

Comuniones y Bodas...

2024

Sin Cóctel

v.2024-01

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -
615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos

Hotel Restaurante

HOTEL RTE. LOS BARTOLOS

TLF. 968631671

MENU ESPECIAL COMUNIONES Y BODAS (1)

SNACK DE BIENVENIDA EN MESA

Tartaletas variadas con pisto, zarangollo etc., patatas chips y encurtidos

PLATOS AL CENTRO

Ensalada de pollo con Salmón y aguacate

Carpacho de Ahumados

Revuelto de Setas Shinitake con Huevo de corral y Foie

Croquetas variadas (Gamba, Espinacas y Bacalao)

SEGUNGO PLATO

A ELEGIR

Carrillada de cerdo a la Gallega

Lubina a la murciana

POSTRE

Tarta de Comunión o Boda

BEBIDA

Vino: Rosado, Tinto, Cerveza, Refrescos, Agua,

Café, Sidra y Cava

PRECIO POR COMENSAL 42,00 EUROS

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 **615 59 02 46** Sólo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante

HOTEL RTE. LOS BARTOLOS

TLF.968631671

MENU ESPECIAL COMUNIONES Y BODAS (2)

SNACK DE BIENVENIDA EN MESA

Tartaletas variadas con pisto, zarangollo etc., patatas chips y encurtidos

PLATOS AL CENTRO

*Tomate Mazarronera con Salazón de Bonito
Huevos rotos con Jamón y Foie
Jamón Ibérico de Cebo con Parmesano
Brochetas de Gamba con el Alioli de Manzana*

SEGUNGO PLATO

A ELEGIR

*Cordero en Salsa
Lomos de Bacalao en su jugo con Cebolla caramelizada*

POSTRE

Tarta de Comunión o Boda

BEBIDA

*Vino: Rosado, Tinto, Cerveza, Refrescos, Agua,
Café, Sidra y Cava*

PRECIO POR COMENSAL 47 EUROS

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 **615 59 02 46** Sólo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante

HOTEL RTE. LOS BARTOLOS

TLF.968631671

MENU ESPECIAL COMUNIONES Y BODAS (3)

SNACK DE BIENVENIDA EN MESA

Tartaletas variadas con pisto, zarangollo etc., patatas chips y encurtidos

PLATOS AL CENTRO

*Ensalada de Pollo Crujiente
Templada de Gambón al Ajillo
Pastel de Atún Fresco con salsa de piquillos
Crujiente de Verduras con Foie
Foie envuelto en frutos secos y caramelizado*

SEGUNGO PLATO

A ELEGIR

*Entrecot de Ternera o Pluma Ibérica (Se servirá a la plancha con salsas de Champiñón al foie aparte)
Rodaballo a la Murciana*

POSTRE

Tarta de Comunión o Boda

BEBIDA

Vino: Rosado, Tinto, Cerveza, Refrescos, Agua, Café, Sidra y Cava

PRECIO POR COMENSAL 52 EUROS

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 **615 59 02 46** Sólo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante

HOTEL RTE. LOS BARTOLOS

TLF.968631671

MENU COMUNIONES Y BODAS (Para niños)

PLATOS AL CENTRO

Croquetas caseras de Pollo
Calamar rebozado
Patatas chips y aceitunas rellenas

SEGUNGO PLATO

Lomo o Pechuga rebozada con patatas
Paella de pollo
Hamburguesas con queso y patatas

POSTRE

A elegir un único postre para todos igual

BEBIDA

Refrescos
Agua

PRECIO POR COMENSAL 21 EUROS
LA MESA DE LOS NIÑOS ESTARÁ PRESENTADA CON
GLOBOS DE HELIO

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 **615 59 02 46** Sólo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante

Comuniones y Bodas...

