

ACOSTA
centro
HOTEL & EVENTOS
****

Comuniones 2027

Celebra la Primera Comunión de tu hij@ en un lugar único



Bienvenidos

Os damos la bienvenida a Hotel Acosta Centro

Único Hotel 4 estrellas en Almendralejo

Gracias por consultar nuestro dossier de comuniones para 2026

Para la celebración de vuestro Evento estaremos a vuestra disposición para que sea un dia muy especial

información y reservas **924 666 111- 667 543 990**

ACOSTA HOTELES & EVENTOS | centro ALMENDRALEJO ****

UBICACIÓN

Privilegiada en pleno centro de Almendralejo

SALONES

Opción de salones Privados



GASTRONOMÍA

Ofrecemos una propuesta de calidad, para todos los gustos

PERSONAL EXCLUSIVO

Tendrán a su disposición un equipo de camareros profesionales para su evento



COMUNIÓN:
Entrantes al Centro

58,00€

ENTRANTES

Jamón ibérico de cebo campo

Lomo ibérico

Surtido de quesos

Ahumados sobre pulpa de tomate

Bacalao a la nata

Croquetas de ibéricos

Chocos fritos

Tartaleta de ensaladilla de gambas

Taquitos de solomillo

POSTRE

Repostería Acosta con Helado Cremoso

BEBIDAS

Tinto crianza, blanco semi-dulce,
blanco Verdejo, refrescos, cervezas,
agua mineral y cafés

ACOSTA HOTELES & EVENTOS | centro ALMENDRALEJO ****

58,00€





Comunión COCKTAIL

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
TABLA DE QUESOS
LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA
TWISTER DE GAMBAS AL AJILLO
CROQUETAS DE SECRETO CON TOQUE DE MIEL
CRUJIENTE DE GAMBA CRISTAL
CHOCO FRITO CON SALSA TÁRTARA
MILHOJA DE SALMÓN Y QUESO CREMOSO
MINI HAMBURGUESA PREMIUM
BROCHETA DE POLLO BARBACOA
SARTÉN DE ARROZ DE MARISCO SEÑORET

*

-CORNER DE CERVEZAS-
-ISLA DE VINOS, REFRESCOS, REBUJITO-
-ESTACIÓN DE CAFÉ-

*

POSTRE
REPOSTERÍA ACOSTA CON HELADO CREMOSO

ACOSTA HOTELES & EVENTOS | centro ALMENDRALEJO ****



COMUNIÓN: 1

65,00€

ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota (repetición)
Lomito ibérico de Bellota
Surtido de quesos Extremeños
Tarrina de foië con cebolla caramelizada
Croquetas artesanas de jamón
Bacalao Dorado
Gambas blancas de Huelva

PLATO PRINCIPAL

Codillo de cerdo asado a baja temperatura
con gratán de patatas con queso Edam
y pimiento del piquillo

POSTRE

Repostería Acosta con Helado Cremoso

BEBIDAS

Tinto crianza, blanco semi-dulce,
blanco Verdejo, refrescos, cervezas,
agua mineral y cafés

ACOSTA HOTELES & EVENTOS | centro ALMENDRALEJO ****



COMUNIÓN: 2

69.50 €

ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota (repetición)
Lomito ibérico de Bellota
Surtido de quesos Extremeños
Tarrina de foië con cebolla caramelizada
Crujiente de gambas cristal y wakame
Salteado de verduras con toque de bacon
y gratido de ali-oli
Gambas blancas de Huelva

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo con gratán de patatas
con queso Edam y pimiento del piquillo

POSTRE

Repostería Acosta con Helado cremoso

BEBIDAS

Tinto crianza, blanco semi-dulce,
blanco Verdejo, refrescos,
cervezas, agua mineral y cafés

ACOSTA HOTELES & EVENTOS | centro ALMENDRALEJO ****



COMUNIÓN: 3

77.00 €

ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota (repetición)
Lomito ibérico de Bellota
Surtido de quesos Extremeños
Tarrina de foië con cebolla caramelizada
Croquetas de secreto y un toque de miel
Revuelto de ahumados
Gambas blancas de Huelva

PLATO PRINCIPAL

Presa ibérica a la parrilla con gratán
de patatas con queso Edam
y pimiento del piquillo

