



FUERTE HOTELES

**COMUNIONES 2009  
FUERTE ROMPIDO**

Celebrar una Comunión en Fuerte Hoteles es la opción ideal para festejar la ocasión en un lugar preparado **al detalle** para este tipo de eventos.

Nuestra oferta se basa en el **servicio personalizado**. Sabemos que cada cliente precisa una solución concreta y diferenciada de las demás.

Juntos encontraremos respuestas para sus necesidades. Confíe en nosotros, ya que le ofrecemos **ideas, información y consejo** para celebrar de la mejor manera ese día tan especial.

Agradeciendo el interés y la confianza depositada en Fuerte Hoteles, aprovechamos la ocasión para saludarles atentamente.

Fuerte Hoteles

Coordinador de Eventos y Atención al Cliente:

[rrppfer@fuertehoteles.com](mailto:rrppfer@fuertehoteles.com)

Teléfono: 959 399 929

## NUESTRAS DIFERENCIAS

- Atención personalizada
- Excelente servicio
- Posibilidad de confeccionar su propio menú
- 10 tickets de dos horas de **Parking gratis** para los invitados
- Se ofrecerá asesoramiento musical
- Posibilidad de cocktail al aire libre
- Contratación de fotógrafos (a petición)
- Se ofrecerá asesoramiento sobre actuaciones de: magos, payasos....
- Todas las mesas llevan centro de flores y menú impreso con el motivo del evento
- Regalo de la figura de comunión de la tarta

**LOS VINOS**  
**(Incluidos en el menú)**  
**Seleccione uno de estos vinos Blancos y Tintos...**

**Blancos**

Miuro D.O Privilegio del Condado

Gran Feudo Chivite Chardonnay D.O Navarra

**Rosado**

Gran Feudo Chivite D.O Navarra

**Tintos**

Beronia Crianza D.O Rioja

Gran Feudo Reserva D.O Navarra

**Cava**

Gold Brut Castellblanch

Precio: 8.50€ por persona

7% de IVA incluido

**Pueden brindar con Champagne Taittinger ...**  
**Suplemento por persona**  
**15.00 Eur**

## **MENU EL BOSQUE**

### **LOS APERITIVOS**

Jerez  
Cerveza  
Refrescos  
Zumos  
Canapés Fríos y Calientes

### **EL MENU**

Espárragos fríos con Salsa Tartara  
Entrecotte a la Parrilla con Aroma de Romero  
Tarta de Comunion

### **LOS VINOS**

Vino Blanco  
Vino Tinto  
Cava  
Agua Mineral  
Café

**Precio por persona 36.00 Euros IVA INCLUIDO**

## MENU ZAHARA

### LOS APERITIVOS

Jerez  
Cerveza  
Refrescos  
Zumos  
Canapés Variados Fríos y Calientes

### EL MENU

Salmón Ahumado y Espárragos Fríos

Tournedos El Fuerte

Tarta de Comuni3n

### LOS VINOS

Vino Blanco  
Vino Tinto  
Cava  
Agua Mineral  
Caf3

**Precio por persona 35,00 Euros IVA INCLUIDO**

## MENU ALCALA DEL VALLE

### LOS APERITIVOS

Jerez  
Cerveza  
Refrescos  
Zumos  
Canapés Variados Fríos y Calientes

### EL MENU

Piña rellena de Mariscos  
Carré de Cordero a las Finas Hiervas  
Tarta de Comunión

### LOS VINOS

Vino Blanco  
Vino Tinto  
Cava  
Agua Mineral  
Café

**Precio por persona 35.50 Euros IVA INCLUIDO**

## MENU BENAOCZ

### LOS APERITIVOS

Jerez  
Cerveza  
Refrescos  
Zumos  
Canapés Fríos y Calientes

### EL MENU

Ensalada Templada de Endivias, Escarola y Gambas al Vinagre de Vino

Chuleta de Ternera a la Crema de jerez

Tarta de Comunion

### LOS VINOS

Vino Blanco  
Vino Tinto  
Cava  
Agua Mineral  
Café

**Precio por persona 35.90 Euros IVA INCLUIDO**

## **MENU ESPERA**

### **LOS APERITIVOS**

Jerez  
Cerveza  
Refrescos  
Zumos  
Canapés Variados Fríos y Calientes

### **EL MENU**

Cazuela de Merluza con Almejas en Salsa Verde

Escalopines de Ternera

Tarta de Comunion

### **LOS VINOS**

Vino Blanco  
Vino Tinto  
Cava  
Agua Mineral  
Café

**Precio por persona 35.00 Euros IVA INCLUIDO**

## **MENU PATERNA**

### **LOS APERITIVOS**

Jerez  
Cerveza  
Refrescos  
Zumos  
Canapés Variados Fríos y Calientes

### **EL MENU**

Pudín Templado de Vieiras y langostinos  
Entrecotte a la Crema de Queso Cabrales  
Tarta de Comuni3n

