

HOTEL PALACIO PLAYA DE AGUILAR



Dossier 2.026
Primera comunión



Estimada familia:

Desde el Hotel **** Palacio Playa de Aguilar les felicitamos por su próxima celebración. Les agradecemos que nos hayan tenido en cuenta y deseamos ser partícipes de una ocasión tan especial. Rodeado de bosque, con un jardín de 3.000 metros cuadrados y con vistas al mar, ofrecemos un emplazamiento único. Será un placer poner a su disposición nuestra experiencia gastronómica y de organización, adaptándonos a sus gustos y necesidades para que ese gran día se convierta en una experiencia inolvidable.

Atentamente,

Rogelio Rodríguez

Director del Hotel **** Palacio Playa de Aguilar





Muy cerca de la Playa de Aguilar, una de las más espectaculares de la costa asturiana, el entorno ofrece la tranquilidad, discreción y belleza que conforman el marco ideal para su celebración. Queremos agradecerles sinceramente habernos considerado entre sus opciones. Para nosotros es un verdadero honor





COMPLETA BODEGA INCLUIDA EN LOS MENÚS

Valdecuriel (D.O. Ribera
del Duero)

Don Paulino Crianza
(D.O. Rioja)

Albariño Marteleira
(D.O. Rías Baixas)

Jara Verde
(D.O. Rueda)

Espumoso blanco Amatista

Visiega Cava Brut Nature

Cerveza Estrella de Galicia

Sidra Natural Coro

El Gaitero Sidra Extra

Café, infusiones

Licores



Buffet de quesos asturianos cortados en directo, ocho variedades con denominación de origen, acompañados de regañás, frutos secos y miel: 10€ / persona + IVA

Pulpeiro en directo: 20 €/ persona + IVA

Cortador profesional de jamón: cortará una pieza completa de jamón ibérico de bellota de más de ocho kilos en directo: 600 € + IVA



BANQUETE

NUESTRA COCINA

Cada menú ha sido creado pensando en los paladares más exigentes, ofreciendo la posibilidad de deleitarse con recetas clásicas de la tradición culinaria asturiana; pero también con propuestas innovadoras que siguen las tendencias más actuales. Todo ello, acompañado por los mariscos y pescados más frescos del vecino puerto de Cudillero. En nuestra cocina, la calidad del producto es nuestra máxima prioridad.



Seating list





MENÚS



MENÚ 1

Aperitivo:

Selección de canapés y frituras variadas

Entrante:

Crema de nécoras con tropezones de cigalas

Pescado:

Bombón de merluza relleno de marisco con frutos del mar y patata parisien

Carne:

Lingote de lechazo de Castilla al horno con patatas y pimientos

Postre:

Tarta de queso con helado de yogurt con grosella

Bodega Incluida

Precio: 95 € + IVA



MENÚ 2

Aperitivo:

Selección de canapés y frituras variadas

Entrante:

Langostinos dos salsas

Pescado:

Lubina salvaje al horno con salsa de almejas

Carne:

Pierna de lechazo asada al estilo tradicional con patatas y pimientos

Postre:

Tarta milhojas con helado de turrón

Bodega Incluida

Precio: 105 € + IVA





MENÚ 3

Aperitivo:

Selección de canapés y frituras variadas

Entrante:

Salpicón de langostinos con vinagreta de mango

Pescado:

Tronco de pixín al horno con zamburiñas en salsa marinera

Carne:

Carrillera de buey con patatinos y setas silvestres

Postre:

Tarta de turrón con helado de chocolate blanco

Bodega Premium

Precio: 120 € + IVA



MENÚ 4

Aperitivo:

Selección de canapés y frituras variadas

Entrante:

Medio bugre cocido y tres langostinos dos salsas

Pescado:

Pixín a la marinera con almejas

Carne:

Medallón de solomillo de ternera asturiana con guarnición de setas silvestres y patatas

Postre:

Coulant de chocolate con helado de yogurt y grosella

Bodega incluida

Precio: 170 € + IVA





MENÚ 4

Aperitivo:

Selección de canapés y frituras variadas

Entrante:

Crema de nécoras

Pescado:

Lubina al horno con salsa de almejas

Carne:

Medallón de solomillo de ternera asturiana con guarnición de setas silvestres y patatas

Postre:

Tarta de milhojas con helado de turrón

Bodega incluida

Precio: 120 € + IVA





MENÚ BAUTIZO 6/6/26

Aperitivo:

Selección de canapés y frituras variadas

Entrante:

