

Isla Garena Resort

COMUNIONES
2027



MENÚS ADULTOS

Gastronomía de autor con productos locales y técnicas de vanguardia.

Menú Henares - 61,95€

Cóctel de 15 piezas | duración 45 minutos.

En mesa sorbete, carne o pescado y postre.

Menú Estrella - 61,95€

A elegir entrante, sorbete carne o pescado y postre.

Menú Garena Essential - 65,50€

Cóctel de 6 piezas | duración 30 minutos.

En mesa a elegir entrante, sorbete, carne o pescado y postre.

Menú Cervantes - 67,95€

Cóctel de 6 piezas | duración 30 minutos.

En mesa a elegir dos entrantes, sorbete, carne o pescado y postre.

Menú Resort Signature - 69,95€

Cóctel de 6 piezas | duración 30 minutos.

En mesa a elegir entrante, pescado, sorbete, carne y postre.

Isla Garena Resort - Comuniones 2027

CÓCTEL INCLUIDO EN EL MENÚ

A elegir 6 piezas | duración 30 minutos | 3 fríos y 3 calientes
A elegir 15 piezas | duración 45 minutos | 8 fríos y 7 calientes
Cóctel Infantil 6€ a elegir 6 piezas. (* incluidas)

APERITIVOS FRÍOS

Chupito de porra Antequera con huevo y jamón*
Rollito de tramezzino con pavo y mahonesa de wasabi*
Cubo de queso Idiazabal con Cecina de León
Croissant de steak tartar y gel de limas
Torrezno con Mojo verde y cebolla morada encurtida
Pincho de queso brié con cherrie caramelizado y semillas de sésamo*
Cornetto de gambas y guacamole*
Barqueta de ensaladilla de langostinos y Tobikko
Patata confitada y pulpo a feira
Brioche con queso crema trufado y anchoa

APERITIVOS CALIENTES

Buñuelos de bacalao al pil-pil
Perri de calamares a la Andaluza y mayo de limón*
Taco de ternera con chili, yogur Griego y brotes tiernos
Rollito de Feta con miel, orégano y sésamo*
Pan bao de pulled con BBQ*
Brocheta de pollo yakitori
Woton de Morcilla de Burgos*
Caramelos de chistorra*
Mini cheese burgers*
Croquetas de ibérico*

BODEGA INCLUIDA

Isla Garena Resort - Comuniones 2027



ENTRANTES INDIVIDUALES

Salmorejo Cordobés cesta de jamón, huevo y perlas de AOVE

Crema de melón y manzana, gelatina de menta y sal de cítricos

Sinfonía de Ibéricos y quesos con pasas y nueces

Lingote de Foie micuit mousse de higos, manzana ácida, uvas con pan brioche

Tataki de atún y ajo blanco de almendras

Salmón ahumado relleno de langostinos, aguacate y gelificado de limas

Laminado de pulpo cocido con patata al pimentón

Ensalada de higos, queso de cabra, pesto, balsámico y atado de jamón Ibérico

Croquetón de cordero, rosti de patata violet y jugo de lechal

Rabo de toro desmigado en su jugo con puré trufado

Alcachofa confitada con foie y jamón ibérico

Buñuelos de bacalao (4) con corazón fluido de queso

Quartetto de croquetas (8): boletus, bogavante, queso azul y jamón ibérico

PESCADOS

Bacalao a la Bilbaina con aji amarillo y vegetales

Lubina, costrada de ajo perejil, espárragos blancos y salsa bearnesa Salmón al horno, velouté de verdejo y milhojas de calabacín

Merluza hojaldrada rellena de mariscos con salsa de periquitos

CARNES

Carrillera de ternera a baja temperatura, jugo de PX y patatas panaderas

Solomillo ibérico, sellado al hojaldre, relleno de setas y jugo de remolacha

Piononos de solomillo ibérico, gratinado sobre lombarda caramelizada

Solomillo de ternera crocante de frutos secos, hierbas de monte y lingote de patata + 4€

Jarrete de cordero lechal glaseado con puré trufado

Paletilla de cordero lechal asada con patatas a lo pobre + 6€

POSTRES

Costrada de Alcalá con chip de cookie de chocolate blanco y helado de brownie

Red velvet con frutos rojos, tierra de cookie y helado de rosas

Brownie de chocolate con helado de coco

San Marcos con teja de chocolate y helado de leche merengada

Selva blanca con tierra de cookie de chocolate negro y helado de violetas

Sacher de albaricoque con coulis de mango y helado de plátano

SORBETES

De Mojito con ron añejo

De Frambuesa al cava

De Limón al cava

De Mandarina al cava

LOS MENÚS INCLUYEN

Bodega, cervezas, refrescos, agua mineral, pan, café e infusiones y licores.

