



CASTILLA TERMAL
SOLARES



Comuniones



Celebraciones en Castilla Termal Solares

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

Desde Castilla Termal Solares, sabemos que la celebración del bautizo, así como de la primera comunión, forman parte de algunos de los momentos más importantes para las familias, y por ello, estamos encantados de poner nuestras instalaciones y servicios a vuestra disposición 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.

FINGER BUFFET: 49€

Mínimo 30 comensales.

FRÍOS:

Foie con jamón de pato y cebolla caramelizada

Chupito de brandada de bacalao

Canelón de cecina relleno de royal de setas variadas

Salmorejo de mango con palomitas de queso de cabra

Brochetita de queso relleno de membrillo con tomatito

Milhojas de salmón y queso a las finas hierbas

CALIENTES:

Brocheta de gambón crujiente

Surtido de mini croquetas

Rabas de calamar del Cantábrico con suave ali-oli

Delicias de mejillón tigre

Samosa de pollo al curry

Creмосa de chipirón en tinta

Twister queso cheddar y cebolla

Saquito de almeja a la marinera

Verduras en tempura con salsa sweet chili

Mini hamburguesa con queso

Brochetita de pollo marinado

POSTRES:

Brochetita de fruta

Vasito de yogur cremoso con coulis de frutos rojos

Mini Rocher

Tarta de queso estilo Balneario de Solares

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Espumoso D.O. Cava

Café e infusiones

MENÚ INFANTIL: 32€

Al centro de la mesa

Surtido de embutidos y fritos

Primer plato

Cachopito de pollo relleno de jamón y queso con patatas fritas

Postre

Tarta de hojaldre y crema acompañada de helado

Bodega

Agua Mineral

Refresco



MENÚ 1: 45€

Entrante

Milhojas de mousse de foie y queso de cabra con manzana caramelizada, vinagreta de tomate y miel de flores.

Plato Principal

Merluza del Cantábrico en salsa de calabaza con aceite de albahaca y mejillones

Postre

Tarta de hojaldre y crema acompañada de helado

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Espumoso D.O. Cava

Café e infusiones

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

MENÚ 2: 55€

Al centro de la mesa

Langostinos cocidos 3 salsas

Rabas

Croquetas

Primer plato

Ensalada de Jamón, micuit de pato, manzana y vinagreta de frutos secos

Segundo plato

Secreto ibérico confitado con crema de piña y patatas rustidas

Postre

Tarta de hojaldre y crema acompañada de helado

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Espumoso D.O. Cava

Café e infusiones

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



MENÚ 3: 66€

Al centro de la mesa

Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos camperos
Rabas del Cantábrico con suave ali-oli
Ensalada de ventresca con pimientos asados y bouquet de lechugas

Primer plato

Bacalao rebozado y gratinado a la provenzal con ali-oli y crema de setas

Segundo plato

Solomillo con salsa de queso y atadillo de trigueros

Postre

Tarta de hojaldre y crema acompañada de helado

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Espumoso D.O. Cava

Café e infusiones



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

MENÚ 4: 69€

Al centro de la mesa

Surtido de embutidos y fritos variados

Primer plato

Merluza del Cantábrico en salsa verde con brocheta de gambas

Segundo plato

Milhojas de solomillo, foie y cebolla caramelizada con reducción de vino dulce

Postre

Tarta de hojaldre y crema acompañada de helado

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Espumoso D.O. Cava

Café e infusiones



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

MENÚ 5: 79€

Entrante

Vieiras sobre duxelle de setas gratinado con salsa holandesa

Primer plato

Lubina en salsa de sidra con manzana en dados

Segundo plato

Solomillo al brandy con trigueros y cebolla caramelizada

Postre

Tarta de hojaldre y crema acompañada de helado

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Espumoso D.O. Cava

Café e infusiones

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



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).



Si por causas ajenas al establecimiento faltase stock de un producto para el evento, éste sería sustituido por otro de características similares.



CASTILLA TERMAL

SOLARES

★★★★

Ponte en contacto con nosotros a través
de nuestro correo:

eventos.solares@castillatermal.com

o mediante el teléfono:

942 521 313

Visita nuestra web:

www.castillatermal.com



@castillatermal