- Surtido de minicroquetas
- Miniburger de ternera
- Crujiente de langostino con mahonesa de wasabi

MENU Nº 1

Precio por persona: 62.00€ (IVA incluido)

-Entrante:

- Salmorejo con crujiente de ibérico y caviar de aove

-Principal a elegir:

- Carrillada de ibérico en su jugo con crema de patata
o
- Lomo de salmón con tallarines de calabacín y cítricos

-Postre:

- Tarta fina templada de manzana con helado de yogur

-Bodega:

- Vino Tinto de la casa
- Vino Blanco de la casa
- Refrescos
- Cerveza
- Agua Mineral
- Café /Te/Infusiones

MENÚ 2

Suplemento de 19.00€ /persona aperitivo de bienvenida (30 min de duración)

- Surtido de embutidos ibéricos con picos artesanos
- Tabla de quesos del país con frutos secos
- Surtido de minicroquetas
- Miniburger de ternera
- Crujiente de langostino con mahonesa de wasabi

MENU Nº 2

Precio por persona: 64.00€ (IVA incluido)

-Entrante:

- Ensalada de ahumados, mango y salsa de yogur

-Principal a elegir:

- Medallones de solomillo ibérico con patata panadera, salsa de setas y foie gras
- o
- Corvina al horno con esencia de limón, romero y miel

-Postre:

- Cheesecake con base de galleta maría con coulis de frutos rojos

-Bodega:

- Vino Tinto de la casa
- Vino Blanco de la casa
- Refrescos
- Cerveza
- Agua Mineral
- Café /Te/Infusiones



MENÚ 3

Suplemento 19.00€ /persona aperitivo de bienvenida (30 min de duración)

- Surtido de embutidos ibéricos con picos artesanos
- Tabla de quesos del país con frutos secos
- Surtido de minicroquetas
- Miniburger de ternera
- Crujiente de langostino con mahonesa de wasabi

MENU Nº 3

Precio por persona: 72.00€ (IVA incluido)

-Entrante:

-Crema de calabaza con mascarpone y caviar de aceite de oliva

-Principal a elegir:

- Entrecôte de vaca madurada con patata puente nuevo y salsa de mostaza a la antigüa.
o
- Lomo de lubina a la bilbaína con panaderas

-Postre:

-Pirámide de chocolate blanco con coulis de frutos rojos

-Bodega:

- Vino Tinto de la casa
- Vino Blanco de la casa
- Refrescos
- Cerveza
- Agua Mineral
- Café /Te/Infusiones

MENÚ 4

Suplemento 19.00€ /persona aperitivo de bienvenida (30 min de duración)

- Surtido de embutidos ibéricos con picos artesanos
- Tabla de quesos del país con frutos secos
- Surtido de minicroquetas
- Miniburger de ternera
- Crujiente de langostino con mahonesa de wasabi

MENU Nº 4

Precio por persona: 83.00€ (IVA incluido)

-Entrante:

- Ensalda de langostino, aguacate con vinagreta de mango y frutos secos

-Principal a elegir:

- Solomillo de ternera con puré de batata y salsa española.
- o
- Lomo de merluza pintxo con salsa de marisco y verduras

-Postre:

- Ovalado de chocolate blanco y maracuyá

-Bodega:

- Vino Tinto de la casa
- Vino Blanco de la casa
- Refrescos
- Cerveza
- Agua Mineral
- Café /Te/Infusiones



COCKTAIL

Precio por persona: 72.00€ (IVA incluido)

Fríos Cocina en Miniatura

Salmorejo

Jamón ibérico cortado a mano con picos

Wrap de pollo con salsa de curry y brotes

Tabla de quesos nacionales con frutos secos y confituras.

Bombón de foie gras con cobertura de almendra

Asadillo de pimientos con ventresca

Tartar de salmón con guacamole

Calientes Cocina en Miniatura

Croquetas de jamón ibérico

Mini burger con queso cheddar

Bolitas de chipirón con mayonesa cítricos

Cazuelita de carrillada al Pedro Ximénez.

