
DOSSIER COMUNIONES

2022/2023

Hotel & Restaurante

Conde Ansúrez



Avenida de Gijón 100, 47009 (Valladolid)

983 015 500 www.hotelcondeansurez.es



Bienvenidos a vuestra Comunión

Muchas gracias por haber pensado en el Hotel Conde Ansúrez de Valladolid para la celebración de vuestra comunión. Es un placer el poder atenderos, y para ello un equipo de profesionales nos ponemos desde este momento a vuestra entera disposición, con el único objetivo de lograr que vuestra celebración sea un completo éxito.

Os presentamos nuestros menús que ha sido confeccionada pensando únicamente en vosotros y en vuestros invitados. De no ser así con mucho gusto atenderemos cuantas sugerencias nos podáis formular. Con más de 30 años de experiencia, nuestro objetivo es su satisfacción, en un día tan importante.

Quedamos a vuestra entera disposición.

Atentamente.

La dirección y equipo del Hotel Conde Ansúrez.

01

Servicios para
comuniones

02

Menús *Selección*

03

Salones



01

Servicios para comuniones

Hotel & Restaurante

Conde Ansúrez





Servicios para comuniones

Todos los menús incluyen sin coste alguno pase para la **actuación del Mago o Ilusionista**, para el conjunto de comuniones en nuestro Hotel.

Disponemos de Tickets de bebida para todos los invitados.

- Refrescos 3€
- Copas de primeras marcas (Excepto Reserva y Gran Reserva) 6€

*** El número de personas definitivo para la celebración se comunicará 5 días antes de la fecha del evento, en caso de ser un número inferior el día de la celebración, se cobrará el total que se comunicó 5 días antes.*



Un día muy
especial lleno de ilusión

02

Menús *Selección*

Hotel & Restaurante

Conde Ansúrez





Menú Selección 1

ENTRANTES

Plato Especial De Ibéricos (Para 2 Personas)

(A elegir uno de los siguientes)

Pastel De Cabracho

Selección De Canapés Variados al Centro De La Mesa.

PRIMER PLATO

Crema De Bogavante

SEGUNDO PLATO (A elegir uno)

Solomillo De Ternera En Salsa Brioche

Lechazo asado D.O. Castilla y León Con ensalada

POSTRE

Tarta Especial De La Casa

BODEGA y BEBIDAS

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo.

Vino tinto D.O. Ribera de Duero.

Agua mineral, Café y Cava.

Precio por comensal | **48.60€**



Menú Selección 2

ENTRANTES

Selección De Canapés Variados, al centro de la mesa

Cóctel De Marisco Sobre Concha De Vieira (2 Unidades Por Persona)

PRIMER PLATO

Crema De Bogavante

SEGUNDO PLATO (A elegir uno, Plato cerrado previamente)

Lechazo Asado. D.O. Castilla Y León

Merluza Al Ajo Tostado

POSTRE

Tarta Especial De La Casa

BODEGA y BEBIDAS

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo.

Vino tinto D.O. Ribera de Duero.

Agua mineral, Café y Cava.

Precio por comensal | **58.32€**



Menú Selección 3

ENTRANTES

Selección De Canapés Variados a elegir, al centro de la mesa

Cóctel De Marisco Sobre Concha De Vieira (2 Unidades Por Persona)

PRIMER PLATO

Merluza rellena de Marisco con salsa americana

SORBETES

Sorbete de Limón

SEGUNDO PLATO

Lechazo Asado. D.O. Castilla Y León Con Ensalada

POSTRE

Tarta Especial De La Casa A Elegir

BODEGA y BEBIDAS

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo.

Vino tinto D.O. Ribera de Duero.

Agua mineral, Café y Cava.

Precio por comensal | **63.72€**



Menú Selección 4

ENTRANTES (A elegir uno)

Selección De Canapés Variados, al centro de la mesa (para 2 personas)

Pastel De Cabracho (para 2 personas)

PRIMER PLATO

Entremeses Ibéricos (para 2 personas)

SEGUNDO PLATO

Taquitos De Piña Con Langostinos Y Salsa Rosa

SORBETES

Sorbete de Limón

TERCER PLATO (A elegir uno, Plato cerrado previamente)

Lechazo Asado. D.O. Castilla Y León Con ensalada

Merluza Rellena Marea Negra

POSTRE

Tarta Especial De La Casa A Elegir

BODEGA y BEBIDAS

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo.