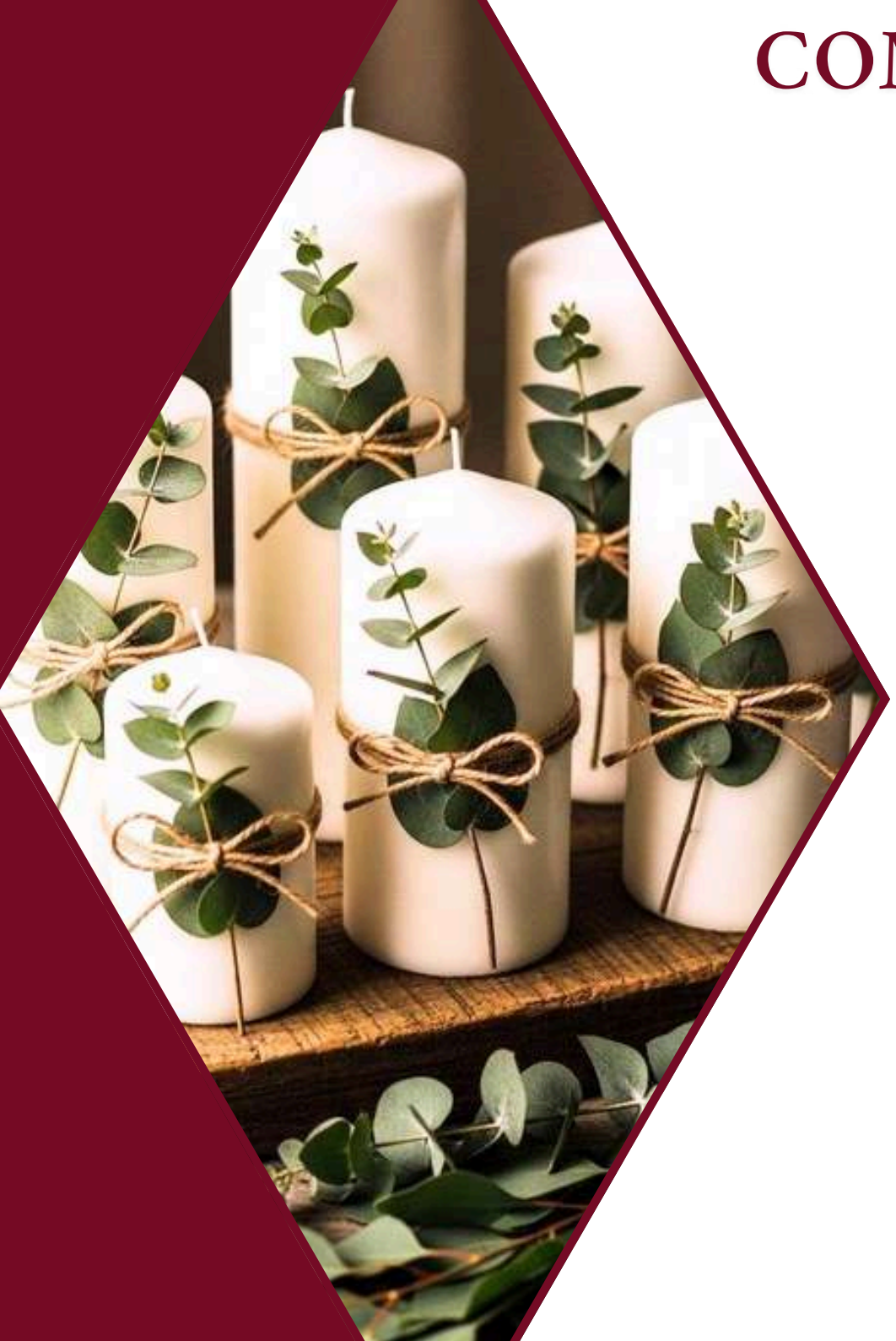
POSTRE

Repostería Acosta con Helado Cremoso

BEBIDAS

Tinto crianza, blanco semi-dulce,
blanco Verdejo, refrescos,
cervezas, agua mineral y cafés

ACOSTA HOTELES & EVENTOS | centro ALMENDRALEJO ****



COMUNIÓN: 4

87.00 €

ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota (repetición)
Lomito ibérico de Bellota
Surtido de quesos Extremeños
Croquetas ibéricas
Tarrina de foië con cebolla caramelizada y higos
Gambas blancas de Huelva
Gambones a la Sal
Langostinos Cocidos

PLATO PRINCIPAL

Costillar de ternera adobado y
cocinado a baja temperatura
con guarnición.

