



# COMUNIONES 2020

[comercial@castillolazoreda.com](mailto:comercial@castillolazoreda.com)  
[www.castillodelbosquelazoreda.com](http://www.castillodelbosquelazoreda.com)

# Bienvenidos al Castillo

Estimados clientes,

El Castillo del Bosque La Zoreda le ofrece la posibilidad de convertir su banquete de comunión en algo único e irrepetible.

Nuestra filosofía se basa en la selección de una materia prima de calidad, la excelencia gastronómica de nuestros fogones y un servicio profesional del máximo nivel.

Los amplios salones sin columnas, con vistas al Castillo y sus jardines, pueden albergar hasta 1.200 comensales.

Las propuestas gastronómicas, adaptadas a sus gustos y necesidades específicas, nos permiten ofrecerles una experiencia inolvidable.

450 plazas de parking, cocinas propias y una ubicación privilegiada en el corazón del bosque completan una propuesta única en Asturias.

Más de 30.000 clientes satisfechos en los últimos tres años avalan el trabajo de un equipo extraordinario.

Si buscan un lugar excepcional para celebrar la comunión de su hij@, el Castillo de la Zoreda es un éxito asegurado.

Muchas gracias por su confianza.

**ÁLVARO ENTRIALGO**  
DIRECTOR





## Atenciones Especiales

- Copa de bienvenida.
- Atracciones infantiles e hinchables.
- Decoración de mesas.
- Corte de tarta de comunión.
- Disco fiesta.
- Animación infantil.
- Regalos personalizados.
- Carritos divertidos: helados y palomitas.
- Mesa de gominolas.
- Fuente de chocolate.
- Tarifas especiales en habitaciones para la noche del domingo. Consultar.

## Condiciones Generales

- El menú, número definitivo de comensales y si desean contratar merienda, se confirmará con una antelación de mes y medio vista al evento.
- Los niños a partir de 14 años abonarán el cubierto de adulto.
- Respetando la ley antitabaco, sólo se podrá fumar al aire libre.
- Se aplicará el IVA correspondiente a la fecha del evento.
- Se solicita una fianza de 300 € como confirmación de reserva.
- La entrada al salón se realizará por riguroso orden de llegada.



# Menús

## Menú nº1 | 61€

- Hojaldres Rellenos de Mariscos y Langostinos a la Plancha
- Crema de Bogavante
- Lechazo Confitado Deshuesado, Salteado de Pimientos y Patata Asada
- Tarta de Comuni3n
- Bodega:
  - Vino Blanco Albari3no
  - Vino Tinto Rioja Crianza
  - Agua, Refrescos y Cerveza
- Servicio de Caf3 y Licores

## Menú nº2 | 65€

- Crema de Nécoras
- Lomo de Merluza Braseado con su Pil-Pil
- Solomillo de Ib3rico con su Guarnici3n y Cebollas Glaseadas
- Tarta de Comuni3n
- Bodega:
  - Vino Blanco Albari3no
  - Vino Tinto Rioja Crianza
  - Agua, Refrescos y Cerveza
- Servicio de Caf3 y Licores

## Menú nº3 | 68€

- Crema de Cigalitas
- Bomb3n de Merluza relleno de Centollo y Buey de Mar
- Asado de Lechazo con Patatinos y Ensalada
- Tarta de Comuni3n
- Bodega:
  - Vino Blanco Albari3no
  - Vino Tinto Rioja Crianza
  - Agua, Refrescos y Cerveza
- Servicio de Caf3 y Licores



# Menús

## Menú nº4 | 75€

- Ensalada Templada de Langostinos Marinados
- Crema de Setas de Temporada con Bizcochito de Maíz y Foie
- Asado de Pierna y Paletilla de Lechazo con Crema de Patata y Piquillos
- Tarta de Comuni3n
- Bodega:
  - Vino Blanco Albari3o
  - Vino Tinto Rioja Crianza
  - Agua, Refrescos y Cerveza
- Servicio de Caf3 y Licores

## Menú nº5 | 80€

- Lingote de Foie y Pi3a Caramelizada con Pan de Especias
- Lomo de Lubina Braseado con Salsa de C3tricos, Salteado de Setas y Espinacas
- Solomillo de Ternera con Salsa de Oporto, Pastel de Patata y Hatillo de Trigueros
- Tarta de Comuni3n
- Bodega:
  - Vino Blanco Albari3o
  - Vino Tinto Rioja Crianza
  - Agua, Refrescos y Cerveza
- Servicio de Caf3 y Licores

