

Barceló Bilbao Nervión



Menús de Comunión

Queremos agradeceros el interés y la confianza depositados en el hotel Barceló Bilbao Nervión para vuestra celebración.

Os presentamos a continuación una cuidadosa oferta gastronómica elaborada con cariño para estos eventos tan especiales.

Estaremos encantados de compartir con vuestra familia un día tan importante.

Contacto:

Marta Cazorla / Esther Rodriguez
bilbaonervion.eventos@barcelo.com

Paseo Campo Volantín, 11
Bilbao | Tfno. 94 445 47 00



Barceló Bilbao Nervión



Menú 1

Ensalada de Calamares con Mahonesa de Soja y Lima

Hojaldre relleno de Pato y Verduras con Cremoso de Setas

Popieta de Salmón rellena de Langostinos y Espinaca a la Pimienta Rosa

Secreto Ibérico Marinado con Patatas a la Panadera

Tarta de Comuni3n con Helado del Nervión

Café

Vinos Tinto Crianza, Blanco, Rosado y Agua Km.0

Cava Brut Reserva

61 € (Iva incluido)

Menú 2

Ensalada de Ventresca Natural con Crema de Cebolleta Confitada

Turr3n de Foie con Frutos Secos y Crema de Boniato Dulce

Merluza rellena de Txangurro en Salsa de Marisco

Solomillo Ibérico Asado con Bacon a la Mostaza Antigua

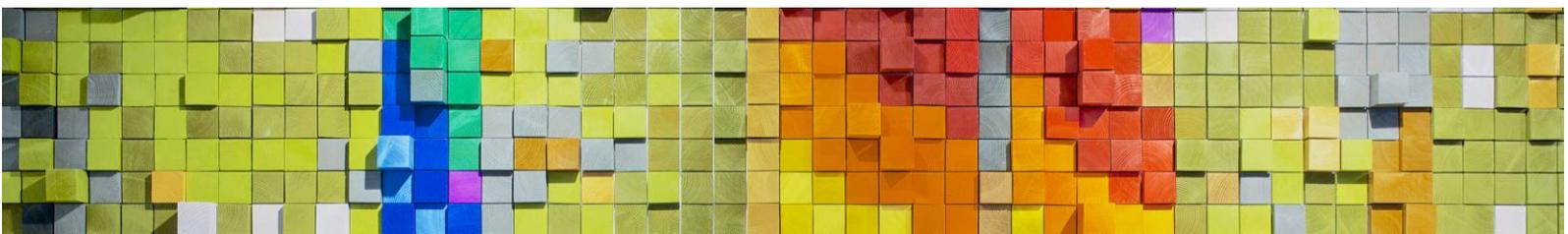
Tarta de Comuni3n con Helado del Nervión

Café

Vinos Tinto Crianza, Blanco, Rosado y Agua Km.0

Cava Brut Reserva

64 € (Iva incluido)





Menú 3

Centros en mesa

Jamón Ibérico con sus Tostas y Tomate
Espárragos de Carta a las Dos Salsas
Croquetas de Idiazabal con Membrillo de Txakoli

Menú

Crujiente relleno de Puerro y Langostinos con Crema de Piquillos

Merluza al Horno sobre Láminas de Patata y Sal de Ajo

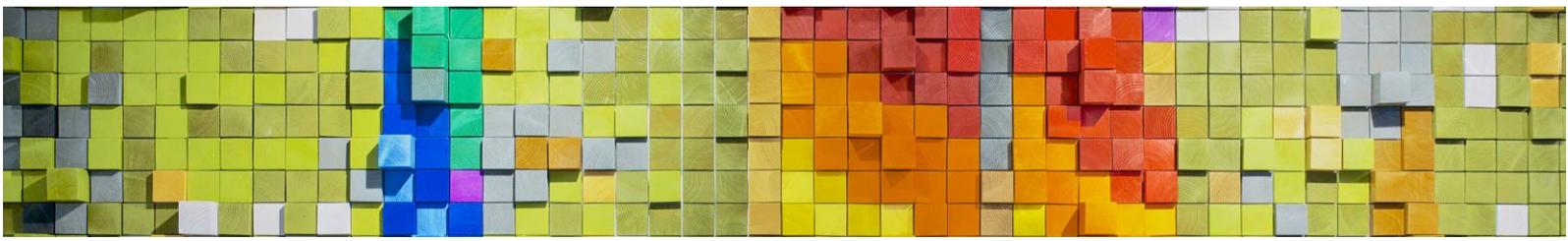
Paleta de Cordero Asada a Baja Temperatura con
Gratén de Patata

Tarta de Comuni3n con Helado del Nervión

Café

Vinos Tinto Crianza, Blanco, Rosado y Agua Km.0
Cava Brut Reserva

67 € (Iva incluido)





Menú 4

Centros en mesa

Jamón Ibérico con sus Tostas y Tomate
Fritos Caseros Variados

Menú

Langostinos a la Plancha con Sal Marina

Terrina de Foie con Pan de Pasas y Compota de Manzana

Taco de Bacalao al Pil pil y Crema de Choriceros

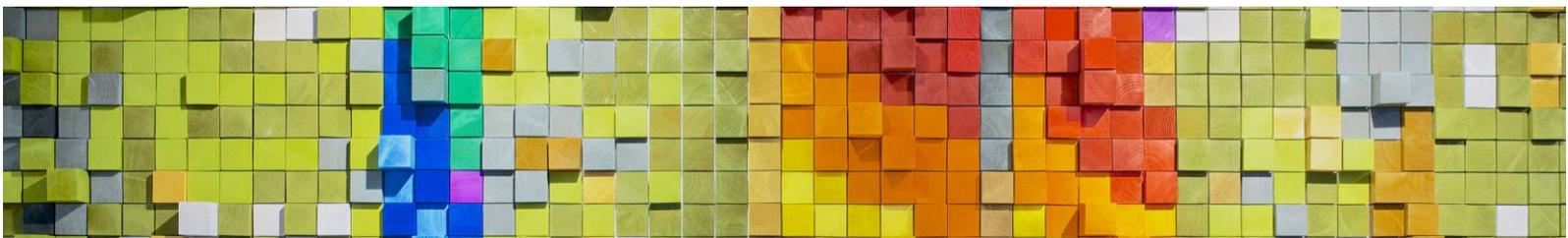
Lingote de Cochinillo Asado con Trigueros y Ensalada de Cítricos

