



· COMUNIONES 2019 ·





Bienvenidos al
EXE HOTEL
GETAFE 4*

exe
GETAFE
HOTEL

Accesible / Accessible
Elevator / Elevator
Wheelchair / Wheelchair Access
Alarnes



BIENVENIDOS,

El equipo humano del **Hotel Exe Getafe** os da la bienvenida.

Si habéis decidido consultar nuestros servicios especializados para la celebración de vuestro banquete durante el año 2019, habéis hecho una excelente elección.

En este dossier os presentamos una selección única de servicios para conseguir que vuestra celebración sea todo un éxito. Nuestro departamento de Eventos & Restauración os proporcionarán una ayuda profesional y personalizada del máximo nivel, fruto de nuestra experiencia en estas celebraciones. Hemos elaborado una selección gastronómica de la mano de nuestro equipo de Cocina para que podáis participar en la confección de un menú personalizado para vuestro banquete. Todas las personas que formamos parte del Hotel Exe Getafe estaremos encantados de poder contribuir a hacer que este día sea realmente inolvidable.

Atentamente,

El equipo del Hotel Exe Getafe 4*



Nuestra
**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**



MENÚS,

MENU N° 1

Precio por persona: 53€ (IVA incluido)

PARA COMPARTIR

- Tosta de tomate rosa con anchoa y boquerón del Cantábrico
- Surtido de ibéricos con picos croquetas de jamón ibérico, setas y bacalao

SEGUIMOS CON

- Salmorejo de tomate rama con jamón ibérico y huevo picado

PRINCIPAL A ELEGIR

- Pluma ibérica a la parrilla con salsa de castañas y patata puente nuevo
- Salmón al horno con costra de almendras y verduras de temporada

POSTRE

- Cheesecake con frutos rojos y coulis de naranja

Bodega

- Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
- Vino Blanco D.O Rueda Verdejo
- Refrescos
- Cerveza
- Agua Mineral
- Café /Te/Infusiones



MENÚS,

MENU N° 2

Precio por persona: 63€ (IVA incluido)

PARA COMPARTIR

- Surtido de ibéricos con pan de cristal
- Gambón en tempura con salsa fría de limón y soja
- Tiramisú con chocolate amargo y pincel de dos chocolates

SEGUIMOS CON

- Ensalada Caprese con mozzarella fresca y aguacate

PRINCIPAL A ELEGIR

- Lomo de ternera de Guadarrama con patatas panadera y salsa de mostaza antigua
- Merluza con chipirones sobre crema de langostinos, cilantro y chipotle Pluma ibérica a la parrilla con salsa de castañas y patata puente nuevo

POSTRE

- Tiramisú con chocolate amargo y pincel de dos chocolates
- Cheesecake con frutos rojos y coulis de naranja

Bodega

- Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
- Vino Blanco D.O Rueda Verdejo
- Refrescos
- Cerveza
- Agua Mineral
- Café /Te/Infusiones



MENÚS,

MENU N° 3

Precio por persona: 70€ (IVA incluido)

PARA COMPARTIR

- Jamón ibérico cortado a mano con picos
- Pulpo a la parrilla con aceite de pimentón y patata tenedor
- Gyozas de verduras y champiñones con salsa de soja

SEGUIMOS CON

- Ensalada de bogavante con vinagreta de naranja e hinojo fresco

PRINCIPAL A ELEGIR

- Solomillo con puré rústico de batata y salsa de pimienta de sechuan
- Atún rojo con sobre cous cous y salmorejo

POSTRE

- Tarta fina templada de manzana con helado de yogur
- Tiramisú con chocolate amargo y pincel de dos chocolates
- Cheesecake con frutos rojos y coulis de naranja

Bodega

- Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
- Vino Blanco D.O Rueda Verdejo
- Refrescos
- Cerveza
- Agua Mineral
- Café /Te/Infusiones



COCKTAIL,

COCKTAIL N° 1

Precio por persona: 49€ (IVA incluido)

FRÍOS COCINA EN MINIATURA

- Salmorejo tradicional
- Jamón ibérico cortado a mano con pan de cristal
- Wrap de pollo con salsa de mango y curry
- Piruletas de parmesano
- Ensalada de brotes con ventresca y vinagreta de pimientos asados
- Brocheta de tomate cherry, mozzarellas y albahaca
- Brocheta de langostino con all i oli de uva

CALIENTES COCINA EN MINIATURA

- Croquetas de jamón ibérico
- Quiche de puerros y gambas
- Gnoccis con Ricota y Pesto
- Hamburguesas con brotes y queso
- Fingers de pollo marinado con salsa agridulce
- Baozi de pollo con mayonesa japonesa
- Rabas de calamar con all i oli de uva