Cazuelita de arroz a banda

Crujiente de langostino con mayonesa japonesa.

Brocheta de pollo teriyaki con sésamo

Postre

Macedonia de frutas de temporada

Profiteroles

Mini brownie con nueces

Bodega

- Vino Tinto de la casa
- Vino Blanco de la casa
- Cerveza y refrescos
- Agua Mineral
- Café /Te/Infusiones



MENÚ INFANTIL 1

Precio por niño/a: 40.00€ (IVA incluido)

-Surtido de entremeses (ibéricos, quesos, rollitos de york, calamares a la andaluza y croquetas de jamón)

-Medallones de solomillo de ternera con patatas fritas.

-Tulipa de helado

Bodega

- Agua mineral, refrescos y zumos.





MENÚ INFANTIL 2

Precio por niño/a: 40.00€ (IVA incluido)

- Spaghettis frescos con salsa de tomate y parmesano
- Chuletillas de lechal con patatas fritas
- Tulipa de helado

Bodega

- Agua mineral, refrescos y zumos.

BARRALIBRE,

BARRA LIBRE ESTÁNDAR

Precio por persona (2 horas): **29,00€/ Persona**

*Posibilidad de ampliar: **15,00€**

*(Precio por persona cada hora adicional)

BARRA LIBRE PREMIUM

Precio por persona (2 horas): **34,00€/ Persona**

*Posibilidad de ampliar: **19,00€**

*(Precio por persona cada hora adicional)

*Facturación limitada a personas adultas.

*Mínimo de 30 pax y hasta un máximo de 2 horas ampliadas



ANIMACIÓN INFANTIL,

Tenemos a su disposición servicios de animación para este tipo de eventos con profesionales de amplia experiencia en este tipo de actividades.

Destacamos las siguientes:

- MAGIA INFANTIL
- GYMKHANAS
- ANIMACIÓN CON JUEGOS,
PINTACARAS, GLOBOFLEXIA..
- TALLERES
- CUENTACUENTOS

CANDY BAR

¿Qué incluye?

- Decoración
- Golosinas surtidas
- Golosinas sin gluten
- Repostería creativa y personalizada



CONDICIONES,

- La reserva definitiva de los servicios será confirmada solo al firmar el contrato de servicios y previa entrega de un **depósito del 20%** del importe total estimado.
 - **Resto del pago:** 50% del total 15 días antes del evento y resto de pago el mismo día del evento. Pago: Transferencia, Efectivo (máximo 2500€) o tarjeta de crédito.
 - Se debe confeccionar un mismo menú para todos los comensales. A excepción de las posibles intolerancias, donde se ofrecerán alternativas.
 - El menú elegido deberá ser confirmado, como mínimo, 15 días antes de la fecha de la celebración.
 - La confirmación de asistentes, el montaje de la sala, así como toda información que el hotel deba conocer, deberán ser notificados al hotel con 15 días de antelación a la fecha de inicio de la celebración.
 - En caso de cancelación de la reserva no habrá devolución de las cantidades abonadas destinadas a las gestiones previas a la celebración
 - Finalización del servicio: Almuerzo: **19.00 horas** / Cena: **00.00 horas**. En caso de que se quiera ampliar la hora de salida del salón; conllevará a un suplemento.
 - Los clientes serán responsables de aquellos daños o deterioros que puedan surgir en la sala durante la celebración.
 - Todos los precios de alimentos y bebidas publicados tienen el correspondiente IVA incluido. Los impuestos pueden ser modificados por el gobierno sin previo aviso.
- La presente información se ha confeccionado con los precios vigentes en el año 2023, quedando, por tanto, pendiente de actualización el precio de los banquetes cuya celebración se produzca en años posteriores a la edición de este dossier.
- La empresa se reserva el derecho, en caso necesario, de modificar los platos y sus respectivos precios sin previo aviso.



HOTEL EXE GETAFE 4*

C/Chamberlain, 1 28095
Getafe- Madrid

eventos@hotelexegetafe.com

Tel:(+34) 91 601 18 00

www.exehotels.com