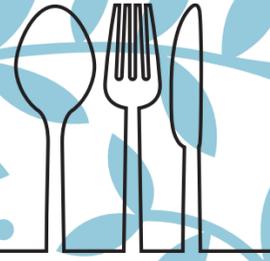




# Dossier Comunion 2025

DOUBLETREE BY HILTON ISLANTILLA  
BEACH & GOLF RESORT

Paseo Barranco del Moro s/n 21440 Lepe. Huelva.



Precio Menú 48.00 €

## MENÚ 1



### Aperitivo

Chatito de Salmorejo con Melva Canutera  
Y Nube de Huevo.

### Entrantes

Ensalada de Mango, Aguacate y Pollo a la Mostaza con Vinagreta de Miel y Mostaza.

\*\*\*

Revuelto de Jamón con Habitas Baby y Huevo poche

\*\*\*

Gambas cocidas de Huelva

### Principal

Carrillera Ibérica al PX, Cremoso de Patata con Ajo Asado y Triguero Asado

### Postre

Tarta de la Abuela con Arena de Galletas y Berrys



### Bodega Incluida



Vino Blanco Paramus  
Vino Tinto Paramus  
Cava Castell d'Ordal, Brut  
Cervezas, Refrescos  
Agua, Café e Infusiones



Precio Menú 54.00 €

## MENÚ 2



### Aperitivo

Chatito de Salmorejo con Melva Canutera y Nube de Huevo.

### Entrantes

Ensalada de Gambas y Pulpo al Pimentón de la Vera

\*\*\*

Langostinos en Tempura con Salsa Kimchi Picante

\*\*\*

Chocos Fritos con Alioli de Ajo Asado.

### Principal

Solomillo de Cerdo Ibérico con Salsa de Boletus  
Parmentier de Ajo Negro y Cous Cous de Verduritas

### Postre

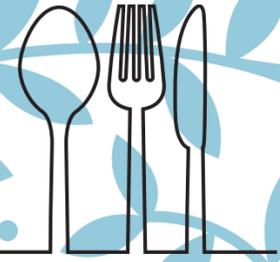
Coulant de Chocolate con Crema de Galletas y Berrys.



### **Bodega Incluida**



Vino Blanco Paramus  
Vino Tinto Paramus  
Cava Castell d'Ordal, Brut  
Cervezas, Refrescos  
Agua, Café e Infusiones



Precio Menú 55.00 €

## MENÚ 3



### Aperitivo

Chatito de Salmorejo de Fresas con Mojama de Isla Cristina

### Entrantes

Ensalada de Queso de Cabra,  
Cebolla Caramelizada, Nueces y Tomatitos Cherry

\*\*\*

Croquetas de Jamón Ibérico con Alioli de Ajo Asado

\*\*\*

Gambas Cocidas de Huelva

### Principal

Presa Paleta a Baja Temperatura,  
Crema de Boniato y Salteado de Setas de Temporada

### Postre

Espejo de Caramelo, suave de Bizcocho de Chocolate relleno de Tofe  
Crumble de Frutos Rojos y Crema de Vainilla al Marie Brizard

### Bodega Incluida



Vino Blanco Paramus  
Vino Tinto Paramus  
Cava Castell d'Ordal, Brut  
Cervezas, Refrescos  
Agua, Café e Infusiones





## MENÚ 4



### Aperitivo

Chatito de Salmorejo con Melva Canutera

### Entrantes

Ensalada de Salmón Ahumado y Aguacate con Brotes Tiernos y Salsa de Yogurt Griego, Eneldo y Miel.

\*\*\*

Chocos Fritos y su Alioli

\*\*\*

Cazón en Adobo con Salsa Tartara.

### Principal

Sorbete de Mandarina con Cointreau

\*\*\*

Solomillo de Ternera, crema de Boniato y Shitakes salteadas con salsa de Trufa y Boletus

### Postre

Semiesfera de Yogurt Griego y Vainilla con Berrys y Crema de Marie Brizard



Precio Menú 59.00 €



### Bodega Incluida



Vino Blanco Paramus  
Vino Tinto Paramus  
Cava Castell d'Ordal, Brut  
Cervezas, Refrescos  
Agua, Café e Infusiones



Precio Menú 55.00 €

## • MENÚ COCTEL & BUFFET



Estación de Quesos Nacionales e Internacionales,  
Foccacias, Grissines y Mermeladas

Estación Surtida de Ibéricos con Pan Tostado, Tomate Rallado y Aceites

Pulpo con Cremosos de Patata y Mayonesa de Pimenton

Brioche de Mantequilla Relleno de Melva y Mayonesa de Kimchi

Chatitos de Salmorejo de Fresa con Mojama de Isla Cristina

Mini Ensaladilla de Gambas al Ajillo.

