

Hotel Mozárbez Salamanca

COMUNIONES 2025

Queremos formar parte de tus recuerdos, déjanos formar parte de ellos



• HOTEL MOZARBEZ SALAMANCA •



HOTEL GASTRONÓMICO

ESTAMOS EN MOZARBEZ, CRTA NACIONAL 630 KM 352

TELF 923 308 291

EVENTOS@HOTELMOZARBEZ.COM

WWW.HOTELMOZARBEZ.COM

Información general

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 desde este momento 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 confirmado 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 250 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 viernes 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.

Menú I

Tosta de Zamburiña y Cigalas Salteadas Sobre Crema de Puerros y su Crujiente

Salmón Noruego al Horno, Lagrima de Teriyaki y Verduritas en Tempura

Solomillo de ibérico Caramelizado a la Naranja Sobre Base de Hummus de Garbanzo Pedrosillano

Postre: Tarta de Mousse de Queso Con Mermelada de Frambuesas y Helado de Yogur Con Frutos del Bosque

Bodega: Roa Joven (D.O. Ribera de Duero)

Marqués de la Concordia Blanco (D.O. Ca Rioja)

Marqués de la Concordia Semiseco (D.O. Cava)

Agua, Café e Infusiones, Licores y Aguardientes



55,00 €
IVA 10% no incluido

Precios y condiciones validos para eventos que se celebren hasta el 31 de diciembre de 2025

Debido a la inestabilidad de precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicará con una antelación mínima de un mes sobre la fecha del evento posibles variaciones

Menú 2

Salmorejo de Remolacha Con Sardina Ahumada y Dados de Queso de Oveja Curado D.O. Arribes

Merluza al Gratén Sobre Salsa de Pimiento Rojo y Tallarines Vegetales de Zanahoria y Calabacín al Aceite de Albahaca

Medallón de Rabo de Toro Deshuesado al Estilo de la Abuela Sobre Base de Emulsión de Patatas y Nido de Puerro Crujiente

Postre: Tarta de Lima y Yogur Sobre Bizcocho de Pistachos y Helado de Cítricos

Bodega: Roa Joven (D.O. Ribera de Duero)

Marqués de la Concordia Blanco (D.O. Ca Rioja)

Marqués de la Concordia Semiseco (D.O. Cava)

Agua, Café e Infusiones, Licores y Aguardientes



57,00 €
IVA 10% no incluido

Precios y condiciones validos para eventos que se celebren hasta el 31 de diciembre de 2025

Debido a la inestabilidad de precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicará con una antelación mínima de un mes sobre la fecha del evento posibles variaciones

Menú 3

**Burrata Italiana, Gazpacho de Fresas, Dados de Sandía,
Nueces y Tomatitos Cherry con Pesto Verde**

**Bacalao Confitado en Su Pil Pil, Lagrima de Pisto Manchego y
Patata Asada**

**Presa Ibérica a la Parrilla Sobre Crujiente de Pan Brioche Con
Tartar de Berenjena y Praliné de Cacahuete**



**Postre: Tarta de Cremoso de Café Irlandés Con Chatilly al
Whisky y Helado de Leche Merengada**

**Bodega: Roa Joven (D.O. Ribera de Duero)
Marqués de la Concordia Blanco (D.O. Ca Rioja)
Marqués de la Concordia Semiseco (D.O. Cava)
Agua, Café e Infusiones, Licores y Aguardientes**

58,00 €
IVA 10% no incluido

Precios y condiciones validos para eventos que se celebren hasta el 31 de diciembre de 2025

Debido a la inestabilidad de precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicará con una antelación mínima de un mes sobre la fecha del evento posibles variaciones

Menú 4

**Tartar de Atún Con Aguacate, Huevas de Pez Volador y
Crumble de Tomate**

**Salmón Noruego al Horno Con Crujiente de Gulas y Volouté de
Jengibre al Vino de Rueda**

**Cochinillo Asado al Estilo Tradicional Con Guarnición de
Patata Panadera**

**Postre: Tarta de Bizcocho Brownie y Nata Con Helado de
Mantecado**



**Bodega: Roa Crianza (D.O. Ribera de Duero)
Vega de la Reina Verdejo (D.O. Rueda)
Marqués de la Concordia Semiseco (D.O. Cava)
Agua, Café e Infusiones, Licores y Aguardientes**



Precios y condiciones validos para eventos que se celebren hasta el 31 de diciembre de 2025

Debido a la inestabilidad de precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicará con una antelación mínima de un mes sobre la fecha del evento posibles variaciones

Menú 5

**Crema de Salsifíes Con Aceite de Espinacas, Tomate Cherry
Confitado y Avellana Tostada**

**Lomo de Lubina al Horno Sobre Cama de Cous Cous, Salsa
Mandarina y Espárrago Triguero**

**Cordero Lechal Asado al Estilo del Chef Con Guarnición de
Patata Panadera**

**Postre: Tarta 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)
Marqués de la Concordia Semiseco (D.O. Cava)
Agua, Café e Infusiones, Licores y Aguardientes**



