



HOTEL MAJADAHONDA

Comunionen 2025

En el Hotel Majadahonda estamos especializados en todo tipo de celebraciones como bautizos, comuniones, cumpleaños, aniversarios, etc. Nos ajustamos sus necesidades, tanto de invitados como de presupuesto.

Podrán confeccionar su menú seleccionando plato a plato y calculando su precio al momento en la carta que mostramos a continuación, también proponemos unos ejemplos de menús ya confeccionados.

Si quisiera un cóctel al comienzo de su celebración para hacer más llevadera la espera de sus invitados, les ofrecemos dos variantes entre las que podrán elegir.

El precio mínimo del menú, incluyendo el cóctel, si se contratara, es de 70€ IVA incluido, pudiendo confeccionar el menú con los platos que desee.

Si necesitan que les presupuestemos otro plato, no dude en consultárnoslo, nuestro chef estará encantado de valorárselo.

Adaptamos los menús a cualquier tipo de intolerancia o alergia.

Esperando que realicen su celebración con nosotros,

Reciban un cordial saludo,



La dirección

Cóctel de Bienvenida

Damos la opción de comenzar la comunión con un cóctel de bienvenida antes del menú.

Formentera

15€ | 6 piezas | Duración 30 minutos

Rollito de tramezzino con pavo y mahonesa de wasabi
Capresede cherries con mozzarella y pesto de albahaca
Pan bao con tiras de solomillo de ternera y chimichurri
Brocheta de pollo yakitori
Caramelos de chistorra
Mini cheeseburguers

La Garena

22€ | 15 piezas | Duración 45 minutos

Grisinis de jamón reserva
Lardones de queso Idiazábal
Nachos con guacamole y crema cheddar
Rollito de tramezzino con pavo y mahonesa de wasabi
Tosta de queso de cabra y cebolla caramelizada
Capresede cherries con mozzarella y pesto de albahaca
Chupito de porra Antequera con huevo y jamón
Pan bao con tiras de solomillo de ternera y chimichurri
Brocheta de pollo yakitori
Caramelos de chistorra
Mini cheeseburguers
Croquetas de ibérico
Bocaditos de cazón en adobo
Brioche de calamares a la Andaluza
Fish & Chips

Bodega

Refrescos variados, Cerveza con/sin alcohol, Vino tinto, Vino blanco, Agua mineral

Precios por persona IVA Incluido.

Entrantes para compartir

Degustación de cremas frías (gazpacho, ajo blanco y salmorejo)	7,30€
Bocaditos de morcilla de Burgos con pimientos de Padrón	7,50€
Buñuelos de bacalao con corazón fluido de queso crema	7,90€
Hojaldre de ensaladilla, langostinos y piquillos	8,60€
Timbal de patata, huevo, foie y aroma de trufa	8,70€
Carpaccio de vaca con parmesano, rúcula y pesto de albahaca	8,80€
Mousse de foie con brioche, queso de cabra y cebolla caramelizada	8,90€
Rabo de toro desmigado en su jugo con puré trufado	9,10€
Montaditos de solomillo ibérico gratinados con salsa tostada	9,20€
Crujiente de arroz, tartar de atún y mayonesa Japonesa	9,80€
Guacamole con ahumados y sus huevas	9,90€
Trío de croquetas (2 boletus, 2 bogavante y 2 jamón ibérico)	11,10€
Sinfonía de Ibéricos, quesos, pasas y nueces	12,40€
Langostinos cocidos con mahonesa de wasabi y soja (4)	13,20€

Precios por persona IVA Incluido.

Primeros Individuales

Salmorejo con bouquet de queso de cabra y jamón ibérico	11,60€
Crema de cigalas con bouquet de langostinos y su coral	14,60€
Ensalada de burrata sobre nido de rúcula y pesto de albahaca	14,80€
Croquetón de cordero lechal sobre rostí de patata violeta y chip de boniato	14,90€
Cestacrujiente de carrillera ibérica con compota de naranja	16,10€
Tartar de atún con piña, aguacate, melón, salsa rosa y caviar	16,20€
Sándwich brioche de foie micuit con reducción de PX y compota de higos	16,25€
Sinfonía de ibéricos y quesos con pasas y nueces	16,90€
Laminado de pulpo cocido con patata al pimentón	17,10€
Salmón ahumado relleno de langostinos, aguacate y emulsión de limas	17,30€
Langostinos en tempura con mahonesa de wasabi y soja (6)	20,90€

Precios por persona IVA Incluido.

