

## CONDICIONES DEL BANQUETE

Al hacer la reserva se hará efectiva la entrega de 500€ la parte restante al finalizar el banquete

Se facturara el numero mínimo de comensales confirmados 48 horas antes del banquete

Si el banquete es cancelado no se devuelve la fianza

Esta prohibido pegar nada en las paredes, ni tirar confeti.



### HOTEL CENTRO BRASEROS

Avda. del Cid, 2 bis. 09005 BURGOS

Tel. 947 252 958

[reservas@hotelcentroburgos.com](mailto:reservas@hotelcentroburgos.com)

### HOTEL CONFORT BRASEROS

C/ Luis Cernuda, 4 09006 BURGOS

Tel. 947 234 123

[reservas@hotelbraseros.com](mailto:reservas@hotelbraseros.com)

### RESTAURANTE & CATERING BRASEROS

Ctra. Logroño, Km. 102 09193 BURGOS

Tels. 947 421 201 / 629 984 700

[info@restaurantelosbraseros.com](mailto:info@restaurantelosbraseros.com)

### FÓRUM EVOLUCIÓN

Paseo de Atapuerca

Tels. 629 984 700



# menús COMUNIÓN

# B

*animación  
hinchables  
pista de basket  
jardines  
música disco*



## menú 1

Ensalada de cecina de león parmentier de trufa con virutas de tomate y foie

Taco de atún con vinagreta de cítricos

Carrilleras de ternera confitadas a baja temperatura en su jugo

Tarta de hojaldre con helado

Vinos blanco, tinto ribera, moscato  
Cava, café y licores

60€

## menú 2

Ensalada templada de langostinos en tempura, jamón ibérico y salsa romesco

Merluza rellena de marisco en salsa Montblanc

Solomillete con ñoquis y jugo de tamarindo

Tarta de hojaldre con helado

Vinos blanco, tinto ribera, moscato  
Cava, café y licores

65€

## menú 3

Bouquet de brotes verdes con virutas de foie de pato, jamón y vinagreta de manzana

Pompitas de lenguado relleno de marisco con salsa Montblanc y de carabineros

Lechazo de burgos asado

Tarta de hojaldre con helado

Vinos blanco, tinto ribera, moscato  
Cava, café y licores

71€

## menú 4

Tartar de tomate y atún sobre bouquet de shiso rojo

Lomos de rodaballo con vinagreta de tomate

Medallón de ternera amielado con guarnición.

Tarta de hojaldre con helado

Vinos blanco, tinto ribera, moscato  
Cava, café y licores

76€

## menú 5

Ceviche de vieira y langostinos con leche de tigre

3 langostinos a la plancha

Vieira rellena de marisco

Solomillo de ternera con reducción de px y guarnición

Tarta de hojaldre con helado

Vinos: blanco, tinto ribera, moscato  
Cava, café y licores

84€

## menú 6

Ceviche de pulpo braseado sobre rúcula, guacamoles y langostinos

1 cigala. 3 langostinos. Y 6 gambas

Lomos de lubina sobre escalibada de verduras

Cabrito asado con ensalada verde

Tarta de hojaldre con helado

Vinos: blanco, tinto ribera, moscato  
Cava, café y licores

98€

## menú infantil

Embutidos ibéricos (jamón. Lomo y queso)

Fritos variados (croquetas, morcilla, calamares, nuggets,)

A escoger:

Filetitos de solomillo con patatas

o Finguers de pollo con salsa BBQ

o Chuletillas de lechazo con patatas

Helado

Agua, refrescos

40€

## menú vegetariano

Ensalada mediterránea

Parrillada de verduras

Segundo a elegir:

Rissoto con setas o Hamburguesa vegana

Helado vegano o fruta

Agua, vino ribera, moscato,  
Cava, café y licores

60€

## Opción de plato extra

Vieira suplemento de	6,50€
6 gambas suplemento de	11,00€
Saquito de boletus suplemento de	10,50€
Canelón de pato suplemento de	10,50€



## observaciones

- Menus combinables
- Menu único para toda la mesa
- Precio mínimo por menú infantil 30€
- Sorbete 3,50 €/PAX