



Comuniones

2025

TRH PARAÍSO
★ ★ ★ ★



PRESENTACION

Para estos días tan especiales, el hotel TRH Paraiso pone a vuestra disposición nuestro servicio de restaurante y bares con amplios y luminosos salones para disfrutar de un ambiente acogedor y confortable. Porque este día debe ser único para vosotros y vuestros familiares.

¡Permítidnos formar parte de él!

Además nuestro experto chef os sorprenderá con magníficos buffets y menús de gala, que incluyen platos y degustaciones de las más auténtica cocina sofisticada y mediterránea. Todo un abanico de posibilidades que sabremos adaptar a vuestras sugerencias y que, sin duda, sorprenderán a todos vuestros invitados.

Nuestros profesionales estarán en todo momento a vuestro servicio, y cada uno de nosotros os ofreceremos toda la confianza y el buen hacer de nuestros muchos años de experiencia.

INTERIOR



PERGOLA



EXTERIOR



ROTONDA



Salón con Suplemento

Max 50 pax

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENU y BUFFET

- Recepción de invitados a la llegada.
- Coordinación del evento. Elaboración de menú, prueba de menú, seating-plan y elaboración de minutas, acomodación de invitados y organización con los proveedores en la celebración del evento.
- Menús especiales para Alérgenos o intolerantes. Bajo petición.
- Servicio Decoración (Con suplemento)
- Camarera de guardia solo para el evento.
- Jardines y utilización de piscinas. (niños siempre acompañados de 1 adulto)
- Incluye montaje en mesas de maderas. Suplemento Mesas banquetes
- Bebidas durante el almuerzo con un max 2,5 horas.

Buffet Adultos: (mínimo para 30 pax)

No incluye prueba de menú ni la opción aperitivos. Precio niños hasta 11,99 años 25€ Iva incl. Menú infantil servido.

Menú:

Incluye Paquete Aperitivo bebidas . Duración 30 minutos.

Comunión de 50 comensales . Prueba menú 2 pax max.

Deberán abonar el menú el día de la prueba que se descontará a la finalización del evento.

Comuniones de menos de 50 comensales.

Prueba menú hasta 4 pax con 50% descuento. No se descuenta.





APERITIVO BEBIDAS

En todos nuestros Menús tiene incluido el paquete de Aperitivos bebidas en el que incluye:

Agua, Refrescos, Cerveza, Vinos de nuestra Bodega Tinto, Rosado, Blanco, Manzanilla fina.

No incluye comida.

Precio 8€ por persona

Duración 30 minutos.

Incluido este servicio solo con los menus.



APERITIVOS FRIOS (Opcional-Extra)

Chupito frio de Melón y hierbabuena
Ajo-blanco Malagueño con Mango
Tartaleta de Salmorejo con virutas de ibérico
Cochinita Pibil con Guacamole pimentón
Roll de pollo César
Pipirrana de Mejillón con Vinagreta Cítrica
Brocheta de Caprese con Aceite de Albahaca
Surtido de quesos
Caña de Lomo
Gazpacho de fresas

Vegano: Ensalada Tabulé

Agua, Refrescos, Cerveza, Vinos de nuestra
Bodega Tinto, Rosado, Blanco, Manzanilla fina.

A elegir 3 opciones de Frío y 3 opciones de caliente.
Suplemento por aperitivos 14€ por pax.

Duración 30 minutos.



APERITIVOS CALIENTES (Opcional-Extra)

Mini Croquetas de Jamón con Salsa Al i oli
Berenjenas con Miel de Caña
Cartucho de Fritura Malagueña
Lagrimas de pollo con Salsa Barbacoa
Mini Pinchitos Pollo Moruno
Langostino Crispi con Salsa Sweetchilly
Rabas a la Andaluza
Verduras variadas en Tempura
Arroz meloso Marinero
Patata crujiente a la Brava
Cartuchito de pescado en adobo con Salsa Tártara

Vegano: Mini Rollito de Primavera con Salsa Asiática

Agua, Refrescos, Cerveza, Vinos de nuestra
Bodega Tinto, Rosado, Blanco, Manzanilla fina.

A elegir 3 opciones de Frío y 3 opciones de caliente.
Suplemento 14€ por pax.

Duración 30 minutos.