Sorbetes

(Incluidos en el menú adulto)

Limón al cava

Mandarina al cava

Frambuesa al cava

Mojito de ron añejo

Principales

Sepodrá elegir entre carne y pescadocuando seavise con el número exacto 10 días antes del evento.

Pescados

Lubina costrada de ajo perejil, espárragos blancos y salsa bernesa	33,10€
Salmón al horno, velouté de verdejo y milhojas de calabacín	33,20€
Bacalao sobre terciopelo de guisantes y timbal de patata y bacón	33,40€
Merluza hojaldrada rellena de mariscos con salsa de periquitos	33,50€

Carnes

Carrillera de ternera a baja temperatura, jugo de PX y patatas panaderas	28,80€
Solomillo ibérico sellado al hojaldrado, jugo remolacha, mini vegetales	30,20€
Piononos de solomillo ibérico gratinado, crispy de setas y lombarda caramelizada	34,60€
Solomillo de vaca, crocante de frutos secos, hierbas de monte y lingote de patata	35,30€
Jarrete de cordero lechal glaseado con puré trufado	35,80€
Paletilla de cordero lechal asada con patatas a lo pobre	41,50€

Precios por persona, IVA incluido



Postres

Selva blanca, tierra de cookie de chocolate negro y helado de coco	11,20€
San Marcos con teja de chocolate y helado de leche merengada	11,20€
Red velvet con frutos rojos, tierra de cookie y helado de rosas	11,20€
Sacher de albaricoque con coulis de mango y helado de plátano	11,20€
Brownie de chocolate blanco con helado de violetas	11,20€
Coulant de chocolate, frostie de vainilla con coulis de frambuesa	11,20€
Manzana en compota y caramelizada con frutos rojos y anacardos	11,20€
Milhojas de frutas de temporada con mermelada de naranja	11,20€

*incluye tarta con muñeco para corte.
Precios por persona, IVA incluido



*Menú Infantil

Elige primero + segundo+ postre

41,90€ IVA incluido| Medio menú 31,90€ IVA incluido

PRIMERO

Degustación de quesos y embutidos ibéricos

Croquetas, fingers de queso y empanadillas

Rigatoni Bolognesa

Nuggets de Pollo con crispy de nachos

SEGUNDO

Surtido de mini hamburguesas(4)

Pizza Margarita

Escalope Milanesa

Delicias de solomillo de ternera

POSTRE

Lingote de Chocolate, mousse de chocolate y lacasitos

Cestade merengue rellena de frutas caramelizadas

Helado fluido de nutella, con nata y gominolas

Tarta de tres chocolates con helado de Chicle de fresa

Todos los menú incluyen agua mineral y refrescos

(*) Menús infantiles hasta 14 años cumplidos

Precios por persona, IVA incluido



NUESTROS MENÚS INCLUYEN

Bodega completa Sorbete
Centros de mesa
Impresión personalizada de minutas
Protocolo de invitados
Tarta personalizada para el corte
Animación (consultar condiciones)
Precio mínimo menú 69€
Precios con IVA Incluido

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Las comuniones se dan por terminadas a las 18:30h (horario comida) y a las 00:30h (horario cena), en caso de querer quedarse deberá contratar barra en el momento de la firma del día y salón escogido.

Barra libre 2 horas	21€
Barra libre infantil 2 horas	11€
Barra libre 3 horas	31€
Barra libre infantil 3 horas	16€

Se contratará por el número de menús contratados, sin excepciones.

Barra libre infantil a partir de 8 años cumplidos.

MÚSICA

Discoteca con dj (mínimo dos horas)	520€*
Música en el salón (altavoces del propio salón)	sin cargo*
Hora extra DJ	180€ IVA Incluido

La contratación del servicio de discoteca va unida al servicio de barra libre.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Al formalizar la reserva del salón, se realizará un depósito 500€ (dicha cantidad no será devuelta en caso de cancelación).

Quince días antes de la celebración del evento hay que abonar el 75% del total (dicha cantidad no será devuelta en caso de cancelación) y el resto se abonará 2 días antes del evento.

Se confirmará el número de invitados con una antelación no inferior a ocho días antes

del día del evento, el número de asistentes acordado 72 horas antes, será el mínimo a facturar.

El menú adulto será el mismo para todos los adultos que asisten al evento y el menú

infantil será igual para todos lo que tomen este menú, exceptuando alergias y/o intolerancias.

Se podrá disfrutar de un salón privado siendo mínimo 25 adultos.

Las contrataciones para 2026 tendrán un incremento del IPC anual.

Contacto

www.hotelmajadahonda.com

comercial@hotelmajadahonda.com

916382122