

Tu Comunion

2024

Tu fiesta
Tu día



Información importante:

Recordamos a nuestros clientes y amigos que deseen reservar para la celebración del banquete 1ª Comunión:

- Para formalizar la reserva del banquete será necesario entregar una fianza de 400 €, no reembolsable en caso de cancelación del evento por parte del cliente.

-El menú será confirmado con al menos un mes de antelación al evento.

-El número final de asistentes será notificado con al menos 10 días de antelación.

- Si necesita alojamiento para sus invitados, disponemos de habitaciones totalmente equipadas, la reserva de habitaciones dependerá de la disponibilidad en dicho momento, reserve con bastante anticipación.

- A la hora de elegir el menú, podéis agregar o cambiar platos a vuestro gusto, si no encontráis la combinación o el plato adecuado consultad con nosotros, con mucho gusto asesoraremos en todas vuestras dudas.

- En el caso que se presentaran comensales de menos que los contratados, la empresa cobrará como mínimo los menús que hayan sido contratados.

Menú infantil

Comenzamos con unos selectos

Abanico de ibéricos y queso manchego

acompañados de :

Croquetas de Jamón

Calamares fritos a la andaluza

Empanadilla de bonito

Segundo plato

Filete de pechuga de pollo empanada con patatas fritas

Como opción y siempre avisando con antelación cuando se comunican el número de comensales se puede elegir entre

Nuggets de pollo con patatas fritas

Espagueti con salsa boloñesa

Escalope de ternera con patatas fritas

Repostería

Tarta de San Marcos

Helado artesano

Bebida: refrescos y agua mineral

Precio **35 €** (Iva no Incluido)

Cóctel de bienvenida

Coctel de Bienvenida

Duración aproximada 40 minutos

Barrilito de salmorejo con virutas de jamón

Pincho de queso manchego con uvas

Cazuelita de patatas revolconas con torreznos crujientes

Cazuelita de colitas de langostinos al ajillo

Croquetas caseras

Bebidas

Agua Mineral y refrescos

Cervezas

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda

Precio **12 €** (Iva no Incluido)

Menú nº 1



Entrantes a compartir:

Selección de ibéricos con queso manchego

Patatas revolconas con torreznos

Ensalada templada de queso de cabra con frutos secos

Gambones extra a la plancha con ali-oli

Plato Fuerte

Entrecot de ternera a la plancha

acompañado de patatas panaderas

Postre

Tarta de queso con helado artesano

y culis de vainilla con frambuesas

Café y chupito

Bodega: Vinos de la tierra, agua mineral, cerveza y refrescos

Precio **58 €** (Iva no Incluido)

Menú nº 2



Marisco:

Langostinos cocidos al vapor
acompañados de salsa mahonesa y vinagreta

Pescado

Lomo de merluza con salsa de boletus

Carne

Entrecot de ternera a la plancha
acompañado de patatas panaderas

Postre

Tarta de queso con helado artesano
y culis de vainilla con frambuesas

Café y chupito

Bodega: Vinos de la tierra, agua mineral, cerveza y refrescos

Precio **63 €** (Iva no Incluido)

De primero

Ibéricos de Guijuelo con queso de Oveja

Marisco

Langostinos extra cocidos al vapor
acompañados de salsa mahonesa

Carne

Solomillo de ternera a la plancha
con patatas panaderas y pimiento asado

Postre

Tarta de queso con helado artesano
y culis de vainilla con frambuesas

Bodega: Vino tinto Rioja de crianza, vino blanco verdejo de Rueda, agua mineral, cerveza y refrescos, copa de cava, café e infusiones.

Precio **66 €** (Iva no Incluido)

Menú nº 4



De primero

Cóctel de mariscos variados en copa
con salsa rosa

Pescado

Lomo de Salmon al horno
con salsa americana

Carne

Paletilla de Lechal asada al horno
con patatas panaderas

Postre

Tarta de queso con helado artesano
y culis de vainilla con frambuesas

Bodega: Vino tinto Rioja de crianza, vino blanco verdejo de Rueda, agua mineral, cerveza y refrescos, copa de cava, café e infusiones.

Precio **70 €** (Iva no Incluido)

Mariscada

5 Langostinos cocidos
6 Gambas extras cocidas
1 Cigala cocida
acompañados de salsa mahonesa

Pescado:

Lomo de merluza a la bilbaína
con zanahorias baby

Carne:

Paletilla de lechal asada al horno
con patatas panaderas

Postre

Tarta de queso con helado artesano
y culis de vainilla con frambuesas

Bodega: Vino tinto Rioja de crianza, vino blanco verdejo de Rueda, agua mineral, cerveza y refrescos, copa de cava, café e infusiones.

Precio **89 €** (Iva no Incluido)



- **Extras no incluidos**

- Sorbete de Limón 2,00 €
- Sorbete de limón al cava 3,00 €

- **Postres opcionales**

Puede sustituir la tarta de queso por:

- Tarta San Marcos 0,00 €
- Tarta Selva Negra 0,00 €
- Tarta de Caramelo ... +1,50 €
- Tarta de Avellana +1,50 €

- **Forma de pago**

Al finalizar el servicio en efectivo o tarjeta de crédito

- **Notas**

-Se deberá confirmar el número de invitados con 10 días de antelación, este número será el mínimo que se cobrará y se entenderá como definitivo a todos los efectos.

-La ubicación definitiva del salón no se confirmará hasta que no finalicen todas las contrataciones de la temporada.

-El salón es compartido con otras comuniones, las mesas son rectangulares y el montaje de la mesa será recto o en forma de "U" dependiendo del número de comensales.

- **Consumiciones de sobremesa**

- Copa marcas estándar 7 €
- Consumición refresco 3 €
- Tercios de cerveza 3 €

- **Pirotecnia**

Está prohibido todo tipo de artículo pirotécnico por normativa de la Junta de Castilla y León.

PRECIOS IVA NO INCLUIDO

Servicios incluidos

Tarta de comunión de 12 raciones del tipo elegido
para servir como postre infantil

Muñeco para cortar la tarta

Impresión personalizada de minutas

Platos adaptados o alternativos para atender intolerancias o alergias
alimentarias (previo aviso)