Vino tinto D.O. Ribera de Duero.

Agua mineral, Café y Cava.

Precio por comensal | **65.88€**



Menú Selección 5

ENTRANTES (A elegir)

Selección De Canapés Variados, al Centro De La Mesa

PRIMER PLATO

Vieiras Gratinadas al Horno (2 unidades) con Gambones a la Plancha (4 unidades) sobre Verduritas

SORBETES

Sorbete de Limón

SEGUNDO PLATO

Lechazo Asado. D.O. Castilla Y León Con Ensalada

POSTRE

Tarta Especial De La Casa A Elegir

BODEGA y BEBIDAS

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo.

Vino tinto D.O. Ribera de Duero.

Agua mineral, Café y Cava.

Precio por comensal | **64.80€**



Menú Selección 6

ENTRANTES

Selección De Canapés Variados, al Centro De La Mesa

PRIMER PLATO

Espárragos Rellenos De Salmón Con Salsa Montesinos

SEGUNDO PLATO

Merluza Al Ajo Tostado

SORBETES

Sorbete de Limón

TERCER PLATO (A elegir uno)

Lechazo Asado. D.O. Castilla Y León Con Ensalada

Cochinillo

POSTRE

Tarta Especial De La Casa A Elegir

BODEGA y BEBIDAS

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo.

Vino tinto D.O. Ribera de Duero.

Agua mineral, Café y Cava.

Precio por comensal | **70.20€**



Menú Selección 7

ENTRANTES (A elegir uno)

Pastel De Cabracho

Selección De Canapés Variados, al Centro De La Mesa

PRIMER PLATO

Jamón Y Lomo Ibéricos

SEGUNDO PLATO (A elegir uno)

Merluza Al Ajo Tostado

Merluza Rellena De Setas Con Boletus

SORBETES

Sorbete de Limón

TERCER PLATO (A elegir uno)

Lechazo Asado. D.O. Castilla Y León Con Ensalada Ó

Emparedado De Solomillo De Ternera Con Medallón De Foie

POSTRE

Tarta Especial De La Casa A Elegir

BODEGA y BEBIDAS

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo.

Vino rosado D.O. Cigales.

Vino tinto D.O. Ribera de Duero.

Agua mineral, Café y Cava. Licores a la carta.

Precio por comensal | **73.44€**



Menú Selección 8

ENTRANTES (A elegir uno)

Pastel De Cabracho

Selección De Canapés Variados, al Centro De La Mesa

PRIMER PLATO

Jamón Y Lomo Ibéricos

SEGUNDO PLATO

Gambas Frescas De Huelva (12 Unidades por persona)

SORBETES

Sorbete de Limón

TERCER PLATO (A elegir uno)

Lechazo Asado. D.O. Castilla Y León Con Ensalada

Merluza Rellena De Marisco

POSTRE

Tarta Especial De La Casa A Elegir

BODEGA y BEBIDAS

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo.

Vino rosado D.O. Cigales.

Vino tinto D.O. Ribera de Duero.

Agua mineral, Café y Cava. Licores a la carta.

Precio por comensal | **76.68€**



Menú Selección 9

ENTRANTES (A elegir uno)

Pastel De Cabracho

Selección De Canapés Variados, al Centro De La Mesa

PRIMER PLATO

Jamón Y Lomo Ibéricos

SEGUNDO PLATO

Langostinos Del Mediterráneo Dos Salsas

SORBETES

Sorbete de Limón

TERCER PLATO

Emparedado De Solomillo De Ternera Con Medallón De Foie

POSTRE

Tarta Especial De La Casa A Elegir

BODEGA y BEBIDAS

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo.

Vino rosado D.O. Cigales.

Vino tinto D.O. Ribera de Duero.

Agua mineral, Café y Cava. Licores a la carta.