2024

Con Cóctel de Bienvenida Aparte

v.2024-01

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -
615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos

Hotel Restaurante

PRESUPUESTO BODA o COMUNION

TERRAZA

COCTEL DE BIENVENIDA

Vasitos de alcachofas y Ventresca

Brochetas de Gamba con el alioli de Manzana

Pulpo al Horno con aceite de oliva y pimiento

Chupitos de Salmorejo y Gazpacho

Croquetas de Bacalao de los "Bartolos" con alioli

v.2024-01

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante

COCTEL DE BIENVENIDA

RINCON DEL JAMON

Jamón Serrano ELPOZO Bodega Gran Reserva
al corte,

RINCON DEL QUESO

Queso cremoso de cabra D.O. Valencia
Parmesano curación 30 meses
Queso Gouda finas hierbas
Queso Roncal, oveja latxa
Confituras de Tomate e Higos
Panes de semillas y tostas variadas

RINCON DE LA BEBIDA

Vermut blancos y rojos en combinado
Vino Rosado, Blanco de Rueda, tintos de Jumilla
y Azul Fressante.
Refresco y Tinto de Verano.
Quintos cinco estrellas de Mahou presentados
en calderos de zinc con Hielo.

v.2024-01

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante

SERVIDO EN MESA

ENSALADAS Y ENTRANTES

- *Ensalada de Pollo crujiente
- *Ensalada de cogollos con daditos de queso feta y ventresca
- *Tomate Mazarronera con Salazón de Bonito
- *Ensalada de Ahumados
- *Ensaladas mixtas
- *Cazuela templada de Gambón al Ajillo con fondo de verduritas de temporada
- *Escalibada con anchoas del Cantábrico
- *Pastel de Atún con Salsa de Piquillos
- *Huevos Rotos Con patatas, Jamón y Pimientos
- * Pastel de Berenjena

A Elegir un total de tres platos entre ensaladas y entrantes

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante

SERVIDO EN MESA

SEGUNDO PLATO

- *Lomos de Lubina rellenos de marisco
- *Bacalao a la Vizcaína
- *Bacalao en su jugo con cebolla caramelizada
- *Carrillada de cerdo con miel y Romero
- *Solomillo de cerdo al foie con champiñones y setas

A Elegir un total de dos platos entre los segundos platos (los invitados elegirán entre esos dos platos)

v.2024-01

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante

SERVIDO EN MESA

POSTRE SERVIDO EN TARTA O INDIVIDUAL

Tarta de Mus de Caramelo y Profiteroles
Tarta de Merengue
Tarta de nata y trufa
Tarta de Yema Tostada

A Elegir un sabor entre los postres

SERVICIO DE BEBIDA EN MESA

Vinos tintos de Ribera
Blancos de Rueda
Refrescos y Agua
Cerveza
Café, sidra el Gaitero y cava
Servicio de café

(Tanto para los vinos como para el cava se ofrecerán diferentes opciones)

Precio total 70 € /cubierto

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -
 615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante

Restaurante y Terraza Los Bartolos 2023

* Para las Comuniones o bodas celebradas en la terraza tendrán un suplemento por cubierto de 6,00 €. (Se vestirá la terraza con mesas redondas con su mantelería y sillas de madera con asiento acolchado).

* Los eventos celebrados en la terraza o en el restaurante en horario de mediodía su hora máxima de finalización será a las 19:00 horas **(para cualquier otro horario concertar antes con dirección)** y para los eventos de noche el horario máximo autorizado.

*Para los clientes que piensen contratar animadores o cualquier actividad lúdica tienen que consultar previamente con el gestor de eventos.

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos 

Hotel Restaurante

TARTAS POR RACIÓN

INCLUIDAS EN LOS MENUS

Tarta de Merengue
Tarta de nata y chocolate
Tarta de nata y trufa
Tarta de oreo
Tarta sacher
Tarta opera
Tarta hojarasca
Tarta de la abuela
Tarta del abuelo
Tarta de mus de chocolate
Tarta de tiramisú
Tarta de queso
Tarta de moka
Tarta de nata y moka
Tarta irlandesa
Tarta de mus de caramelo con profiteroles


MAS 1€ POR COMENSAL

Tarta de nata con fresas de temporada
Tarta de turrón
Tarta de nata con fruta natural
Tarta de yema tostada
Tarta de 3 chocolates
Tarta con praliné de avellana

MAS 1.5€ POR COMENSAL

Tarta red velvet
Tarta de zanahoria
Tarta de Ferrero
Brownie con Mus de queso y fruta natural

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos 

Hotel Restaurante