



2020 COMUNIONES



Hotel Las Palmeras
Fuengirolá

eventos@hotel-laspalmeras.com



Hotel Las Palmeras
Fuengirola

La comunión que siempre imaginaste con nosotros hazla realidad



Nuestro equipo de trabajo

En nuestro establecimiento contamos con un equipo de profesionales especializados y dedicados en exclusiva a la organización de comuniones. Desde el primer momento, el asesor encargado de tu evento escuchará tus necesidades e intereses, intercambiará ideas contigo y te orientará a la hora de tomar las decisiones. Nuestra meta es siempre hacer realidad el sueño nuestros clientes. Planificamos, coordinamos y nos volcamos en cada aspecto: decoración, menús, toques especiales... para que el resultado sea el mejor.



Nuestros menús

Nuestros menús están diseñados para celebraciones en cualquier tipo de formato, teniendo en cuenta a todos los comensales. Han sido estudiados y creados minuciosamente por nuestro equipo de cocina para así obtener un resultado sobresaliente. Carnes, pescados y productos de calidad que combinados de forma equilibrada y al gusto de los invitados conforman el menú perfecto para cada comunión. Por ello también elaboramos especialmente para los niños y las personas vegetarianas o celiacas diferentes opciones de menú.



Un evento inolvidable

Dejate aconsejar por nuestra gran experiencia y conoce nuestros exclusivos toques especiales que harán una celebración única. Disfruta de un auténtico venenciador, un cortador especialista, un carrito dulce, una fuente de chocolate ... muchas ideas para sorprender a tus invitados. Y no te olvides de la celebración tras la comida, tenemos muchas opciones para que sea toda una gran fiesta, animación personalizada, castillos hichables, shows... el recuerdo de este día perdurará para siempre.

Nuestros menús

MENÚ 1

Aperitivo

Elegir 6 aperitivos
de nuestra selección

Primer Plato

Ensalada de langostinos y piña
con cebolla crujiente con salsa
rosa

Segundo Plato

Solomillo de cerdo a las 3 pimientos
con flan de patata y verduras rustidas

ó

Lomo de dorada con compota
de tomate al limón y jamón serrano
y patata risolada

Postre

Brownie de cacahuets
y helado de vainilla

ó

Tarta de comunión

Bodega

Espumosos
Vino blanco Marqués de Cáceres
Vino tinto Campo Viejo
cerveza, refrescos,
agua y café

precio **29,00€**
por persona, IVA incl.

*si lo desea puede personalizar
su bodega consulte con
nuestro listado de vinos.

SELECCIÓN DE APERITIVOS

Pincho de queso manchego
y membrillo

Pincho de tomate cherry
y jamón ibérico

Bombón de queso, paté y
manzana caramelizada

Vasito de salmorejo con jamón
y dátiles

Tartar de salchichón de Málaga

Cucharita de guacamole con
huevas y cabello de ángel

Langostinos rebozados

Brocheta de pollo al curry

Croquetas de carrillada

Piruletas de queso Brie con
mermelada de tomate

Hojaldrito de pollo con almendras

Buñuelos de bacalao con miel
de caña



Hotel Las Palmeras
Fuengirola

Nuestros menús

MENÚ 2

Aperitivo

Elegir 6 aperitivos
de nuestra selección

Primer Plato

Ensalada de quesos, fruta
y frutos secos con vinagreta
de miel y mostaza

Segundo Plato

Carrillada de cerdo al chocolate
con puré de patatas al aceite de oliva
y setas salteadas

ó

Suprema de lubina con
pisto y patatas rustidas y salsa
de langostinos

Postre

Mus de Nutela y crema de
chocolate

ó

Tarta de comunión

Bodega

Espumosos
Vino blanco Marqués de Cáceres
Vino tinto Campo Viejo
cerveza, refrescos,
agua y café

precio **32,00€**
por persona, IVA incl.

*si lo desea puede personalizar
su bodega consulte con
nuestro listado de vinos.