Precio por comensal | **78.84€**



Menú Selección 10

ENTRANTES (A elegir uno)

Pastel De Cabracho

Selección De Canapés Variados, al Centro De La Mesa

PRIMER PLATO

Piña Natural Rellena De Marisco

SEGUNDO PLATO

Dorada Al Horno Con Almejas

SORBETES

Sorbete de Limón

TERCER PLATO

Lechazo Asado. D.O. Castilla Y León Con Ensalada

POSTRE

Tarta Especial De La Casa A Elegir

BODEGA y BEBIDAS

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo.

Vino rosado D.O. Cigales.

Vino tinto D.O. Ribera de Duero.

Agua mineral, Café y Cava. Licores a la carta.

Precio por comensal | **78.84€**



Menú Selección 11

ENTRANTES (A elegir uno)

Pastel De Cabracho

Selección De Canapés Variados, al Centro De La Mesa

PRIMER PLATO

Langostinos Especiales Del Mediterráneo

SEGUNDO PLATO

Merluza "Conde Ansúrez"

SORBETES

Sorbete de Limón

TERCER PLATO (A elegir uno)

Cochinillo

Lechazo Asado. D.O. Castilla Y León Con Ensalada

POSTRE

Tarta Especial De La Casa A Elegir

BODEGA y BEBIDAS

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo.

Vino rosado D.O. Cigales.

Vino tinto D.O. Ribera de Duero.

Agua mineral, Café y Cava. Licores a la carta.

Precio por comensal | **79.92€**



Menú Selección 12

ENTRANTES

Selección De Canapés Variados, al Centro De La Mesa

PRIMER PLATO

Vieiras Gratinadas Al Horno (2 Unidades Por Persona).

SEGUNDO PLATO

Mero Al Ajo Tostado Con Crema De Pimientos

SORBETES

Sorbete de Limón

TERCER PLATO

Emparedado De Solomillo De Ternera Con Medallón De Foie

POSTRE

A elegir entre el surtido ofrecido por nuestras distintas Pastelerías o la especial del Conde Ansúrez.

BODEGA y BEBIDAS

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo.

Vino rosado D.O. Cigales.

Vino tinto D.O. Ribera de Duero.

Agua mineral, Café y Cava. Licores a la carta.

Precio por comensal | **82.54€**



Menú Selección 13

ENTRANTES (A elegir uno)

Pastel De Cabracho

Selección De Canapés Variados, al Centro De La Mesa

PRIMER PLATO

Jamón Y Lomo Ibérico

SEGUNDO PLATO

Bogavante Bellavista

SORBETES

Sorbete de Limón

TERCER PLATO (A elegir uno)

Lechazo Asado D.O. Castilla Y León Con Ensalada

Emparedado De Solomillo de Ternera Relleno De Jamón Ibérico

POSTRE

A elegir entre el surtido ofrecido por nuestras distintas Pastelerías o la especial del Conde Ansúrez.

BODEGA y BEBIDAS

Vino blanco D.O. Rueda.

Vino rosado D.O. Cigales.

Vino tinto D.O. Ribera de Duero.

Agua mineral, Café y Cava. Licores a la carta.

Precio por comensal | **90.72€**



Menú Selección 14

ENTRANTES

Ensalada De Bogavante Dos Salsas

PRIMER PLATO

Merluza "Conde Ansúrez"

SORBETES

Sorbete de Limón

SEGUNDO PLATO

Solomillo A La Broche Con Salsa Perigourdine

POSTRE

Tarta Especial De La Casa A Elegir

BODEGA y BEBIDAS

Vino blanco D.O. Rueda.

Vino rosado D.O. Cigales.

Vino tinto D.O. Ribera de Duero.

Agua mineral, Café y Cava. Licores a la carta.