BODEGA DEL CÓCTEL Y BANQUETE

VINOS INCLUIDOS

Espumoso a elegir :

Codorníu Gran Cuvée D.O. Cava

o

Alma Atlántica Bubbles Albariño

Vino blanco: Isabelino Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto a elegir:

Edulis Crianza D.O.Ca Rioja

o

Am3 roble D.O. Ribera del Duero

OTRAS OPCIONES DE VINOS (SUPLEMENTO POR PERSONA)

Espumosos:

Parxet Brut D.O. Cava +4€

Jazz Nature Brut Nature D.O. Cava +4€

Vinos blancos:

Altanza sauvignon blanc D.O.Ca Rioja +3€

Ramón Bilbao verdejo D.O. Rueda +3€

Vinos tintos:

La Maldita garnacha D.O.Ca Rioja +2€

Ramón Bilbao crianza D.O.Ca Rioja +4€

Cuatro pasos Mencía D.O. Bierzo +3€

Ceres Crianza D.O. Ribera del Duero +4€

Pinna Fidelis Roble D.O. Ribera del Duero +4€

Isla Garena Resort - Comuniones 2027

MENÚS INFANTILES

EXPERIENCIAS MÁGICAS

Este no es solo un menú infantil. Es una aventura donde cada bocado es una sorpresa, cada plato una emoción y cada niño el protagonista de su propia leyenda.

En Isla Garena Resort, no solo cuidamos la comida. Creamos recuerdos.





LA HUELLA MÁGICA

Al final del banquete, cada niño recibe una pieza única grabada con láser:

Anfitrión: "La Corona del Héroe" – su recuerdo como Rey/Reina del día

Invitados: "La Huella del Guerrero" – símbolo de su lugar en el reino

Un recuerdo que no se olvida. Porque en Isla Garena, cada niño deja su huella.

Tarta personalizada con muñeco.

Animación con Mago (actuación de magia conjunta durante 1 hora)

MENÚ INFANTIL

Elige primero + segundo + postre. 36,50€ | Medio menú 30€

PRIMERO

Degustación de quesos y embutidos ibéricos

Croquetas, fingers de queso y empanadillas

Rigatoni Bolognesa

Nuggets de Pollo con crispy de nachos

SEGUNDO

Surtido de mini hamburguesas (4) con panes de colores

Pizza Margarita

Escalope Milanesa de ternera con queso y patatas fritas

Delicias de solomillo de ternera

POSTRE

Lingote de Chocolate con lacasitos

Mousse de chocolate blanco y glitter comestible

Gelatina de Fresa con Pop Rocks

Helado fluido de nutella, chips de oreo y gominolas

Tarta de tres chocolates con helado de nata

LOS MENÚS INCLUYEN:

Agua mineral, refrescos y pan

Menús infantiles hasta 14 años cumplidos

Precios por persona, IVA incluido

Isla Garena Resort - Comuniones 2027

ATENCIÓN AL DETALLE

Coordinadores personales, servicio profesional, calidad garantizada.

NUESTROS MENÚS INCLUYEN

COORDINADOR PERSONAL

CENTROS DE MESA

IMPRESIÓN PERSONALIZADA DE MINUTAS

PROTOCOLO DE INVITADOS

ANIMACIÓN (Actuación de Magia conjunta de 1 hora)

TARTA PERSONALIZADA

PRECIO MÍNIMO MENÚ 61,95€

PRECIOS IVA INCLUIDO

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

BARRA LIBRE 2 HORAS 23€

BARRA LIBRE INFANTIL 2 HORAS 10€

TICKETS 10€ ADULTO | TICKETS INFANTIL 4€
Mínimo un ticket por persona 1 hora en el salón (Adulto e infantil).

MÚSICA

DISCOTECA CON DJ (Mínimo 2 horas) 550€

MÚSICA EN EL SALÓN (Altavoces propio salón) SIN CARGO.

LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE DISCOTECA VA
UNIDA AL SERVICIO DE BARRA LIBRE.

Isla Garena Resort - Comuniones 2027

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Al formalizar la reserva del salón, se realizará un depósito 500€ (Dicha cantidad no será devuelta en caso de cancelación)

Quince días antes de la celebración del evento hay que abonar el 75% del total. (dicha cantidad no será devuelta en caso de cancelación) y el resto se abonará 2 días antes del evento.

Se confirmará el número de invitados con una antelación no inferior a ocho días antes del día del evento, el número de asistentes acordado 72 horas antes, será el mismo a facturar.

El menú adulto será el mismo para todos los adultos que asisten al evento y el menú infantil será igual para todos los que tomen este menú, exceptuando alergias y/o intolerancias (a excepción del cóctel).

Se podrá disfrutar de un salón privado siendo mínimo 25 adultos.

LAS COMUNIONES SE DAN POR TERMINADAS A LAS 18:30HORAS (HORARIO DE COMIDA) Y A LAS 00:30HORAS (HORARIO DE CENA), EN CASO DE QUERER QUEDARSE DEBERÁ CONTRATAR BARRA O TICKETS EN EL MOMENTO DE LA FIRMA DEL DÍA Y SALÓN ESCOGIDO.

SE CONTRATARÁ POR EL NÚMERO DE MENÚS CONTRATADOS .

Isla Garena Resort - Comuniones 2027

Isla Garena Resort

CONTACTO

islagarenaresort.com

comercial@hotelislagarena.com

918781670

636859097