BUFFET GALA



Desde

52€

IVA incl

RINCON ENSALADAS Y ENTRANTES

ENSALADA REMOLACHA, NARANJA CON QUESO DE CABRA Y
VINAGRETA DE AVELLANA
CASCADA DE LANGOSTINOS COCIDOS
COGOLLOS CON AJOS FRITOS Y PIQUILLOS
ENSALADA DE POLLO RAS HANOUT CON VINAGRETA DE HUMMUS

RINCON DE QUESOS Y EMBUTIDOS

RINCON SOPAS

Gazpacho con sus Guarniciones

PLANCHA EN VIVO

Verduras Plancha

ARROZ EL SEÑORITO

DORADA A LA ESPALDA

REDONDO DE TERNERA ASADO A LA PIMIENTA

RABAS A LA ANDALUZA

LAGRIMITAS DE POLLO

WOK DE VERDURITAS

PATATAS PANADERAS

BUFFET DE POSTRES

BODEGA BANQUETES Agua, Refrescos y Cerveza
INCLUIDA: Vino Blanco Verdejo y Tinto Ribera del Duero
Cava Jaime Serra, Café e infusiones



MENU 1

ENTRADA

Tabla de Quesos, Berenjenas Fritas con Miel de Caña,
Pipirrana de Mejillón con Vinagreta Cítrica
Para compartir: plato por cada 4 pax

PRIMER PLATO

Salmorejo Cordobés con virutas de ibérico y huevo picado

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Cerdo a la Pimienta Verde con sus mini
Patatas Arrugadas

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de Vainilla

BODEGA

Agua, Refrescos y Cerveza
Vino Blanco Verdejo y Tinto Ribera del Duero
Cava Jaume Serra
Café e infusiones
Total 55€ IVA Incluido



MENU 2

ENTRADA

Tabla de Quesos, Ensalada de Pollo con Salsa César
Cazón en Adobo

Para compartir: plato por cada 4 pax

PRIMER PRINCIPAL

Medallón de Salmón con Arroz Jazmín y Salsa Thai

ó

Solomillo de Cerdo a la Crema perfumado al Jerez y
Romero acompañado de Patatas Gratén

POSTRE

Sablé de Limón con Merengue

BODEGA

Agua, Refrescos y Cerveza

Vino Blanco Verdejo y Tinto Ribera del Duero

Cava Jaume Serra

Café e infusiones

Total 60€ IVA Incluido



MIENU 3

ENTRADA

Tabla de Quesos, Langostinos Crispi con Salsa Sweetchilly,
Brocheta Capresse con Aceite de Albahaca
Para compartir: plato por cada 4 pax

PLATO PRINCIPAL

Dorada Asada con Caviar de Berenjena y Terciopelo de
Marisco

ó

Redondo de Ternera al vino Málaga con sus Verduritas
Asadas y Trigueros

POSTRE

Sablé de Cremoso de Gianduja

BODEGA

Agua, Refrescos y Cerveza
Vino Blanco Verdejo y Tinto Ribera del Duero
Cava Jaume Serra
Café e infusiones
Total 70€ IVA Incluido



VEGANO

ENTRADA

Hummus de Garbanzos con sticks de zanahorias y triángulos Crujientes

PRIMER PLATO

Ensalada de Quinoa con Verduritas aromatizadas con Hierbabuena

PLATO PRINCIPAL

Rissoto con cebolla, ajo y Setas acompañado de un toque dulce de Boniato

POSTRE

Manzana Asada Endulzada con Canela

BODEGA

Agua, Refrescos y Cerveza
Vino Blanco Verdejo y Tinto Ribera del Duero
Cava Jaume Serra
Café e infusiones
Total 55€ IVA Incluido

MENU INFANTILES

ENTRADA

Mini Pizzas

PLATO PRINCIPAL

Escalope de Pollo a la Milanesa con patatas fritas

POSTRE

Postre Especial Celebración

BODEGA

Agua Mineral, Refrescos, Zumos

Total 25€ IVA Incluido



ENTRADA

Nuggets y taquitos de tortilla

PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa con Patatas Fritas

POSTRE

Postre Especial Celebración

BODEGA

Agua Mineral, Refrescos, Zumos

Total 25€ IVA Incluido



TARTAS EVENTOS



SABORES CUBIERTAS

Nata, Chocolate blanco- Chocolate con leche-Chocolate negro-Nata



RELLENOS TRADICIONALES.

Fresa-nata-Trufa Vainilla-Chocolate-Merengue-Nata-Trufa de Chocolate negro-Naranja-Coco-Limón-Dulce de Leche



RELLENOS ESPECIALES-Consultar suplemento

Ferrero Roche-Kinder-Huesitos-Lotus-Turrón-Oreo.

- Suplemento foto impresa en la tarta.

La tarta está incluido en los postres del menu infantil



MERIENDAS DULCES

VASITOS VARIADOS TRANSPARENTES

Mousse de vainilla y Frambuesa, Limón y Merengue, tiramisú y Chocolate.
36 unidades.



SURTIDO MINI PASTELES

Pastelitos de yema, chocolate, tiramisú, tartaletas pequeñas de ganache de chocolate negro, ganache de chocolate blanco, profiteroles, tocino de cielo,. Cada bandeja contiene 48 unidades.
Tenemos diferentes opciones.