## Menú nº6 | 82€

- Gazpacho con Salpic3n y Langostinos
- Rape con Salsa Cant3brica y Timbal de Verduritas
- Paletilla de Lechazo con Crema de Patata y Pimientos del Piquillo
- Tarta de Comuni3n
- Bodega:
  - Vino Blanco Albari3o
  - Vino Tinto Rioja Crianza
  - Agua, Refrescos y Cerveza
- Servicio de Caf3 y Licores



## Menú Infantil | 44€

- Embutidos Ibéricos y Bocaditos Fríos y Calientes
- Medallones de Ternera a la Plancha o Casti-Burguer de Ternera
- Tarta de Comunión y Helado
- Agua y Refrescos
- Copa de Brindis Champán



## Merienda | 12€

- Chapatita de Jamón Ibérico con Tomate y Aceite de Oliva
- Mini Bollín de Chorizo
- Hojaldritos Variados
- Croissant de Jamón y Queso
- Medianoche de Salmón Ahumado, Tomate y Canónigos
- Sandwich con Salpicón de Marisco
- Mini Dulzuras
- Bodega:
  - Vino Blanco Albariño
  - Vino Tinto Rioja Crianza
  - Agua, Refrescos y Cerveza



# Carta de Comuniones

## Entradas

- Hojaldres Rellenos de Marisco y Langostinos a la Plancha
- Triángulo Tibio Relleno de Ave y Setas
- Lingotes de Foie y Piña Caramelizado con Pan de Especies
- Ensalada Templada de Langostinos Marinados
- Ensalada de Bogavante con su Salpicón
- Brocheta de Vieiras y Pulpo a la Plancha

## Cremas

- Crema de Bogavante
- Crema de Nécoras
- Crema de Cigalitas
- Crema de Setas de Temporada, con Bizcochito de Maíz y Foie
- Gazpacho con Salpicón de Langostinos

## Pescados

- Lomo de Lubina Braseado con Salsa de Cítricos, Setas y Espinacas
- Lomo de Merluza a la Plancha con su Pilpil
- Bombón de Merluza Relleno de Centollo y Buey de Mar
- Rape con Salsa Cantábrica y Timbal de Verduritas
- Mero al Horno con Almejas y su Emulsión





## Carta de Comuniones

### Carnes

- Lechazo Confitado y Deshuesado, Salteado de Pimientos y Patata Asada
- Solomillo de Ibérico con Ragout de Setas y Salsa de Albaricoque
- Paletilla de Lechazo con Crema de Patata y Pimientos del Piquillo
- Asado de Pierna y Paletilla de Lechazo con Crema de Patata y Piquillos
- Asado de Lechazo con Patatinos y Ensalada
- Solomillo con Salsa de Oporto, Pastel de Patata y Hatillo de Trigueros
- Solomillo con Foie Salsa de Pedro Ximénez

### Postres

- Tarta San Marcos
- Mousse de tres chocolates
- Milhoja de Frutas del Bosque
- Tarta Saint Honoré





# Comuniones Únicas

## Instalaciones

- **Salón Jardines del Bosque:** 100% modulable y con capacidad para 1.200 personas.
- **Salón Versalles:** independiente y exclusivo, puede albergar hasta 44 personas. Perfecto para banquetes privados.
- **Salón Rojo:** espacio ideal para comuniones elegantes de hasta 16 personas.
- **Galería del Bosque:** salón luz natural, capacidad para 50 comensales y preciosas vistas a los jardines. Con acceso privado a la terraza exterior, es perfecto para realizar comuniones en un entorno confortable e inigualable.
- **Jardines y bosque:** 23 hectáreas de naturaleza a su alrededor.

## Servicios

- Conexión WIFI gratuita
- Medios audiovisuales
- Accesos adaptados
- Climatización
- Transporte
- Traslados al aeropuerto
- Parking
- Recepción 24 horas
- Hotel 5 estrellas
- Restaurante
- Spa
- Masajes
- Lavandería
- Tintorería
- Coctelería
- Vermutería
- Show Cooking
- Rincón Asturiano
- Cortador de jamón
- Buffet de Quesos
- DJ
- Animación infantil
- Crazy Karts
- etc.



*"Comuniones imborrables,  
emociones eternas".*



CASTILLO DEL BOSQUE  
**LA ZOREDA**

HOTEL SPA RESTAURANTE