Tarta de Comuni3n con Helado del Nervión

Café

Vinos Tinto Crianza, Blanco, Rosado y Agua Km.0
Cava Brut Reserva

76 € (Iva incluido)





Menú 5

Cóctel de Bienvenida

Cascada de Jamón Ibérico

Langostino con Crema de Txangurro y Puerro

Chupito de Gazpacho de Fresa y Hierbabuena

Croquetas de Idiazabal con Membrillo de Txakoli

Bebidas

Menú en Mesa

Timbal de Pulpo con Muselina de Aguacate

Rodaballo al Horno con Láminas de Patata y Tomate Confitado

Solomillo de Vacuno Madurado con Salsa de Hongos y Trigueros

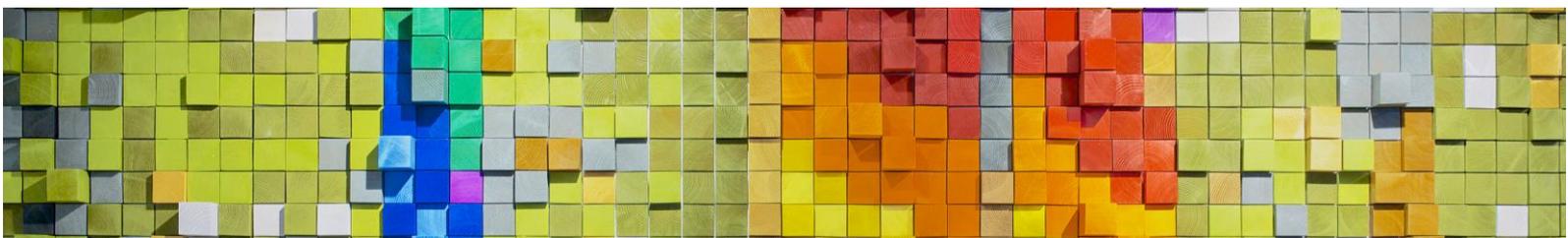
Tarta especial de Comunión con Helado del Nervión

Café

Vinos Tinto Crianza, Blanco, Rosado y Agua Km.0

Cava Brut Reserva

82 € (Iva incluido)





Menú para niños

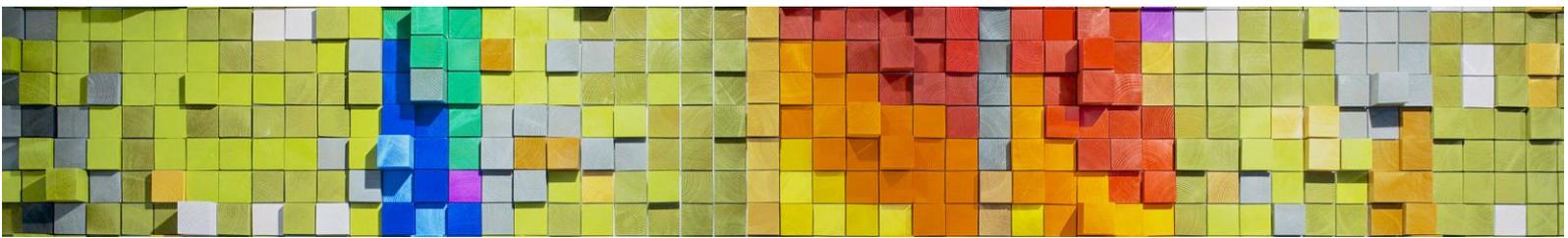
Plato de entrantes con:
Jamón Ibérico
Rabas de Calamar
Surtido Croquetas Caseras

Filet Mignon de Solomillo con Patatas fritas

Tarta de Comunión con Helado del Nervión

Refrescos y Agua Km.0

33 € (Iva Incluido)



Barceló Bilbao Nervión



El hotel os ofrece:

- Todas las comuniones se celebrarán en salones privados. Sujeto a disponibilidad en el momento de confirmar la reserva
- Dos parcelas de garaje gratuito durante el tiempo de la celebración.
- Tarjetones con el menú para cada comensal y centros florales incluidos.
- Descuento especial en habitaciones para los invitados, según disponibilidad y fechas.
- Además, podemos ayudaros con otras sugerencias para hacer el día aún más especial: Decoración especial con Globos, Merienda para los niños, Candy Bar...

Condiciones de pago:

- Se considera en firme la reserva una vez abonada la cantidad de 500€ en concepto de fianza. En caso de anulación, dicha fianza se tomará como gastos de cancelación, salvo causa de fuerza mayor.
- 10 días antes antes del evento, con el número de comensales confirmados, se abonará el 75% del importe de la factura final. La cifra final de comensales deberá confirmarse como tarde 7 días antes de la celebración del banquete.
3 días antes del evento, se abonará el importe pendiente.

