

**Creamos  
momentos  
inolvidables**



C O M U N I O N E S

**FUERTE**  
EL ROMPIDO

## Comuniones

---

- En Fuerte Hoteles somos especialistas en crear momentos inolvidables .Por eso queremos que recuerde la comunión de su hijo como uno de los días más especiales de su vida.
- Ponemos a su disposición una gastronomía moderna y una atención personalizada para ofrecerle una solución adaptada a sus necesidades, original y divertida para su hijo.
- Gracias por el interés y la confianza depositada en Fuerte Hoteles.

**Aprovechamos la ocasión para saludarle atentamente.**

Coordinadora de  
Eventos y Atención al Cliente:



[pr.fer@fuertehoteles.com](mailto:pr.fer@fuertehoteles.com)



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

## ¿Por qué con Fuerte El Rompido?

---

- Atención personalizada con nuestros coordinadores de eventos.
- Excelente servicio.
- Posibilidad de disfrutar de nuestro Forti Club (según disponibilidad).
- Posibilidad de aperitivo al aire libre.
- Asesoramiento en la contratación de fotógrafos, photocall, dj, animación y monitores.
- Todas las mesas llevan centro decorativo y menú impreso con el motivo del evento.



## Menú I

### COPA DE ENCUENTRO

*Incluido en el menú. Duración: 30 minutos.*

Jerez y manzanilla, vino blanco y tinto, cava, cerveza, refrescos, zumos  
Aceitunas, frutos secos y patatas fritas

Salmorejo artesano con taquitos de jamón ibérico  
Brocheta de langostinos  
Frito variado (Chocos fritos, adobo y calamares fritos)

### ENTRADAS A COMPARTIR

Surtido ibérico (Jamón, caña de lomo, queso y morcón)

### PLATO PRINCIPAL

Carrillera de ibérico guisada con patatas panaderas  
o  
Lomo de dorada a la parrilla con salteado de verduras

### POSTRES

*Incluye café y cava*

Tarta mousse de turrón con crema de yogur

### BODEGA

#### Vino blanco:

Viña Barredero - D.O. Condado de Huelva

#### Vino tinto:

Hoya De Los Lobos - D.O. Navarra

#### Otros:

Cerveza, refrescos, agua mineral, zumos

*Precios IVA incluido*

**Precio menú:** 70,20€ /pax.  
**Mínimo:** 45 pax. adultos

**¡Pídanos presupuesto!**



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

## Menú II

### COPA DE ENCUENTRO

*Con aperitivos. Duración 30 min..*

Jerez y manzanilla, vino blanco y tinto, Cava, Cerveza, Refrescos, Zumos  
Aceitunas, frutos secos y patatas fritas  
Guacamole con langostinos y vinagreta de tomate  
Tartar de salmón  
Tortillitas de camarones  
Croquetas de cocido, jamón ibérico y boletus  
Salmorejo artesano con taquitos de jamón ibérico

### ENTRADAS A COMPARTIR

Surtido ibérico (Jamón, caña de lomo, morcón y queso)  
Gambas blancas de la Costa de Huelva

### PLATO PRINCIPAL

Solomillo ibérico con pastel de patata y reducción de vino dulce  
o  
Lomo de dorada a la parrilla con salteado de verduras

### POSTRES

*Incluye café y cava*

Milhoja de frambuesa y crema inglesa

### BODEGA

#### Vino blanco:

Viña Barretero - D.O. Condado de Huelva

#### Vino tinto:

Hoya De Los Lobos - D.O. Navarra

#### Otros:

Cerveza, refrescos, agua mineral, zumos

*Precios IVA incluido*

**Precio menú:** 78,50€ / pax.  
**Mínimo:** 45 pax. adultos

**¡Pídanos presupuesto!**



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

## Menú III

### COPA DE ENCUENTRO

*Con aperitivos. Duración 30 min..*

Jerez y manzanilla, vino blanco y tinto, Cava, Cerveza, Refrescos, Zumos  
Aceitunas, frutos secos y patatas fritas  
Guacamole con langostinos y vinagreta de tomate  
Salmorejo artesano con taquitos de jamón ibérico  
Tartar de salmón  
Tortillitas de camarones  
Croquetas de cocido, jamón ibérico y boletus