Precio por comensal | **93.96€**



Menú Infantil

ENTRANTES

Entremeses Ibéricos De Jamón, Chorizo, Salchichón Y Lomo

Fritos Calientes de Gamba Gabardina, Sepia Rebozada, Croquetas y Rabas de Calamar

PRIMER PLATO (A elegir uno)

Chuletillas Con Patatas Fritas

Escalope De Ternera Con Patatas Fritas

POSTRES

Tarta Especial De La Casa Con Helado

Refresco o Agua mineral

Precio por comensal | **37€**

03

Salones

Hotel & Restaurante

Conde Ansúrez





Nuestros salones

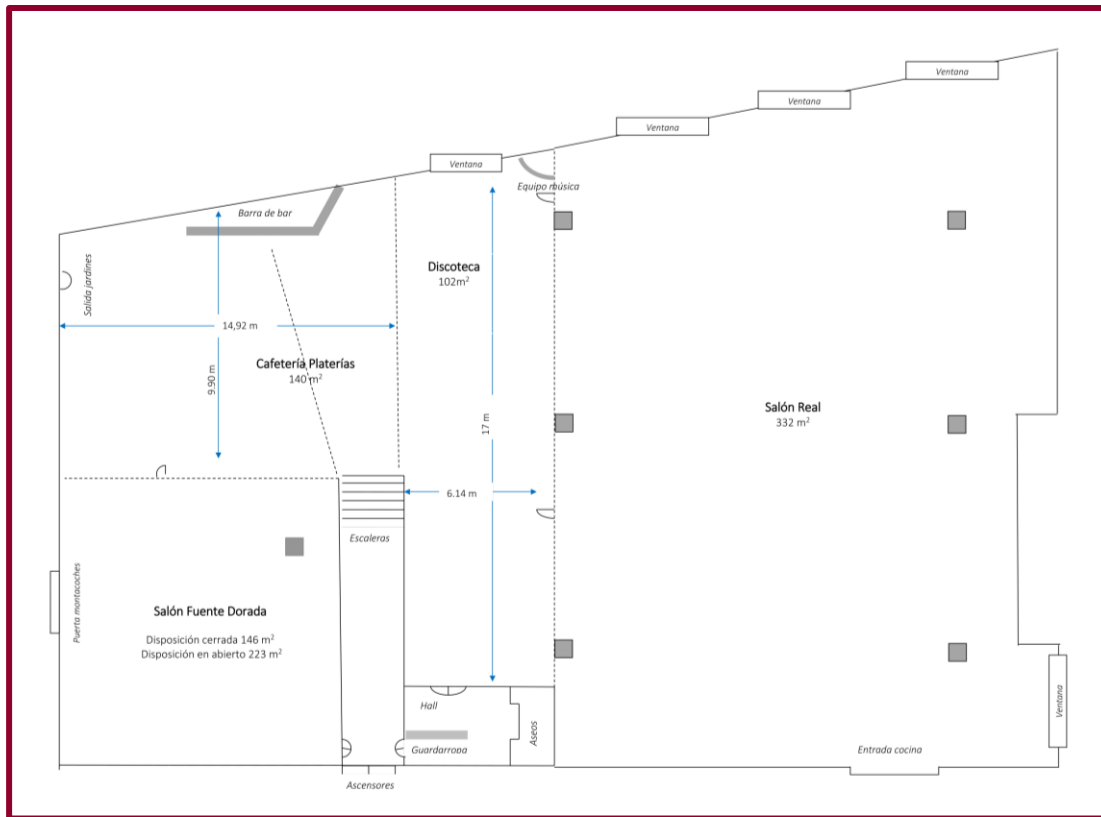
A continuación, se detallan los distintos salones disponibles en el **Hotel Conde Ansúrez** y sus características. Si desea visitarlos presencialmente, no dude en concertar una cita con la dirección de hotel.

	Capacidad (personas)	Espacio (m ²)	Ubicación
Salón Valladolid	15 a 20	28	Planta 0
Salón Castilla	10 a 15	25	Planta 0
Salón Lope de Vega	30 a 35	53	Planta 0
Salón La Colegiata	130	160	Planta -1
Salón La antigua	100 a 120	162	Planta -1
Salón Real	300	332	Planta -1
Salón Fuente Dorada	150	146	Planta -1



Nuestros salones

Plano de distribución de la planta -1, salones (Hotel Conde Ansúrez).



DOSSIER COMUNIONES

2022/2023

M^a Isabel Muñoz | Gerente

648 614 070
maribel@hotelcondeansurez.es

Hotel & Restaurante

Conde Ansúrez



Avenida de Gijón 100, 47009 (Valladolid)

983 015 500 www.hotelcondeansurez.es