POSTRE

Repostería Acosta con Helado Cremoso

BEBIDAS

Tinto crianza, blanco semi-dulce,
blanco Verdejo, refrescos,
cervezas, agua mineral y cafés

ACOSTA HOTELES & EVENTOS | centro ALMENDRALEJO ****



COMUNIÓN: 5

98.00 €

ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota D. O. (repetición)

Lomo Doblado y lomito ibérico de Bellota

Surtido de quesos Extremeños

Carpaccio de retinto con parmesano

Mini sartén Arroz Meloso Señoret

Gambas blancas de Huelva

Langostinos nacionales

Gambones

*****

Sorbete de Limón

PLATO PRINCIPAL

Duo de Presa y Pluma ibérica con gratán de patata y pimienta del piquillo

POSTRE

Repostería Acosta con Helado Cremoso

BEBIDAS

Tinto crianza, blanco semi-dulce, blanco verdejo, refrescos, cervezas, agua mineral y cafés

ACOSTA HOTELES & EVENTOS | centro ALMENDRALEJO ****



COMUNIÓN: 6

110.00 €

ENTRANTES
Jamón Ibérico de Bellota D. O.
Lomo Doblado y lomito ibérico de Bellota
Surtido de quesos Extremeños
Mini sartén Arroz Meloso Señoret

MARISCADA AL CENTRO
Buey de mar
Gambas blancas de Huelva
Langostinos cocidos
Mejillones al natural
*****
Sorbete de Limón

PLATO PRINCIPAL
Entrecot de retinto con gratán
de patata y pimienta del piquillo

POSTRE
Repostería Acosta con helado cremoso

BEBIDAS
Tinto crianza, blanco semi-dulce, blanco verdejo,
refrescos, cervezas, agua mineral y cafés

ACOSTA HOTELES & EVENTOS | centro ALMENDRALEJO ****

10,00 €

COCKTAIL



Complementa tu menú elegido con una copa de bienvenida antes de sentarse

- Tartaleta vegetal con toque de mostaza
- Tosta de anchoa sobre tomate natural
- Chupito de gazpacho (asalomorejado)
- brocheta de pollo barbacoa

Incluye:
Refrescos, Cervezas, Vinos,
Agua mineral

ACOSTA HOTELES & EVENTOS | centro ALMENDRALEJO ****







Espacios Disponibles para animación

Disponemos de zonas de animación con espacios de interior y al aire libre.

PLANTA -1 Cubierto

Espacio para juegos con pelota o futbol

ENTREPLANTAS Cubierto

Un amplio espacio de 300 m²
junto a los salones,

TERRAZA Aire libre

250 m² de terraza exterior con césped artificial, perfecta para juegos y animación al aire libre.

ACOSTA HOTELES & EVENTOS | centro ALMENDRALEJO ****







SALONES

Opción de salones Privados

Celebra con total comodidad en nuestros salones privados.

Tempranillo 1 ..... Capacidad para 30 pers.

Tempranillo 2 ..... Capacidad para 30 pers.

Tempranillo 1 y 2 ..... Capacidad para 60 pers.

Armagnac ..... Capacidad para 80 pers.

Merlot ..... Capacidad para 120 pers.

Restaurante Ñ ..... Capacidad para 80 pers.

Cayetana 1 ..... Capacidad para 150 pers.

ACOSTA HOTELES & EVENTOS | centro ALMENDRALEJO ****



Recena

- Pulguitas de Jamón y Queso ..... 3,00 €
- Montado de lomo Maxi ..... 3,00 €
- Pizza ..... 12,00 €
- Jamón Ibérico Cortado a la vista ..... 300,00 €
- Jamón Ibérico de bellota Cortado a la vista ..... 500,00 €