Salpicón de langostinos con vinagreta de mango

Pescado:

Delicias de pixín con

Carne:

Medallón de solomillo de ternera asturiana con guarnición de setas silvestres y patatas

Postre:

Tarta de milhojas con helado de turrón

Bodega incluida

Precio: 120 € + IVA





MENÚ 9/5/26

Aperitivo:

Selección de canapés y frituras variadas

Entrante:

Crema de nécoras

Pescado:

Lubina al horno con salsa de almejas

Carne:

Meloso de ternera asturiana con demi-glazé, cremoso de boniato y patatas chip

Postre:

Tarta de milhojas con helado de turrón

Bodega incluida

Precio: 100 € + IVA



MENÚ 5

Aperitivo:

Selección de canapés y frituras variadas

Entrante:

Salpicón de langostinos con vinagreta de mango

Pescado:

Delicias de pixín braseado con emulsión marinera

Carne:

Meloso de ternera asturiana con demi-glazé, cremoso de boniato y patatas chip

Postre:

Delicioso capricho de chocolate y crema de avellana con sorbete de limón

Bodega incluida

Precio: 100 € + IVA





MENÚ INFANTILES

Menú Infantil 1

Croquetas, nuggets, calamares y jamón

Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas

Tarta de comunión y helado Kinder a elegir

Agua mineral y refrescos

Precio: 45 € + IVA

Menú Infantil 2

Croquetas, nuggets, calamares y jamón

Escalope de ternera con patatas fritas

Tarta de comunión y helado Kinder a elegir

Agua mineral y refrescos

Precio: 45 € + IVA





Menú Infantil 3

Croquetas, nuggets, calamares y jamón

Minicachopo con patatas fritas

Tarta de comunión y helado
Kinder a elegir

Agua mineral y refrescos

Precio: 45 € + IVA





MESA DE CHUCHES

Incluida en el precio
de los menús



LOS MENÚS INCLUYEN:

- Tarjetas de menú y números de mesa con opción de personalizarlas.
- Corte de tarta.
- Aparcamiento gratuito.
- 2 horas de monitor a partir de 30 invitados
- Mesa de chuches
- Parque infantil con cama elástica y castillo hinchable (exterior, si el tiempo lo permite)
- Ninguno de los precios expuestos en el dossier incluye el IVA.





LUNCH



LUNCH 1

Tabla de embutidos
Pastel de cabracho
Croquetas caseras
Chipirones encebollados
Fritos de bacalao
Salteado de lomo y verduras

Variado de pastelitos

Bodega y café

Precio: 40 € + IVA

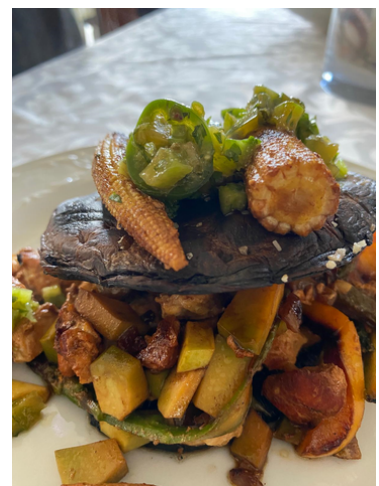
LUNCH 2

Pulpo a la gallega
Croquetas de chipirón en su tinta
Mejillones a la marinera
Lacón con cachelos
Gambas crujientes
Churrasco ibérico

Variado de pastelitos

Bodega y café

Precio: 45 € + IVA



FIESTA



FUEGOS ARTIFICIALES

3 MINUTOS DE FUEGOS ARTIFICIALES: 500 € + IVA



MÚSICA EN DIRECTO

UNA HORA Y MEDIA DESDE 400 € + IVA

BARRA LIBRE: 36 € / PERSONA + IVA



4 HORAS DE D.J.: 600 € + IVA



HOTEL



- El Hotel Rural **** Playa de Aguilar es uno de los mejor valorados de Asturias en Booking.com, TripAdvisor y Google.
- Podemos reservar el hotel completo para su celebración.



AMPLIAS HABITACIONES CON VISTAS



OTROS SERVICIOS

MESAS DULCES



MONITORES
Incluido en
los precios a
partir de 30
invitados



Disponemos de exclusivos espacios para organizar la celebración. Les invitamos a concertar una cita con nosotros y conocer el que posiblemente es uno de los lugares más especiales de Asturias para su evento



Muchas gracias por su atención. Les esperamos