### ENTRADAS

A compartir: Gambas blancas de la Costa de Huelva  
Entrada individual: Ensalada malagueña de bacalao, patatas y vinagreta de naranja

### PLATO PRINCIPAL

Medallón de presa ibérica de bellota a baja temperatura con panaderas y jugo ibérico  
o  
Lomo de dorada a la parrilla con salteado de verduras

### POSTRES

*Incluye café y cava*

Pastel de frutas con quenefa de helado

### BODEGA

#### Vino blanco:

Viña Barretero - D.O. Condado de Huelva

#### Vino tinto:

Hoya De Los Lobos - D.O. Navarra

#### Otros:

Cerveza, refrescos, agua mineral, zumos

*Precios IVA incluido*

**Precio menú:** 85,80€ / pax.  
**Mínimo:** 45 pax. adultos

**¡Pídanos presupuesto!**



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

## Extras

### CANAPÉS

*Para añadir al menú  
Todos los canapés son a **3,20€/pax.***

#### CANAPÉS FRÍOS

Gazpacho andaluz  
Tartar de salmón  
Salmorejo artesano con taquitos de jamon ibérico  
Ensaladilla de gambas de Huelva  
Pulpo encebollado al estilo andaluz  
Pulpo sobre muselina de patata con aceite de pimentón  
Pipirrana de gambas  
Salmorejo con ventresca confitada  
Guacamole con langostinos y vinagreta de tomate  
Mojama en aceite  
Tomate con mozzarella y aceite de albahaca  
Atún marinado con cheddar  
Brocheta de salmón ahumado  
Tostas de jamón ibérico y tomate

#### CANAPÉS CALIENTES

Croquetas de cocido, jamón ibérico y boletus  
Albóndigas de choco en salsa verde  
Brochetas de langostinos  
Brochetas de solomillo ibérico al Pedro Ximénez  
Tortillitas de camarones  
Choco frito  
Adobito de pescado a la andaluza  
Buñuelos de bacalao al alioli de miel  
Calamares fritos  
Bocaditos de brie con miel  
Gambas rebozadas con salsa agridulce

Frito variado (choco, calamares y adobo): **4,50€**

*Precios IVA incluido*

**¡Pídanos presupuesto!**



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

## Extras

### ENTRANTES

*Para añadir al menú*

#### ENTRANTES A COMPARTIR

Plato de jamón ibérico  
Plato de queso curado de oveja  
Surtido ibérico (jamón, caña de lomo, morcón y queso)  
Plato de gambas de Huelva  
Plato de langostinos de la lonja  
Frito variado (choco, calamares y adobo)

#### ENTRANTES INDIVIDUALES

Plato individual de gambas (125g.)  
Salmorejo con reducción de albahaca, huevo de codorniz y jamón  
Gazpacho andaluz  
Ensalada malagueña de bacalao, patatas y vinagreta de naranja  
Ensalada de pimientos asados y ventresca de atún  
Ensalada de tomate rosa, lechuga y melva  
Ensalada de jamón ibérico, queso viejo, hojas tiernas y tomate confitado  
Ensalada de ahumados y marinados  
Surtido ibérico (jamón, caña de lomo, morcón y queso)  
Arroz de marisco  
Arroz de bogavante  
Arroz ibérico

#### CREMAS

Bisque de marisco con medallones de rape y patata confitada

**¡Pídanos presupuesto!**



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

## Extras

### PAUSA FRÍA

*Para añadir al menú.*

#### SORBETES

Sorbete de manzana  
Sorbete de limón al cava

### PLATO PRINCIPAL

#### PESCADOS

Lomos de dorada a la parrilla con salteado de verduras  
Rape asado sobre crema de patatas y aceite de pimentón  
Corvina a la Roteña

#### CARNES

Milhojas de presa ibérica rellena de setas, puerro y dulce de membrillo con verduras salteadas  
Carrilleras de ibérico guisadas con patatas panaderas  
Solomillo ibérico con pastel de patatas y reducción de vino dulce

### POSTRES

Milhojas de frambuesa  
Trilogía de chocolate  
Tarta mousse de turrón con crema de yogur  
Pastel de frutas con quenefa de helado