-Iva incluido

- Contratable por tandas de 25,50, 75 y 100 unidades hasta 48h antes del evento

ACOSTA HOTELES & EVENTOS | centro ALMENDRALEJO ****

MENU INFANTIL

HASTA 12 AÑOS

AL centro para compartir

jamón ibérico y queso de oveja

plato individual

Croquetas
pizza de jamón y queso
nuggets de pollo
patatas fritas
helado
bebidas

APRECIO POR PERSONA

25,00€

ACOSTA HOTELES & EVENTOS | centro ALMENDRALEJO ****

Momento Copas

BOTELLA 48,00€

WHISKY

J & B
Ballantine's
Cutty Sark
White Label
Jonny Walker
Red Label
Dyc
Passport

RON

Brugal
Barcelo
Cacique
Pampero
Bacardi
Negrita
Legendario

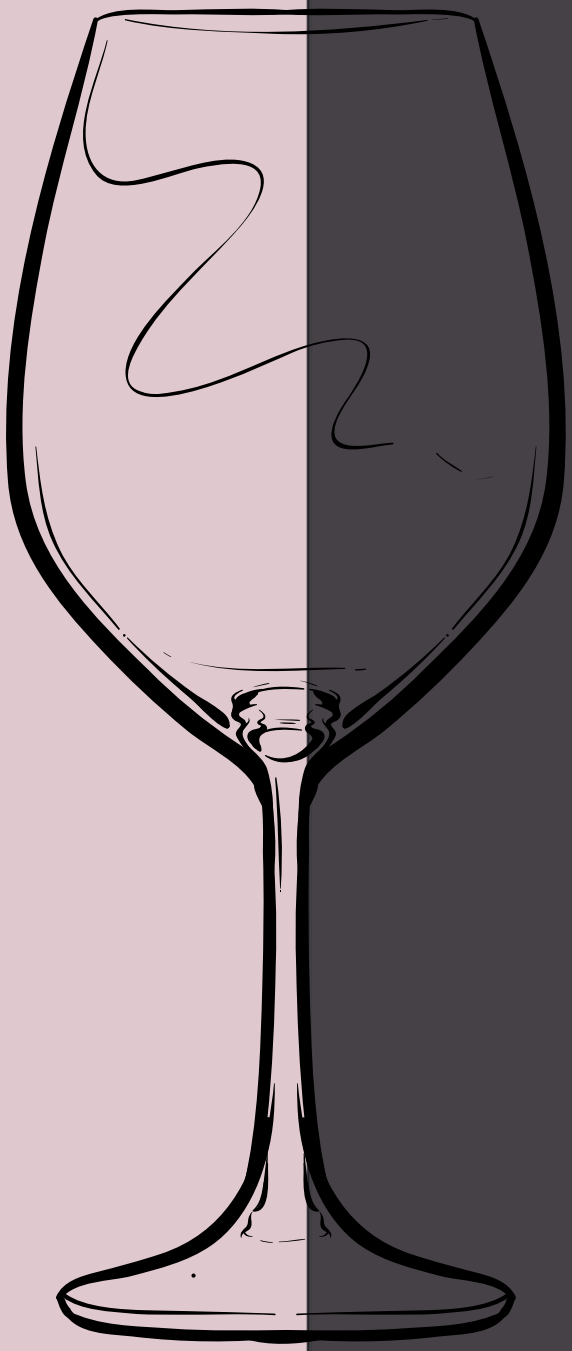
GINEBRAS

Beefeater
Larios
Gordon´s
Bombay
Sapphire
Seagram´s
Puerto de
Indias
Exotica

VODKA

Smirnoff
Eristoff
Absolut

Extremeño ..... 20 €
Villamasa ..... 35 €
Baileys ..... 35 €
Ruavieja ..... 30 €
Caja de refresco 24 unidades ... 38 €



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Precios 10% IVA incluido.
- Para reservas hay que realizar un depósito de 300 €.
- Los menús son orientativos y se pueden realizar cambios. Si desean contratar una empresa externa para el montaje de mesas de Candy Bar (chucherías) u otros, el hotel aportará una mesa (200x90cm) y lencería de mesa standard (mantel).
- El montaje de las mesas de la comunión se coordinará con el establecimiento según disponibilidad.
- El menú se confirmará entre el 15 y el 30 de enero de 2027, indicando número de comensales aproximados.
- El jueves de la semana antes del evento se indicará la distribución de comensales en un formato Excel que será facilitado por el hotel y todo lo relacionado con el evento, copas, recena, etc.
- Se podrá modificar el nº de comensales sin que afecte, hasta 48 horas antes del evento. Fuera de plazo se cobrará el 100 % de los comensales contratados.
- Servicio de copas en terraza hasta máximo 22:00h

Pago: Se realizara el pago total del evento como máximo 48 horas después del mismo



Información y reservas: 924 666 111 / 667 543 990