SURTIDO MACARONS

Caramelo, Pistacho, Vainilla, Frambuesa, Chocolate y Limón.
72 unidades.

ESTACION DONUTS- 20-40-60 UNIDADES

ESTACION TORTITAS CON SUS ACOMPAÑAMIENTOS



MERIENDAS SALADAS

SURTIDO MINI-SANDWICHES

Mini-Sandwich Jamón y Queso
Mini Sandwich integral con Salmón Ahumado
pepino y Salsa de yogurt Griego
Mini wraps de Pollo César
Minipan Cristal de Jamón Serrano y tomate
Mini Sandwich Salchichón

VASITOS FRUTA CORTADA-BROCHETAS

Sandía - Melón - Piña - Pera
Presentados en vasitos transparentes o brochetas

VASITOS YOGURT

Con base de galletas y yogurt natural con
diferentes sabores de mermeladas y frutos
secos.



ANIMACION

Puede hacer uso de nuestras instalaciones el día del evento.

Tenemos una gran variedad de actividades en el hotel y de actividades que se pueden contratar como castillos hinchables, magos, pintacaras, animación con actividades acuáticas y sin olvidar nuestro **ESCAPE-ROOM**.

Nosotros le asesoramos según sus necesidades.





CONDICIONES ALOJAMIENTOS COMUNIONES

Disponemos de un 10% de descuento adicional sobre el precio vigente publicado para reservas individuales.

Para + 15 pax , aplicaremos nuestras tarifas de grupos.

SERVICIOS ADICIONALES (PAGO EXTRA)

Disponemos de los siguientes servicios adicionales:

- Floristería
- Detalles para los Invitados
- Alquiler de mantelería
- Música en vivo
- Alquiler de Castillos Hinchables
- Karaokes
- Mesa de Chuches

- Carpas Exteriores
- Decoración Especial en Mesas
- Alquiler de mesas y sillas especiales
- Animación Adultos y niños
- Magos
- Transporte para invitados

POLITICAS DE PAGO Y CANCELACIONES

RESERVA

Para realizar la reserva de fecha y bloquear los espacios deben realizar el pago del 25% del total previsto mediante transferencia bancaria o pago con tarjeta. No se acepta efectivo con importes superiores 1000€.

PAGOS

Para considerar una reserva en firme, solicitamos la entrega del 25% del total como depósito mediante transferencia o tarjeta de crédito. El resto del importe de la factura será abonado de la siguiente manera:

25% CONFIRMACIÓN RESERVA

50% 30 días antes de la fecha del evento.

resto 10 días antes de la fecha del evento.

Cualquier facturación extra que se produzca, se abonará el día del evento al finalizar el servicio.

LISTADO INVITADOS

El número de comensales definitivos y la entrega de la lista de distribución de invitados deberá ser comunicado con un plazo de 10 días antes del evento. Si se disminuye el número de comensales posterior a esta fecha, se facturará el número de personas comunicados con anterioridad.

Cualquier variación dentro del Menú deberá ser comunicado en un plazo de 10 días antes del evento.

El cliente expondrá cualquier necesidad de montaje o servicios extras, en un plazo máximo de 10 días antes del evento.

GASTOS CANCELACION: en el caso de que se anulara la celebración, en ningún caso se devolverá el importe del depósito entregado, éste se mantendrá en las cuentas del hotel para una futura ocasión.

INFORMACION COMPLEMENTARIA

- Para que el hotel pueda seguir con sus servicios, el restaurante La Pérgola tiene como límite las 21:00h.
- No podrán introducir alimentos o bebidas del exterior.
- No se podrá echar confeti ni similares, ni pegar o clavar nada en las paredes del salón donde se celebre el evento. El personal del hotel puede aconsejarle con la decoración del salón.
- Precios sujetos a modificaciones de precios de mercado. Iva incluido.
- El hotel no se hace responsable por pérdida, robo o hurto de los objetos introducidos por las personas que asistan a la celebración.
- El hotel podrá guardar detalles y decoraciones 7 días antes de la fecha del evento. (detalles y decoraciones por parte del cliente)
- En el caso de contratar animación, mesa de chuches, decoraciones etc deberán presentar la siguiente documentación:
 - Justificante que acredite que el personal que venga a nuestro establecimiento para dar el servicio esté dado de alta correctamente, TC1 y TC2.
 - Certificado de estar al corriente con Hacienda.
 - Certificado de estar al corriente con la Seguridad Social.



Gracias por elegirnos

Telefono 952.88.30.00

Ctra.Cadiz KM 1058

Reservas.paraíso@trhhoteles.com

TRH PARAÍSO

★ ★ ★ ★