



GANDÍA
Palace



distinguidos clientes

El Hotel Gandía Palace desea felicitarles por la próxima celebración de la comunión de su hija o de su hijo y agradecerles la confianza depositada en nuestro saber hacer y decirles que es un placer para nosotros presentarles nuestra oferta elaborada para satisfacer con éxito ese día tan especial.

Somos conscientes de la importancia que tiene para ustedes la elección de cada detalle y por esa razón, les ofrecemos un servicio personalizado con un equipo profesional de dilatada experiencia en el sector que sabrá llevar a cabo sus expectativas.

Calidad, originalidad y rigor. Tenemos los mejores ingredientes para sorprenderles, ustedes solo tendrán que elegir la forma de sorprender a sus invitados.

El Hotel Gandía Palace les quiere obsequiar ofreciéndoles una amplia variedad de atenciones por la confianza depositada en su buen hacer para que ese día tan especial resulte, si cabe, aun más inolvidable. El precio del menú incluye Prueba de menú opcional para 2 personas al 50 % del menú elegido (mín. 50 comensales), Decoración floral en las mesas, Minutas personalizadas, Revestimiento de sillas, 1 plaza parking gratuita, 1 habitación para cambiar al niño/a (mín. 50 comensales), Uso de la piscina, Castillo Hinchable.

Además, les ofrecemos tarifas especiales en alojamiento para sus invitados.

♦ Para formalizar la reserva del evento, se deberá realizar un depósito de 300 €.



**GANDÍA
Palace**

menú niños

Centro de Mesa

Aceitunas, Almendras y Papas

Jamón y Queso Manchego

Combo de Nuggets de Pollo y Palitos de Queso
acompañado de Doritos

a elegir

Arroz a Banda o Fideuá de Gandía

Hamburguesa con Patatas Fritas

Pechuga de Pollo a la Parrilla con Patatas Fritas

Emperador con Patatas Fritas

Pizza Gandía Palace

Helado

Tarta de Celebración

Agua Mineral y Refrescos

19 €



GANDÍA
Palace

menú 1

Ensalada de Frutos del Mar bañada con Salsa Imperial
sobre Carpaccio de Piña

Mousse de Pato con Mermelada de Higos y Mezclum de Quesos

Carpaccio de Berenjena con Piñones y Queso de Cabra al Graten

Crep de Marisco con Salsa de Camarones



Sorbete de Limón al Cava

Arroz a Banda o Fideuà de Gandía

Pasión de Chocolate al Amaretto



Tarta de Celebración



Café o infusión

Bodega

Vino Blanco: Conde de Caralt D.O. Penedés

Vino Tinto: Solar Viejo Crianza D.O. Rioja

Cava: Castellblanch Gold Brut

Agua mineral, cervezas y refrescos

35 €



GANDÍA
Palace

menú 2

Ensalada de Queso de Cabra, Pasas y Nueces a la Vinagreta de Módena

Surtido de Ibéricos al Aceite de Oliva Virgen

Revuelto de Espárragos Trigueros con Gambitas

Rape con Almejas a la Marinera



Sorbete de Limón al Cava

Solomillo Ibérico en su Jugo con Salsa a la Pimienta y Salsa Roquefort

con Pimientos del Padrón, Tomatito Cherry y Patatas al Romero

Tarta de Calatrava Casera y Helado de Vainilla



Tarta de Celebración



Café o infusión

Bodega

Vino Blanco: Conde de Caralt D.O. Penedés

Vino Tinto: Solar Viejo Crianza D.O. Rioja

Cava: Castellblanch Gold Brut

Agua mineral, cervezas y refrescos

43 €



GANDÍA
Palace

menú 3

Surtido de Ibéricos al Aceite de Oliva Virgen

Mariscada Hervida (3 langostinos, 1 gamba y 1 cigala)

Fritura del Palace



Merluza Gratinada con Champiñones y Gambitas sobre lecho de verduras

Sorbete de Limón

Solomillo Ibérico con Salsa de Ragut de Setas

Brocheta de Fruta Natural y Jarrita de Chocolate



Tarta de Celebración



Café o infusión

Bodega

Vino Blanco: Conde de Caralt D.O. Penedés

Vino Tinto: Solar Viejo Crianza D.O. Rioja

Cava: Castellblanch Gold Brut

Agua mineral, cervezas y refrescos

50 €



GANDÍA
Palace

menú 4

Salmón y Bacalao Marinados sobre Tomate al Aceite de Oliva Virgen

Mousse de Pato con Mermelada de Higos y Mezclum de Quesos

Revuelto de Habitas y Jamón Ibérico

Fritura del Palace



Mariscada Hervida con su Ensalada de Frutos del Mar y aderezo de Salsa Imperial

(2 langostinos, 2 gambones, 1 gamba y 1 cigala)

Sorbete de Limón al Cava

Solomillo de Ternera en su Jugo con Verduritas de Temporada y Patatas al Romero

Carpaccio de Piña con Helado de Leche Merengada



Tarta de Celebración



Café o infusión

Bodega

Vino Blanco: Conde de Caralt D.O. Penedés

Vino Tinto: Solar Viejo Crianza D.O. Rioja

Cava: Castellblanch Gold Brut

Agua mineral, cervezas y refrescos

55 €

Tartas de Mi 1ª Comunión (a elegir)

Gandía Palace

Tres Chocolates

Opera

Nata- Trufa

Estocolmo

Agradecemos su interés por el Hotel Gandía Palace y esperamos verles pronto en nuestro hotel para vivir un día tan especial.

Pídanos presupuesto de Mesas de Chuches, Meriendas, o cualquier otro producto que le gustaría incluir en la celebración y encantados les informaremos de lo que usted necesite para que este Día tan Especial sea inolvidable.