64,00 €
IVA 10% no incluido

Precios y condiciones validos para eventos que se celebren hasta el 31 de diciembre de 2025

Debido a la inestabilidad de precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicará con una antelación mínima de un mes sobre la fecha del evento posibles variaciones

Documento no contractual sino meramente informativo a nivel publicitario

Menú 6

**Surtido de Ibéricos Castro y Gonzalez Con Queso de Oveja
Curado D.O. Arribes**

**Merluza "Utrera"
rellena de gambas y gulas del norte a la crema de cigalas**

**Cabrito Asado al Estilo Tradicional Con Guarnición de Patata
Panadera**

**Postre: Tarta Madelaine y Canela Con Helado de Leche
Merengada**

**Bodega: Roa Crianza (D.O. Ribera de Duero)
Vega de la Reina Verdejo (D.O. Rueda)
Marqués de la Concordia Semiseco (D.O. Cava)
Agua, Café e Infusiones, Licores y Aguardientes**



68,00 €
IVA 10% no incluido

Precios y condiciones validos para eventos que se celebren hasta el 31 de diciembre de 2025

Debido a la inestabilidad de precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicará con una antelación mínima de un mes sobre la fecha del evento posibles variaciones

Documento no contractual sino meramente informativo a nivel publicitario

Menú 7

**Bogavante al Horno Con Lollo Rosso, Tomatito Cherry,
Espárrago Blanco y Crema de Salmorejo**

**Lomo de Lubina a la Sartén Con Acompañamiento de Almejas
a la Marinera**

Paletilla de Cordero Lechal al Horno y Patata Panadera

**Postre: Trata de Gaseado 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)

Marqués de la Concordia Semiseco (D.O. Cava)

Agua, Café e Infusiones, Licores y Aguardientes



76,00 €
IVA 10% no incluido

Precios y condiciones validos para eventos que se celebren hasta el 31 de diciembre de 2025

Debido a la inestabilidad de precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicará con una antelación mínima de un mes sobre la fecha del evento posibles variaciones

Sorbetes

Dale un toque de frescor a tu menú

De limón al Cava Emulsionado 4,50 €

De Mandarina al Cointreau 4,50 €

De Manzana Verde 4,50 €

De Mojito Cubano 4,50 €

De Mango 4,50 €

De Piña Colada 5,00 €

De Merlot Con Mandarina 5,50 €

De G Vine Con Limón 6,00 €



*Se templado en
beber,
considerando
el vino dema
guarda secreto
simple palabro*

Menús Infantiles

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

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

Bebida: Agua o Refrescos

Precios y condiciones validos para eventos que se celebren hasta el 31 de diciembre de 2025

Documento no contractual sino meramente informativo a nivel publicitario

*Se templado en
beber,
considerando
que el vino dem
La secreto
labro*

25,00 €
IVA 10% no incluido

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

**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

Bebida: Vino con D.O., Cervezas, Refrescos y Vermú

Precios y condiciones validos para eventos que se celebren hasta el 31 de diciembre de 2025

Documento no contractual sino meramente informativo a nivel publicitario

*Se templado en
beber,
considerando
que el vino dem
secret
labro*

27,00 €
Por persona
IVA 10% no incluido

Menús de Recena

Si desean continuar con la fiesta ponemos a su disposición nuestro servicio de recena de acuerdo a las siguientes composiciones

RECENA CON LO DE SIEMPRE

Tortilla Española en Daditos

Hornazo de Salamanca

Empanada de Atún

Canapés Variados

12,00 €

Por persona
IVA 10% no incluido

RECENA IBÉRICA

Tortilla Española en Daditos

Pulguitas de ibéricos de Guijuelo

Delicias de Quesos Nacionales

Pescaitos Fritos

Cazón en Adobo, Gambas Orly y Rabas

Mini Burguer de Pollo

16,00 €

Por persona
IVA 10% no incluido

RECENA "MOZARBEZ"

Surtido de Ibéricos Castro y
Gonzalez

Hornazo de Salamanca

Canapés Variados

Mini Burguer de Pollo

Delicias de Quesos Nacionales

Mini Perritos Calientes

22,00 €

Por persona
IVA 10% no incluido

El servicio de bebidas no se incluye en este precio, disponiendo para ello en este momento de nuestro servicio de barra en discoteca y donde dispondrá de sus tickets para su consumo.

Que Siga La Fiesta

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 servicios. Consulte con nuestro equipo.

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

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

Más Información

- 1. 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.**
- 2. 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**
- 3. 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**
- 4. 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.**
- 5. 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.**
- 6. 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.**
- 7. Todos los precios indicados en este dossier no incluyen el IVA aplicable en vigor siendo para nuestros servicios un 10%**
- 8. Ante cualquier duda pueden contactar con eventos@hotelmozarbez.com**

Queremos formar parte de tus recuerdos, déjanos formar parte de ellos.