



HDB

HOTEL DOÑA BRÍGIDA

Salamanca Forum Resort Golf & Spa



D O S S I E R

Comuniones 2027

Un día que recordarán para siempre



Menú 1

Tradición y equilibrio en una propuesta pensada para disfrutar de los sabores de siempre con una presentación actual.

Aperitivo al centro de mesa

Surtido de ibéricos: lomo, chorizo y salchichón,
acompañado de pan de cristal con tomate.

Selección de croquetas variadas.

Pastel de cabracho acompañado de muselina de aguacate.

Pescado

Merluza de anzuelo con calamares guisados,
salsa de cebollino y microbrotes.

Carne

Carrillera ibérica estofada en su propio jugo,
acompañada de suave parmentier de patata.

Postre

Mousse de yogur con fruta fresca de temporada.

Bodega

Vino blanco, vino tinto y cava

Cervezas, refrescos y aguas

Café

65€ IVA incluido

* También disponemos de menús vegetarianos y veganos, además de opciones adaptadas a alergias e intolerancias alimentarias. Consulte con nuestro equipo.

Menú 2

Una propuesta que combina elaboraciones cuidadas y productos seleccionados para quienes desean ofrecer una experiencia gastronómica más completa.

Aperitivo al centro de mesa

Surtido de ibéricos de Guijuelo con queso curado.

Rollito crujiente de puerros y panceta ahumada,
acompañado de su emulsión.

Ensaladilla de ventresca con langostino y corteza crujiente.

Pescado

Lubina a la brasa con verduritas y ajada.

Carne

Cruceta ibérica con reducción de vino tinto
y patatas panaderas.

Postre

Lingote de yema tostada con bizcocho de almendra y praliné.

Bodega

Vino blanco, vino tinto y cava

Cervezas, refrescos y aguas

Café

71€ IVA incluido

* También disponemos de menús vegetarianos y veganos, además de opciones adaptadas a alergias e intolerancias alimentarias. Consulte con nuestro equipo.

Menú 3

Diseñado para quienes buscan sorprender a sus invitados con una cocina que une tradición, creatividad y una cuidada selección de ingredientes.

Aperitivo al centro de mesa

Surtido de embutidos ibéricos de Guijuelo y queso curado,
acompañado de focaccia y tomate.

Crema fría de buey de mar.

Zamburiñas con puerro y gambas gratinadas.

Surtido de croquetas variadas.

Pescado

Corvina al horno con patatas confitadas
y vinagreta de tomate Raf con piparras.

Carne

Cochinillo asado al estilo tradicional
con patatas gratén y pimientos.

Postre

Couland de chocolate templado, crema inglesa y helado.

Bodega

Vino blanco, vino tinto y cava

Cervezas, refrescos y aguas

Café

78€ IVA incluido

* También disponemos de menús vegetarianos y veganos, además de opciones adaptadas a alergias e intolerancias alimentarias. Consulte con nuestro equipo.

Menú 4

Nuestra propuesta gastronómica más exclusiva, pensada para convertir la celebración en una experiencia inolvidable.

Aperitivo al centro de mesa

Jamón y lomo ibérico de bellota.

Foie mi-cuit de pato con reducción de PX
y manzana asada.

Tostas de pan de pasas y focaccia de albahaca, ajo y tomate.

Langostino crujiente en panko.

Hojaldre de espárragos trigueros con bacon, queso
y velouté de nuez moscada.

Pescado

Lomo de bacalao con pimientos confitados y bilbaína ligera.

Carne

Pluma ibérica a la parrilla con crema de manzana verde
Granny Smith y peras al vino tinto.

Postre

Tarta de queso con frutos rojos y galleta de mantequilla.

Bodega

Vino blanco, vino tinto y cava

Cervezas, refrescos y aguas

Café

85€ IVA incluido

* También disponemos de menús vegetarianos y veganos, además de opciones adaptadas a alergias e intolerancias alimentarias. Consulte con nuestro equipo.

Experiencia “Todo Incluido”

*Para quienes desean disfrutar de una celebración completa
sin preocuparse por la organización de cada detalle.*

Mínimo 30 personas

Cóctel de bienvenida

(20 minutos - Salones Privados)

Surtido de embutidos ibéricos de Salamanca: lomo, chorizo y salchichón.

Croquetas variadas.

Langostinos crujientes en panko.

Sticks de morcilla y pera.

Queso curado con membrillo y frutos secos.

Pescado a elegir

* Merluza de anzuelo con calamares guisados, salsa de cebollino y microbrotes.

* Lubina a la brasa con verduritas y ajada.

* Lomo de bacalao con pimientos confitados y bilbaína ligera.

Sorbete a elegir

Carne a elegir

* Cochinillo asado al estilo tradicional con patatas gratén y pimientos.

* Carrillera ibérica estofada en su propio jugo,
acompañada de suave parmentier.

* Pluma ibérica a la parrilla con crema de manzana verde Granny Smith
y peras al vino tinto.

Postre a elegir

* Mousse de yogur con fruta fresca de temporada.

* Lingote de yema tostada con bizcocho de almendra y praliné.

* Tarta de queso con frutos rojos y galleta.

Bodega

Agua, cervezas, refrescos, vino blanco, vino tinto y cava

Chupito y café

Candy Bar personalizado

Merienda

* Minihamburguesas de ternera.

* Patatas fritas.

* Empanadas variadas.

* Tortilla de patata.

Bebidas no incluidas

130€ IVA incluido

* Para la celebración de comuniones en nuestra **Finca El Bosque**,
se establece una facturación mínima equivalente a **100 comensales adultos**.