**¡Pídanos presupuesto!**



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

## Extras

### MENÚ DE NIÑOS

*Menores de 12 años.*

#### OPCIÓN 1

27,00€ por niño

Plato individual: Cajita de mini variados  
(Mini pizzas, minihamburguesa y miniperrito con patatas fritas)  
Postre: Tarta de galletas de chocolate y brocheta de frutas

#### OPCIÓN 2

29,80€ por niño

Para compartir: Chacina, queso de la tierra y croquetas de cocido  
Plato individual: Pasta con salsa boloñesa  
Postre: Tarta de galletas de chocolate y brocheta de frutas

#### OPCIÓN 3

29,80€ por niño

Para compartir: Queso y croquetas de cocido  
Plato individual: Escalope (filete empanado) con patatas fritas  
Postre: Tarta de galletas de chocolate y brocheta de frutas

#### OPCIONES PARA COMPARTIR

*(Precios por niño)*

3,90€ Chocos fritos

4,40€ Queso

3,90€ Croquetas de cocido

6,10€ Surtido ibérico y queso

*Precios IVA incluido*

## ¡Pídanos presupuesto!



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

## Bodega

### LOS VINOS

*Paquete de bebida: Vinos de la casa tinto y blanco, cervezas, refrescos y agua mineral: 18,00€ por persona. En el caso de querer cambiar los vinos incluidos en el paquete, tenga en cuenta los suplementos por persona.*

#### BLANCOS

##### De la casa

Viña Barredero D.O. Condado de Huelva  
Juan Jaime D.O. Condado de Huelva  
Gran Feudo Chardonnay D.O. Navarra

Viña Barredero 100% Zalema D.O. Condado de Huelva: 2,00€  
Cuatro Rayas Verdejo D.O. Rueda: 3,20€  
Cuatro Rayas Sauvignon Blanc D.O. Rueda: 3,20€  
Martín Códax Albariño D.O. Rías Baixas: 4,70€  
Finca La Colina Sauvignon Blanc D.O. Rueda: 5,50€  
Amatista: 2,10€

#### ROSADO

##### De la casa

Hoya De Los Lobos Rosado D.O. Navarra  
  
Ramón Bilbao Garnacha D.O. Rioja: 2,00€

#### TINTOS

##### De la casa

Hoya De Los Lobos D.O. Navarra  
Montecillo D.O. Rioja  
Ramón Bilbao D.O. Rioja: 5,20€  
Emilio Moro: 9,30€  
Pago de Carrovejas: 10,00€

#### CAVAS

Cava Brut

**Si deseas ampliar la oferta consulta al hotel**

*Precios IVA incluido*

## ¡Pídanos presupuesto!



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

## Barra

### BARRA LIBRE

(Precios por persona confirmada en banquete).

#### STANDARD

2 Horas .....	26,00€
3 Horas .....	31,50€
1 Hora Extra (Mín. de 45 pax.) .....	10,50€

Brandy: Magno  
 Ginebra: Gordons / Larios / Beefeater  
 Ron: Bacardi CB / Cacique / Brugal Añejo / Barceló  
 Vodka: Eristoff  
 Whisky: Dewar's White Label / Ballantine's  
 Licores: Manzana / Baileys / Pacharán

Aperitivos: Martini Blanco  
 Refrescos: Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta  
 Naranja,  
 Fanta Limón, Tónica Nordic, Ginger Ale, Soda  
 Cerveza: San Miguel con y sin alcohol  
 Agua mineral con y sin gas

#### PREMIUM

2 Horas .....	36,50€
3 Horas .....	41,60€
1 Hora Extra (Mín. de 45 pax.) .....	18,80€

#### Barra Premium. Todos los productos de la barra Estándar y además:

Brandy: Torres 10  
 Whisky: Johnnie Walker Black Label / Jack Daniel's  
 Ron: Bacardi 8 años / Havana 7  
 Ginebra: Hendrick's, Seagram's, Bombay Sapphire  
 Vodka: Belvedere / Absolut  
 Cervezas: Carlsberg / Alhambra1925

### BARRA COPAS SUELTAS

Ofreceremos un mínimo de gasto por tickets de copas:

Paquete 50 copas - 8,50€ copa standard / 10,50€ copa premium  
 Paquete 75 copas - 8,20€ copa standard / 10,20€ copa premium  
 Paquete 100 copas en adelante - 7,80€ copa standard / 9,90€ copa premium

Posterior a este mínimo gasto las bebidas sueltas serían:

Combinado (Standard) 8,50€  
 Combinado (Premium) 10,50€  
 Licores con alcohol 6,30€  
 Licores sin alcohol 4,70€  
 Cerveza 3,20€  
 Refrescos 3,20€

En caso de montaje de un bar y bebidas, el precio por servicio de 1 camarero es de 95€/hora.