SELECCIÓN DE APERITIVOS

Pincho de queso manchego
y membrillo

Pincho de tomate cherry
y jamón ibérico

Bombón de queso, paté y
manzana caramelizada

Vasito de salmorejo con jamón
y dátiles

Tartar de salchichón de Málaga

Cucharita de guacamole con
huevas y cabello de ángel

Langostinos rebozados

Brocheta de pollo al curry

Croquetas de carrillada

Piruletas de queso Brie con
mermelada de tomate

Hojaldrito de pollo con almendras

Buñuelos de bacalao con miel
de caña



Hotel Las Palmeras
Fuengirola

Nuestros menús

MENÚ 3

Aperitivo

Elegir 6 aperitivos
de nuestra selección

Primer Plato

Hojaldre relleño de langostinos
y salsa americana

Segundo Plato

Solomillo ibérico al vino Málaga
con patatas risoladas y verduras
a la parrilla

ó

Suprema de salmón, verduras
orientales y aceite de
anacardos y lima

Postre

Maccaron de chocolate con
mus de avellanas
ó

Tarta de comunión

Bodega

Espumosos
Vino blanco Marqués de Cáceres
Vino tinto Campo Viejo
cerveza, refrescos,
agua y café

precio **35,00€**
por persona, IVA incl.

*si lo desea puede personalizar
su bodega consulte con
nuestro listado de vinos.

SELECCIÓN DE APERITIVOS

Pincho de queso manchego
y membrillo

Pincho de tomate cherry
y jamón ibérico

Bombón de queso, paté y
manzana caramelizada

Vasito de salmorejo con jamón
y dátiles

Tartar de salchichón de Málaga

Cucharita de guacamole con
huevas y cabello de ángel

Langostinos rebozados

Brocheta de pollo al curry

Croquetas de carrillada

Piruletas de queso Brie con
mermelada de tomate

Hojaldrito de pollo con almendras

Buñuelos de bacalao con miel
de caña



Hotel Las Palmeras
Fuengirola

Nuestros menús

MENÚ 4

Aperitivo

Elegir 6 aperitivos
de nuestra selección

Primer Plato

Raviolis de calabacín y cordero
con su jugo al romero

Segundo Plato

Solomillo de ternera con pastel
de patata trufada y salsa de
setas y bacon

ó

Lomo de merluza en salsa verde
con espárragos salteados

Postre

Tiramisú al estilo del Chef

ó

Tarta de comunión

Bodega

Espumosos
Vino blanco Marqués de Cáceres
Vino tinto Campo Viejo
cerveza, refrescos,
agua y café

precio **40,00€**
por persona, IVA incl.

*si lo desea puede personalizar
su bodega consulte con
nuestro listado de vinos.

SELECCIÓN DE APERITIVOS

Pincho de queso manchego
y membrillo

Pincho de tomate cherry
y jamón ibérico

Bombón de queso, paté y
manzana caramelizada

Vasito de salmorejo con jamón
y dátiles

Tartar de salchichón de Málaga

Cucharita de guacamole con
huevas y cabello de ángel

Langostinos rebozados

Brocheta de pollo al curry

Croquetas de carrillada

Piruletas de queso Brie con
mermelada de tomate

Hojaldrito de pollo con almendras

Buñuelos de bacalao con miel
de caña



Hotel Las Palmeras
Fuengirola

Bodega

Si lo desea puede sustituir los vinos de su menú por otros de nuestra selección que a continuación les indicamos.

Blancos

Artario	3,00 €
Tierra Buena (D.O. Rueda)	4,00 €
Antonio Barbadillo (Cádiz)	4,00 €
Lagunilla Crianza (D.O. Rioja)	5,00 €
Aura (D.O. Rueda)	5,00 €
Marqués de Riscal Reserva (D.O. Rueda)	14,00 €

Tintos

Viña Alcorta (Crianza)	6,00 €
Marqués de Caceres Crianza (D.O. Rioja)	9,00 €
Yllera Crianza (D.O. Ribera del Duero)	10,00 €

Cavas y Champagne

Cava Dubois	3,00 €
Carta Nevada Freixenet	4,50 €
Codorniu Extra Semi	10,00 €

***PRECIO POR PERSONA**



Hotel Las Palmeras
Fuengirola

Menús infantil

MENÚ A

Macarrones
con
Tomate
+
Pollo Empanado
con Patatas y
Croquetas
+
Helado
ó
Tarta de Comunión
y
Refrescos, Agua
+
Cucurucho
de
Golosinas

precio **15,00€**
por persona, IVA incl.

MENÚ B

Fingurs
de
Pollo
+
Hamburguesa con
Queso y Patatas
+
Helado
ó
Tarta de Comunión
y
Refrescos, Agua
+
Cucurucho
de
Golosinas

precio **15,00€**
por persona, IVA incl.