POSTRE

- Brochetas de fruta de temporada con chocolate fundido
- Panna cotta con frutos rojos
- Torrijas

Bodega

- Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
- Vino Blanco D.O Rueda Verdejo
- Refrescos
- Cerveza
- Agua Mineral
- Café /Te/Infusiones



COCKTAIL,

COCKTAIL N° 2

Precio por persona: 57€ (IVA incluido)

FRÍOS COCINA EN MINIATURA

- Salmorejo tradicional con su guarnición
- Jamón ibérico cortado a mano con pan de cristal
- Piruletas de parmesano
- Ensalada de brotes con ventresca y vinagreta de pimientos asados
- Tostas de foie mi-cuit con mermelada de cebolla
- Brocheta de tomate cherry, mozzarellas y albahaca
- Brocheta de langostino con all i oli de uva
- Rollitos de salmón con queso crema y aguacate

CALIENTES COCINA EN MINIATURA

- Croquetas de jamón ibérico
- Baozi de pollo al curry
- Chupa chups de codorniz con polvo de kikos
- Ravioli de verduras asadas con pesto rosso
- Cuchara de ceviche de corvina
- Hamburguesas con brotes y queso
- Fingers de pollo marinado con salsa agrídulce

POSTRE

- Brochetas de fruta de temporada con chocolate fundido
- Pannacotta con frutos rojos
- Petit fours

Bodega

- Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
- Vino Blanco D.O Rueda Verdejo
- Refrescos
- Cerveza
- Agua Mineral
- Café /Te/Infusiones



COCKTAIL,

COCKTAIL Nº 3

Precio por persona: 67€ (IVA incluido)

FRÍOS COCINA EN MINIATURA

- Vasito de salmorejo
- Jamón ibérico bellota cortado a mano con pan feo
- Pizarra de quesos nacionales con pan crujiente y frutos secos
- Wraps variados
- Ensalada de brotes con ventresca y vinagreta de pimientos asados
- Focaccia con crema de pimientos y ventresca
- Tostas de foie mi-cuit con mermelada de cebolla
- Brocheta de tomate cherry, mozzarellas y albahaca
- Brochetas de langostino con manzana ácida y vinagreta de miel

CALIENTES COCINA EN MINIATURA

- Croquetas de jamón ibérico
- Chupa chups de codorniz con polvo de kikos
- Pizza en pan focaccia
- Mollete de chipirones a la romana con all i oli
- Xialombao de carne y foie
- Dampling de verduras
- Hamburguesas con brotes y queso
- Fingers de pollo marinado con salsa agrídulce
- Risotto al limón

POSTRE

- Brochetas de fruta de temporada con chocolate fundido
- Pannacotta con frutos rojos
- Brownie
- Petit fours

Bodega

- Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
- Vino Blanco D.O Rueda Verdejo
- Refrescos
- Cerveza
- Agua Mineral
- Café /Te/Infusiones



ESTACIONES,

COCKTAIL N° 4

Cortador de jamón 605€ (IVA incluido)

Jamón Ibérico de Bellota con picos de Jerez

Buffet de Calientes 16€/ Persona (IVA incluido)

Carrilleras con setas

Langostinos al curry con arroz basmati

Pollo kun-pao

Mesa de Quesos con degustación de panes

y tostas de distintas variedades 15€/ Persona (IVA incluido)

Ronkal, Idiazábal, Dehesa de los Llanos, El Vellón de Fuentesauco

Buffet de Ensaladas 11€/ Persona (IVA incluido)

Ensalada de quinoa

Ensalada de mango y queso de cabra

Ensalada de pollo y manzana

Carritos Comunión

Carrito de Hamburguesas (30 uds): 250 €

Carrito de Hot Dogs (50 uds): 250 €

Carrito Mix de Hamburguesas (25 uds) y Hot Dogs (25 uds): 250 €

Carrito de Creps (25 uds) y Gofres de Chocolate (25 uds): 250 €

Carrito Donuts y Cup Cakes (donuts, brownies, muffins y cookies) (40 uds): 225 €

Carrito Helados (50 uds) 4 variedades + 3 toppings en tarrina o tulipa: 225 €

Carrito Palomitas (50 uds) servidos en vasos cuadrados cartón: 220 €

Carrito Chuches y Golosinas: 225 €



MENÚ INFANTIL,

MENU N° 1

Precio por niño/a: 25€ (IVA incluido)

- Mini sándwiches variados
- Surtido de quesos e ibéricos
- Lomo de ternera con patatas fritas
- Tarta de comunión a su gusto con muñec@ y helado

Bodega

- Agua mineral, refrescos y zumos.