Precios IVA incluido

## ¡Pídanos presupuesto!



www.fuertehoteles.com

## Extras a contratar

### ALQUILER ESPACIOS

Zonas comunes .....	315,00€
Terraza Dos Faros .....	220,00€

### ALQUILER SALONES

Salón JLM I + JLM II + Terraza JLMII .....	280,00€
Salón José Luis Moreno II .....	220,00€
Salón José Luis Moreno I .....	120,00€

*Todos los precios son por día. El precio incluye un montaje inicial. El cambio de dicho montaje supondrá un suplemento adicional y estará sujeto a disponibilidad previa consulta.*

### MONITORES INFANTILES

1 monitor (4 horas) .....	210,00€
2 monitores (4 horas) .....	365,00€
3 monitores (4 horas) .....	520,00€

*1 Monitor por cada 10 niños aproximadamente.  
Niños de 4 años en adelante.*

*Precios IVA incluido*

## ¡Pídanos presupuesto!



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

## Condiciones de pago y cancelación

- Condiciones de celebración del evento para un mínimo de 45 personas con menú adulto.
- En todos los salones se podrá permanecer hasta las 19.:30h a excepción de en el restaurante principal.
- Suplemento de 4,00€ por persona en caso de retraso de más de 30 minutos sobre el horario acordado de celebración.
- Los monitores estarán a cargo de los niños a partir de que entren en el salón hasta las 18:30h, aproximadamente 10 niños por cada monitor (ver contratación).
- Podrán hacer uso de las instalaciones de juegos y piscinas (bajo disponibilidad).
- El cliente se responsabilizará de cualquier desperfecto, rotura u otros daños que pudieran producirse en nuestras instalaciones causados por él o alguno de sus invitados.
- 600,00€ como garantía de reserva.
- 20 días antes de la celebración: pago del 60% del importe total.
- Diferencia restante , a la finalización del evento
- Los entrantes a compartir son raciones por cada 4 personas.
- Si tienes algún invitado con intolerancia alimentaria o alergia, por favor comunícalo a nuestro equipo. adaptamos el menú a sus necesidades.
- Fuerte El Rompido no se responsabilizará del dinero u objetos personales de clientes que no sean depositados en la caja fuerte de recepción del establecimiento contra recibo.
- A efectos de datar las comunicaciones y que quede siempre constancia de las mismas, éstas se realizarán por escrito usando correo electrónico o personalmente en nuestras instalaciones.

## Cancelación del banquete

- El menú elegido será comunicado a Fuerte El Rompido con 30 días de antelación a la fecha del evento, sin posibilidad de cambios. El departamento de eventos te entregará una copia de todos los servicios solicitados y presupuesto de los mismos, firmando su conformidad ambas partes.
- En caso de cancelación de la celebración por parte del cliente, el dinero de la reserva quedará en beneficio del establecimiento, en concepto de daños y perjuicios
- En todos los casos, la no presentación del usuario o la no utilización voluntaria de los servicios contratados no darán derecho a la devolución ni reembolso alguno.

## Cancelación parcial o reducción del número de personas garantizadas

- El número definitivo de asistentes y la distribución de las mesas serán comunicadas con 14 días de antelación con el fin de ultimar los preparativos. En el caso de que el día de la celebración el número de comensales fuese inferior al contratado y no se hubiera advertido con el tiempo fijado, se cobrará el número de comensales contratados inicialmente. En el caso contrario, si el número final de asistentes supera el total acordado y tampoco se hubiera advertido a tiempo se cobrará el exceso de comensales pero no se podrá garantizar el mismo menú.
- 14 días antes de la fecha del banquete se debe informar al hotel el número de comensales definitivos.

**¡Pídanos presupuesto!**



[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

**FUERTE**  
HOTELES

T. (+34) 900 82 82 10  
[www.fuertehoteles.com](http://www.fuertehoteles.com)