Chupa Chups de Queso de Cabra con Cacahuetes

Croquetas caseras de Jamón Ibérico sobre mayonesa de Hierbabuena

Mini Hamburguesas con fundido de Cheddar y Cebolla Crujiente

Chocos Fritos con Alioli de Ajo asado.

Finguers de Pollo con Salsa de Mostaza y Miel.

Carrillera Iberica al Vino Oloroso con Pure de patatas Rustico

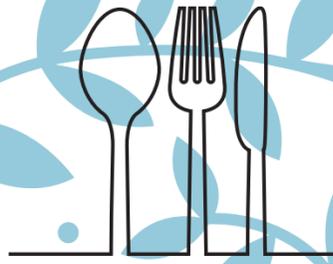
Mini Surtido de Dulces variados



### Bodega Incluida



Vino Blanco Paramus  
Vino Tinto Paramus  
Cava Castell d'Ordal, Brut  
Cervezas, Refrescos  
Agua, Café e Infusiones



Precio Menú 26.00 €



## MENÚ INFANTIL



### Entrantes

Aceitunas y Patatas Chips

Mini Pizza de Jamón y Queso

Croquetas caseras de Jamón Ibérico

### Principal

Pechuga de Pollo Empanada en Kikos con Patatas Fritas

### Postre

Tarta de Tres Chocolates con Helado de Vainilla



### Bodega Incluida



Zumos , Agua y Refrescos.



Precio Coctel 9€

Duración 30´

\*Añade coctel de Bienvenida a tu Menú

## COCTEL BIENVENIDA 1



Patatas Fritas & Aceitunas

Barquitas de Ensaladilla de Gambas de Huelva

Taquitos de Queso Brie con Mermelada de Fresas

Tacos de Cazón en Adobo



### Bodega Incluida



Vino Blanco Paramus

Vino Tinto Paramus

Cervezas, Refrescos



Precio Coctel 11€

Duración 30´

\*Añade coctel de Bienvenida a tu Menú

## COCTEL BIENVENIDA



Patatas Fritas & Aceitunas

Barquitas de Ensaladilla de gambas

Taquitos de Queso Brie con Mermelada de Fresas

Tacos de Cazón en Adobo

Tartaletas de Escalibada con Salmón Ahumado

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

## Bodega Incluida



Vino Blanco Paramus  
Vino Tinto Paramus  
Cervezas, Refrescos



# Meriendas



Mini Chapatas de Jamón y Tomate y Mini Sandwich Mixtos  
5€ p/p



Estación de Perritos Calientes  
6€ p/p



Surtido de Pizzas  
5€ p/p



Tarta de Comunión  
\*Consultar Precio

\*Mínimo 100 comensales  
\*1,5 Duración



## Meriendas



Crepes con Nutella y  
Plátanos  
Mínimo 100 comensales  
Duración: 1,5

\*Mínimo 100 comensales  
\*1,5 Duración

Maquina de Helados

Precio 3€/p  
Mínimo 100  
Comensales



Brocheta de fruta con  
chocolate.  
Precio 3 €/p



Churros con Chocolate.

Precio 2,5€/p





Carrito Chuches  
o  
Mesas Dulces



\*Consultar Precio y disponibilidad



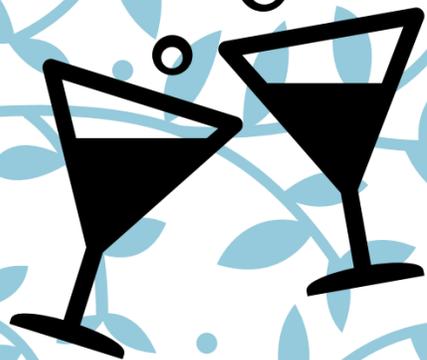


*\*Consultar Precio y disponibilidad*





## Consumiciones



• Consultar opciones de barra libre\*

Combinados y Licores estándar  
5€

Combinados y Licores especiales  
7€

Cerveza de Barril  
2€

Botellines de Agua  
2€





ISLANTILLA BEACH GOLF RESORT

## CONDICIONES GENERALES:

- Entrega de 500€ para reserva de fecha y espacio
- IVA incluido
- EL precio del alquiler del espacio viene incluido en todos nuestros espacio a excepción de los jardines del club de golf que supone un suplemento de 300€ por montaje y servicio.
- Será necesario abonar 500€ para bloquear fechas y espacios.
- El montante final se abonará siete días previos al evento al confirmar la totalidad de invitados y servicios.
- Se podrá realizar en efectivo cantidades según ley
- En caso que el mismo día del evento se contraten nuevos servicios o prolonguen servicios contratados, estos deberán abonarse al finalizar el evento en la recepción del hotel.