MENÚ C

Ensaladilla
Rusa
+
Palitos de Merluza
a la Romana con
Puré de Patatas
+
Helado
ó
Tarta de Comunión
y
Refrescos, Agua
+
Cucurucho
de
Golosinas

precio **15,00€**
por persona, IVA incl.



Hotel Las Palmeras
Fuengirola

Barra libre

Por copa

5,00€
IVA incl.

Por botella
incluye 12 refrescos

60,00€
IVA incl.

Por botella (reserva)
incluye 12 refrescos

70,00€
IVA incl.

Por horas
precio por persona

2 horas 15,00€
IVA incl.

3 horas 25,00€
IVA incl.

4 horas 33,00€
IVA incl.

5 horas 40,00€
IVA incl.



Hotel Las Palmeras
Fuengirola

Gratuidades



Montaje de Salón



Diseño e Impresión
de Minuta
Personalizada



Música Ambiente
en el Salón



Parking Invitados



Decoración Mesas
con Centros Florales
Modelo Estándar



Cucurucho de
Golosinas para los
Niños

Servicios adicionales

El complemento perfecto de sus
fiestas y celebraciones

Fuente de CHOCOLATE!

Cause sensación en su próximo evento
contratando este exquisito detalle

FUENTE DE CHOCOLATE
BÁSICA
(2 HORAS).

INCLUYE CHOCOLATE PARA
FUNDIR MÁS **UNO** DE ESTOS
3 INGREDIENTES

FRUTAS, GOLOSINAS Ó DULCES
ANTES 187,50 €

AHORA 150€

FUENTE DE CHOCOLATE
PREMIUM
(2 HORAS).

INCLUYE CHOCOLATE PARA
FUNDIR MÁS

ESTOS 3 INGREDIENTES
FRUTAS, GOLOSINAS Y DULCES
ANTES 225 €

AHORA 180€

20%
de descuento



Hotel Las Palmeras
Fuengirola

Servicios adicionales

MINI DISCO 1

90 minutos / 2 animadores

Animación Infantil
Bailes
Coreografías
Canciones
Juegos Musicales
Globoflexia
Pinta Caras

PREGUNTAR
PRECIO Y
DISPONIBILIDAD



ACTUACIONES



PREGUNTAR PRECIO Y DISPONIBILIDAD

Malabarista
Payaso
Zancudo

MINI DISCO 2

120 minutos / 2 animadores

Animación Infantil
Bailes
Coreografías
Canciones
Juegos Musicales
Globoflexia
Pinta Caras

PREGUNTAR
PRECIO Y
DISPONIBILIDAD



SHOW de MAGIA

Mago Profesional

PREGUNTAR
PRECIO Y
DISPONIBILIDAD

Espectáculo de
Magia de Escena
Ilusionismo y
Mentalismo



MERIENDA

6,50€
por persona
IVA incl.

BEBIDAS: Batidos, zumos, refrescos, café, leche, infusiones, agua

COMIDA: Donuts, donettes, mini pastelitos, sandwich (Nocilla, jamón de pavo y queso). medias-noches (queso manchego, chorizo y jamón serrano).



Hotel Las Palmeras
Fuengirola

Servicios adicionales

CONSULTAR DISPONIBILIDAD



BOB 4 X 3 X 2,2M



DINO 3,5 X 3,5 X 2,6M



LACASITO 3 X 3,5 X 2,6M



PIRATA 3,5 X 4,5 X 3,8M



PRINCESA 2 3,6 X 4,6 X 3,2M



SPIDERMAN 2 3,6 X 4,6 X 3,2M



SAFARI 4 X 4M



JURASSIC 4 X 3M



PAYASO 4,5 X 4,5 X 3,1M



PARTY 5 X 4 X 2,8M



DORA 4,5 X 4,5M



BARCO 7 X 4 X 3,9M



CARROZA 7 X 4 X 3,8M



Hotel Las Palmeras
Fuengirola



RESERVA

Depósito de reserva 300 €, que se deducirán del total de la factura. La cantidad restante se pagará el día del evento, previa firma de conformidad de la factura el día del evento.



Hotel Las Palmeras
Fuengirola

Martínez Catena nº6, 29640, Fuengirola. Málaga. Tlf. +34 952 47 27 00
eventos@hotel-laspalmeras.com
www.hotel-laspalmeras.com