### **LOS VINOS**

Vino Blanco  
Vino Tinto  
Cava  
Agua Mineral  
Caf3

**Precio por persona 36.00 Euros IVA INCLUIDO**

## MENU ARRIATE

### LOS APERITIVOS

Jerez  
Cerveza  
Refrescos  
Zumos  
Canapés Variados Fríos y Calientes

### EL MENU

Cocktail de Gambas  
Escalope de Ternera Cordon Bleu  
Tarta de Comunión

### LOS VINOS

Vino Blanco  
Vino Tinto  
Cava  
Agua Mineral  
Café

**Precio por persona 35.90 Euros IVA INCLUIDO**

## MENU TORREALHAQUIME

### LOS APERITIVOS

Jerez  
Cerveza  
Refrescos  
Zumos  
Canapés Variados Fríos y Calientes

### EL MENU

Ensalada de Aguacates y Palmitos y Salmón Ahumado

Solomillo a la Brochs

Tarta de Comunión

### LOS VINOS

Vino Blanco  
Vino Tinto  
Cava  
Agua Mineral  
Café

**Precio por persona 36.00 Euros IVA INCLUIDO**

## Barra Libre Standard

(Precios por persona confirmada en Banquete)

2 Horas 12.00€ Por persona

3 Horas 16.00€ Por Persona

1 Hora Extra 5.00€ Por Persona

- Brandy: Magno
- Ginebra: Gordons/Bombay Original/Larios
- Ron: Bacardi CB/Cacique/Brugal Añejo
- Vodka: smirnoff/Moskovskaya/Eristoff
- Whisky: J&B Rare/Dewars white label/Cutty Sark/Ballantines/DYC 8 Años
- Licores: Manzana/ Baileys / Frangelico / Pacharán
- Aperitivos: Martini ,Rojo, Blanco, Seco/ Campari/
- Refrescos: Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta Naranja, Fanta Limón, Tónica Nordic, Ginger Ale, Soda
- Zumos: Naranja, Piña, Tomate
- Cerveza: San Miguel con y sin alcohol
- Aguas Minerales con y sin gas

## Barra Libre Premium

2 Horas 22.00€ Por persona

3 Horas 30.00€ Por Persona

1 Hora Extra 08.00€ Por Persona

Todos los productos de la barra Estándar y..

Brandy: Torres 10

Whisky: Jonnie walker etiqueta Negra/ Jack Daniels

Ron: Bacardi 8 años/ Havana 7

Ginebra: Hendrick´s

Vodka: Belvedere/Absolut

Cerveza: Calsberg / Alhambra1925

## Recena

### Bocadillitos de...

Tortilla de Patatas

Jamón Serrano

Ibéricos

Y

Caldito de Puchero con Hierbabuena

9.00 Euros

## CONDICIONES GENERALES

- Precios Menús para mínimo 30 personas. Menos de 30 personas: los precios se incrementarán un 10%.
- Suplemento horario mañana y noche: se aplicará un suplemento de 3.45Eur. por persona en todos los casos en que la celebración tenga lugar después de las 15.00 h de la tarde, o más tarde del Cocktail: 21.30h. / Cena: 22.00h.
- Límite horario de permanencia en el restaurante: hasta las 17:00 horas
- Suplemento retraso: Se solicitará un suplemento de 3.45Eur. por persona en todas las celebraciones que tengan un retraso de más de 30 min. Sobre el horario acordado con el cliente para el inicio de la celebración.
- Los precios mostrados pueden ser modificados sin previo aviso.
- El cliente se responsabilizará de cualquier desperfecto, rotura u otros daños que pudiera producirse en el propio restaurante o demás instalaciones causados por él o por alguno de sus invitados.

## CONDICIONES DE PAGO Y CANCELACION

### Condiciones de Pago:

- 600 Eur. como garantía de la reserva.
- 20% del total estimado de la facturación 1 mes antes de la celebración del banquete
- 40% 15 días antes de la celebración del banquete
- Diferencia restante, a la terminación del banquete.

### Cancelación total del banquete:

- Si la cancelación se produce entre 6 y 2 meses antes de la celebración del banquete, el hotel conservará el depósito de 300 Eur. en concepto de daños y perjuicios por el bloqueo de la fecha.
- Si la cancelación se produce dentro de los 30 días anteriores al evento, el hotel conservará los depósitos recibidos en concepto de daños y perjuicios por el bloqueo de la fecha.

### Cancelación parcial o reducción del número de personas garantizadas:

- 10 días antes de la fecha del banquete, no se aplicará penalización alguna.
- 3 días antes de la fecha del banquete, se permitirá una reducción del 5% sin penalización del número de personas garantizadas. Todo lo que supere esa reducción del 5%, será facturado por el Hotel en función del número de personas garantizadas.
- El día antes del banquete se cerrará definitivamente el número de asistentes al banquete. No se permitirá ninguna reducción a partir de este momento. Si por el contrario, asistiese un número superior al mínimo contratado, el hotel facturará el número real de cubiertos servidos, pudiendo en este caso el cliente contar durante la celebración del acto, junto con el maître, el número de asistentes. De no hacerlo así, aceptará como correcto el número indicado

por el maître. No será válido cualquier recuento realizado sin el representante del Hotel.