MENU N° 2

Precio por niño/a: 25€ (IVA incluido)

- Mini sándwiches variados
- Croquetas de jamón ibérico y calamares a la andaluza con mayonesa
- Milanesa de pollo con palomitas y patatas
- Tarta de comunión a su gusto con muñec@ y helado

Bodega

- Agua mineral, refrescos y zumos

MENU N° 3

Precio por niño/a: 25€ (IVA incluido)

- Mini sándwiches variados
- Spaghetti boloñesa gratinado al horno
- Hamburguesa de ternera con dos quesos y patatas fritas
- Tarta de comunión a su gusto con muñec@ y helado

Bodega

- Agua mineral, refrescos y zumos.



BARRA LIBRE,

BARRA LIBRE ESTÁNDAR

- Precio por persona (2 horas): 25,00€ / Persona
- *Posibilidad de ampliar: 12,00€
- *(Precio por persona cada hora adicional)

BARRA LIBRE PREMIUM

- Precio por persona (2 horas): 30,00€ / Persona
- *Posibilidad de ampliar: 15,00€
- *(Precio por persona cada hora adicional)
- *Facturación limitada a personas adultas.
- *Mínimo de 30 pax y hasta un máximo de 2 horas ampliadas

ANIMACION MUSICAL

- Equipo Audio: 90,00€



ANIMACIÓN INFANTIL,

Tenemos a su disposición servicios de animación para este tipo de eventos con profesionales de amplia experiencia en este tipo de actividades.

Destacamos las siguientes:

- **MAGIA INFANTIL**
- **GYMKHANAS**
- **ANIMACIÓN CON JUEGOS, PINTACARAS, GLOBOFLEXIA..**
- **TALLERES**
- **CUENTACUENTOS**



ANIMACIÓN INFANTIL,

ANIMACIÓN BÁSICA (presentación + juegos + globoflexia)

- 130€ (1 animador) 180€ (2 animadores) – 1,15h
- 150€ (1 animador) 215€ (2 animadores) – 2h

ANIMACIÓN BÁSICA + ESPECTÁCULO (un poco de magia + malabares+ cuentacuentos)

- 150€ (1 animador) 205€ (2 animadores) (1h y media)
- 170€ (1 animador) 245€ (2 animadores) (2h)

ESPECTÁCULO DE MAGIA

- 1 hora aproximadamente y su precio es de 275€ + 15€ desplazamiento

COMBO ANIMACIONES

- Combo Magia profesional familiar (1h) + 1h de animación con 1 animador 325€
- Combo Magia profesional familiar (1h) + 1h de animación con 2 animadores 390€
- Combo Magia profesional familiar (1h) + 2h de animación con 1 animador 375€
- Combo Magia profesional familiar (1h) + 2h de animación con 2 animadores 430€

TARIFAS SIN IVA (21%)



- La reserva definitiva de los servicios será confirmada al firmar el contrato de servicios y previa entrega de un depósito del 30% del importe total estimado.
- El menú elegido deberá ser confirmado, como mínimo, 15 días antes de la fecha de la celebración,
- La confirmación de asistentes, el montaje de la sala, así como toda información que el hotel deba conocer, deberán ser notificados al hotel con 10 días de antelación a la fecha de inicio de la celebración.
- Pago del resto del importe hasta completar el 100% de la facturación a la finalización del evento en la recepción del hotel, mediante efectivo metálico (máximo 2500€) o tarjeta de crédito.
- En caso de cancelación de la reserva no habrá devolución alguna de las cantidades abonadas
- destinadas a las gestiones previas a la celebración
- Finalización del servicio: Almuerzo: 18.30 horas / Cena: 23.30 horas.
- Se debe confeccionar un mismo menú para todos los comensales.
- En el caso de que deseen que en dicho menú haya opción de elegir entre dos platos principales, el precio del menú se calculará siempre en base al plato de importe mayor, debiéndose notificar con 15 días de antelación a la fecha de celebración del evento el número de menús de una y otra opción elegidos entre los platos principales previamente seleccionados (opción válida para celebraciones de 40 comensales máximo)
- Todos los precios de alimentos y bebidas publicados tienen el correspondiente IVA incluido. Los impuestos pueden ser modificados por el gobierno sin previo aviso.
- La presente información se ha confeccionado con los precios vigentes en el año 2018, quedando, por tanto, pendiente de actualización el precio de los banquetes cuya celebración se produzca en años posteriores a la edición de este dossier.



HOTEL EXE GETAFE 4*
C/Chamberlain,1
28095 Getafe- Madrid

eventos@hotelexegetafe.com

Tel: (+34) 91 601 18 00