*Los más pequeños también merecen disfrutar
de una propuesta gastronómica elaborada especialmente para ellos.*

Menú Infantil 1

Entrante

Pasta con salsa de tomate, carne picada y queso rallado.
ó
Croquetas de jamón con varitas crujientes de mozzarella.

Plato principal

Milanesa de pollo con patatas.
ó
Minihamburguesas de ternera con queso y patatas.
ó
Escalopines de cerdo ibérico con patatas.

Postre

Tarta de chocolate con helado.

Bebidas

Refrescos y agua.

45 € IVA incluido

Menú Infantil 2

Plato combinado

Jamón y lomo ibérico.
Milanesa de pollo ó minihamburguesa con patatas fritas.

Postre

Tarta de chocolate con helado.

Bebidas

Refrescos y agua.

30 € IVA incluido

Todos los niños deberán elegir el mismo menú.

** También ofrecemos menús vegetarianos y veganos, y adaptamos nuestras propuestas a todo tipo de alérgenos e intolerancias. Consulte nuestras opciones.*

Sugerencias del Chef

Entrantes

Ensalada templada de langostinos y confit de pato,
con tomate provenzal, nueces peladas y vinagreta de Jerez.

ó

Bruschettas de foie con cebolla caramelizada, jamón ibérico
y crema balsámica.

Pescados

Rodaballo soasado con alboronía de verduras y sofrito de ajo y soja

ó

Mero a la plancha con espárragos trigueros
y vinagreta de ajetes y tomate.

Carnes

Solomillo de ternera a la brasa con cebolla roja confitada,
patata y salsa bordelesa

ó

Lingote de cochinillo cocinado a baja temperatura
en su propio jugo, con patatas gratén y pimientos verdes fritos.

Postres

Ferrero de chocolate blanco con núcleo de mango y helado cremoso.

ó

Semiesfera de lima con corazón de frambuesa y helado.

**Consulte precios con nuestro
Departamento Comercial de Eventos y Banquetes.**

Personalice su celebración

Sorbetes

Sorbete de limón, hibisco y ron

ó

Sorbete de mandarina con vodka negro

ó

Mojito de menta, lima y ron

ó

Sorbete de mango y frambuesa

5€ IVA incluido

Merienda

Minihamburguesas de ternera con queso y salsa barbacoa.

Patatas fritas.

Nachos con queso.

Tortilla de patata.

15€ IVA incluido

La merienda se facturará por el número total de asistentes a la comunión.

Bebidas no incluidas.

Merienda

Jamón ibérico con servicio de cortador. **650€** IVA incluido

Ración de jamón con pan y picos. **24€** IVA incluido

Surtido de 4 variedades de queso con pan y picos. **22€** IVA incluido

Consulte las condiciones

con nuestro Departamento Comercial de Eventos y Banquetes.

Información de interés

*Con el objetivo de garantizar el correcto desarrollo de cada celebración,
les rogamos que tengan en cuenta las siguientes condiciones generales.*

- * Todos los servicios detallados en el dossier son exclusivos del hotel.
- * No se permite la contratación de servicios externos.
- * De acuerdo con la normativa sanitaria vigente, no está permitido introducir ni consumir alimentos o bebidas que no hayan sido suministrados por el hotel.
- * Para formalizar la reserva será necesario realizar un **depósito de 350 €**, importe que se descontará de la factura final.
- * El número definitivo de asistentes deberá confirmarse con una antelación mínima de **10 días**. El número comunicado será considerado como el mínimo de comensales a facturar, salvo causa de fuerza mayor.
- * La elección definitiva del menú deberá realizarse con **30 días de antelación**.

El hotel ofrece de manera GRATUITA

- * Servicio de animación de **16:30 a 18:30 h**, siempre que haya un **mínimo de 10 niños** entre el total de comuniones celebradas.
- * Minuta personalizada.
- * Decoración floral en mesa.

Horarios y servicios

- * El uso de los salones tendrá como **hora límite las 19:00 h**. En caso de contratar el servicio de merienda, la celebración podrá **prolongarse hasta las 22:00 h**.
- * En el Restaurante El Mirador, el horario máximo será hasta las **22:30 h**.
- * El **menú infantil** está destinado a niños de **hasta 12 años**.

Candy Bar personalizado: 350 € · IVA incluido.

Combinados no premium: 7,50 €.

Refrescos y cervezas: 3,50 €.

Mesa de bebidas:

Nacional: **85 €**

Premium: **110 €**

(Incluye 12 refrescos a elegir por botella, decoración, fruta e hielo).

Salones privados

Salón Mirador: 300 € (mínimo de 20 comensales adultos).

Salón Alagón: 350 € (mínimo de 30 comensales adultos).

Restaurante El Mirador en exclusiva:

Facturación mínima de 2.800 €.

Sin servicio de merienda, el horario será hasta las 19:30 h.

Combinados no premium: 8,00 €.

Cervezas y refrescos: 3,50 €.

- * Disponemos de pubs privados. Consulte precios y condiciones.
- * Disponemos de medios audiovisuales. Consulte precios y condiciones.



Comencemos a crear un recuerdo inolvidable

*Nos encantará recibirles personalmente, mostrarles nuestras instalaciones
y ayudarles a diseñar una celebración
pensada para disfrutar junto a quienes más quieren.*

*Les invitamos a concertar una visita sin compromiso para descubrir
todo lo que Hotel Doña Brígida Salamanca Forum Resort
puede ofrecerles en un día tan especial.*

*Será un placer acompañarles en una ocasión
que su familia recordará para siempre.*

HDB

HOTEL DOÑA BRÍGIDA

Salamanca Forum Resort Golf & Spa



Av. del Tormes, s/n · Villamayor (Salamanca)

+34 923 337 020

www.salamancaforumresort.com

