



CASTILLA TERMAL
BALNEARIO DE SOLARES
☆☆☆☆

Comuniones

Indice	Pág 1
Castilla Termal Balneario de Solares	Pág 2
Todo los menús incluyen	Pág 2
Nuestro buffet	Pág 4
Menú nº 1 y 2	Pág 6
Menú nº 3 y 4	Pág 8
Menú infantil	Pág 10
Tu menú a la carta	Pág 11

CELEBRACIONES EN CASTILLA TERMAL

Balneario de Solares

Un día tan importante para vuestros hijos se merecen un lugar muy especial.

Castilla Termal Balneario de Solares sabe que el día de la comunión o el bautizo son algunos de los momentos más importante de muchas familias, por eso en nuestro hotel balneario ponemos a vuestra disposición nuestras instalaciones para hacer de este día una fecha especial.

Nuestro equipo profesional se encargará de que todo esté perfecto el día de la celebración para que sólo os tengáis que preocupar de disfrutar con vuestros hijos. Nuestros menús están formados por los mejores productos de mercado de la zona, siempre con un toque de innovación para que sorprendáis a vuestros familiares y amigos.

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

Bolsa de chuches para los niños hasta 12 años.

Decoración floral en las mesas.

Minutas.

Posibilidad de añadir mesa dulce personalizada con suplemento.

Regalo especial de pase para 2 adultos y 2 niños a la piscina termal.

Fiesta infantil: Balnea Infantil para niños de 3 a 12 años combinada con otra actividad según el número total de comensales.

Precios por persona con IVA incluido.

Café, infusiones y bodega incluida, (Blanco D.O. Rueda, Tinto D.O. Rioja Crianza y Espumoso D.O. Cava).



NUESTROS BUFFETS

FINGER BUFFET: 42€ adulto / 25€ niño

Mínimo 30 comensales.

Fríos:

Brochetita napolitana de perlas de mozzarella de búfala, tomatito cherry y pesto de albahaca.

Taquito de salmón ahumado en casa sobre mousse de aguacate y cilantro.

Mini roll de bacalao, queso suave cremoso y rúcula.

Cucharita de humus, pimentón de La Vera y jamón de pato.

Salmorejo con migas de ventresca de atún.

Ferrero de queso de cabra y nueces sobre mermelada de tomate.

Mini tartaleta de curry, chutney de mango y langostinos.

Mini blini de queso D.O. Bejes- Tresviso

Canelón de cecina relleno de royal de boletus.

Bocado de mousse de pato y manzana caramelizada con Grand Manier.

Calientes:

Torpedo de langostino en panko sobre salsa sweet chili.

Surtido de mini pizzas toscanas.

Mini pitas al estilo mejicano.

Surtido de croquetas (jamón, mejillón, pimiento con bacalao y queso).

Bombón de chipirón en su tinta sobre suave alioli.

Rabas de calamar con alioli de limón.

Postres:

Mini tiramisú casero.

Crema de yogurt pasiego sobre culis de mango.

Tarta de queso.

Brochetas de fruta.

FINGER BUFFET NIÑOS

Mini brochetas de queso curado y jamón ibérico.

Montadito de paté de hígado con tomatitos.

Montadito de queso cremoso y pechuga de pavo braseada.

Montadito de cangrejo con mahonesa y virutas de huevo.

Mini pizzetas.

Croquetas de jamón ibérico.

Rabas de peludín.

Mini Frankfurt.

Mini hamburguesas con queso.



MENÚ nº1. 42€

ENTRANTE:

Ventresca con pimientos asados y bouquet de lechugas.

1º PLATO:

Crema de boletus trufada.

2º PLATO:

Lomo de merluza sobre ratatouille y gambas salteadas.

TARTA:

Tarta de hojaldre y crema acompañada de helado.

Decoración floral en las mesas, minutas personalizadas y bodega incluida.



MENÚ nº2. 49,50€

ENTRANTE:

Ensalada de jamón de pato, con medallón de foie y frutos secos.

1º PLATO:

Crema de frutos del mar con su acompañamiento.

2º PLATO:

Solomillo de ternera con chalotas glaseadas, patata graten y vino tostadillo.

TARTA:

Tarta de hojaldre y crema acompañada de helado.

Decoración floral en las mesas, minutas personalizadas y bodega incluida.



MENÚ nº3. 55€

ENTRANTE:

Ensalada de jamón ibérico, manzana caramelizada con medallón de foie y sus dos vinagretas.

1º PLATO:

Lomo de merluza sobre ratatouille y gambas salteadas.

2º PLATO:

Solomillo de ternera con chalotas glaseadas, patata graten y vino tostadillo.

TARTA:

Tarta de hojaldre y crema acompañada de helado.

Decoración floral en las mesas, minutas personalizadas y bodega incluida.



MENÚ nº4. 61€

ENTRANTE:

Entrantes a compartir 1 por cada 4 (jamón y lomo, rabas y croquetas).

1º PLATO:

Merluza rellena sobre salsa de nécoras.

2º PLATO:

Lechazo asado al estilo tradicional.

TARTA:

Tarta de hojaldre y crema acompañada de helado.

Decoración floral en las mesas, minutas personalizadas y bodega incluida.



MENÚ INFANTIL 29€

Surtido de fritos.

Crujiente de pollo con patatas fritas.

Tarta de hojaldre y crema acompañada de helado.



TU MENÚ A LA CARTA

ENTRANTES:

Ensalada de ventresca de bonito, pimientos asados y vinagreta de tomate.

Carpaccio de buey con lascas de queso de la Cavada.

Ensalada de jamón de pato, con medallón de foie y frutos secos.

Lingote de foie con frutos secos, micro mezclum y textura de frutos rojos.

Crema de frutos del mar con su acompañamiento.

Ensalada de bogavante y langostinos con vinagreta de fruta de la pasión.

½ Bogavante a la plancha con langostinos, ensaladita de brotes tiernos y sus salsas.

PESCADOS:

Merluza rellena sobre salsa de nécoras.

Lomo de merluza sobre ratatouille y gambas salteadas.

Centro de bacalao de primera sobre ragú de mejillones.

Lubina a la plancha, patatas boulanger y salteado de trigueros.

CARNES:

Abanico ibérico sobre cremoso de boletus y milhojas de patata.

Solomillo de ternera con chalotas glaseadas, graten de patata y vino tostadillo.

Turnedó de solomillo en salsa de queso Divirín y dados de manzana.

Lechazo asado al estilo tradicional.







CASTILLA TERMAL
HOTELES

CASTILLA TERMAL BALNEARIO DE SOLARES
Av. Calvo Sotelo 13, 39710 Solares - Medio Cudeyo
T. 942 521 313

comercial.solares@castillatermal.com

www.castillatermal.com