



*Mi primera  
Comunión*

*Cóctel.*

Cóctel previo atendido por camareros con pase de bandejas con las siguientes referencias:

- \* Surtido de Ibéricos Salmantinos (Chorizo, lomo y salchichón)
- \* Timbal de tortilla Española Cuajada al punto.
- \* Mini Bahos rellenos de salmón con salsa tártara.
- \* Brochetitas de pollo braseadas al estilo yakitori

(Tiempo aprox. del cóctel 30/35 minutos)

**BEBIDAS:**

Vino tinto crianza D.O. Rioja Montelciego  
Vino blanco verdejo D.O. Rueda.  
Cerveza Mahou clasica, cerveza sin alcohol  
Refrescos variados.  
Agua mineral solán de Cabras.  
Cava D.O. Badajoz: 3,00 eur. P/P (opcional)

# Menú.

## SELECCIÓN DE PRIMEROS PLATOS 1 A ELEGIR.

- \* Ensaladas de langostinos con vinagreta de lima y Jengibre.
- \* Crema de puerros confitados (Vichyssoise) punto de nata y cebollino.
- \* Sarmorejo Cordobés con virutas de Jamón y aceite de trufa.
- \* Lasagna de setas y boletus

## SELECCIÓN DE SEGUNDOS PLATOS 1 A ELEGIR.

- \* Medallón de solomillo de con gratén de patata y champiñones.  
\*\* suplemento de 5,00€
- \* Carrilleras de cerdo al vino tinto
- \* Ragú de Ciervo con reducción de ciruelas y tomillo.
- \* Merluza a la Bilbaina (3 piezas de 50grs. c/u.)
- \* Bacalao dorado ó ajoarriero. (S/M)

## POSTRES A ELEGIR UNO:

- \* Timbal de cheesecake y coulís de frutos rojos.
- \* Fondant de chocolate con brote de menta.
- \* Finísima tarta de dulce de leche.
- \* Café e infusiones.

\*\* Precio por persona: 75,00 €

# Menú infantil.

**A ESCOGER UN PLATO PRINCIPAL Y UN  
SEGUNDO.**

\* Spagueti a la Boloñesa.

\* Arroz tres delicias.

\* Tallarines salteados con pollo y verduras .

////////////////////////////////////

\* Solomillitos de cerdo a la plancha con patatas fritas.

\* Fingers de pollo con patatas paja.

\* San Jacobo con patatas fritas.

## **POSTRES:**

\* Brownie de chocolate con sirope de fresa.

## **BEBIDAS:**

\* Refrescos con y sin gas, agua mineral y bebida sin cafeína.

\* Precio niños hasta 11 años:

25,00 €

# Condiciones de Contratación

- \* PARA FORMALIZAR LA RESERVA, SE ABONARÁ EL 50% DEL IMPORTE TOTAL EN EL MOMENTO DE LA ACEPTACIÓN DEL PRESUPUESTO.
- \* EL IMPORTE RESTANTE SE FACTURARÁ TRES DÍAS HÁBILES PREVIOS AL EVENTO.
- \* DIEZ DÍAS ANTES, SE CONFIRMARÁ EL NÚMERO EXACTO DE ASISTENTES. EN CASO DE ALTERAR ESA CIFRA (NO INFERIOR AL 10%) EN ESE PERIODO DE TIEMPO SE FACTURARÁ LA DIFERENCIA.
- \* LOS MENÚS DE CÓCTEL NO SE PRUEBAN, SE DECIDEN Y EQUILIBRAN CON ANTELACIÓN.
- \* SERVICIO INCLUYE: MONTAJE, DESMONTAJE, MENAJE, MANTELERÍA, COCINEROS, CAMAREROS, (1 POR CADA 10/12 PAX.) Y TRANSPORTE.
- \* LAS TARIFAS SE CONFECCIONAN A UN MÍNIMO DE 30 PERSONAS, PARA MENOS INVITADOS SE COBRARÁ UN 20% EXTRA DEL IMPORTE.
- \* LA DURACIÓN DEL SERVICIO ES APROXIMADAMENTE DE 3 HORAS DESDE EL COMIENZO DEL CÓCTEL DE BIENVENIDA.
  - \* EL IVA NO ESTÁ INCLUIDO EN LOS PRECIOS DE LOS MENÚS.
  - \* ACTUALMENTE PARA COMERCIOS DE CATERING EL IVA ES DEL 10%
- \* SI DESEA PERSONALIZAR SU CARTA, NO DUDE EN CONTACTAR CON NOSOTROS Y CONFECCIONAREMOS AL GUSTO SUS PREFERENCIAS.
- \* EL PRECIO DE LOS MENÚS INDICADOS ESTÁN CONFECCIONADOS PARA UN NÚMERO DE INVITADOS EXCLUYENDO EL PERSONAL CONTRATADO INDEPENDIENTEMENTE POR EL CLIENTE COMO CHÓFERES, NIÑERAS, ANIMADORES, FOTÓGRAFOS, MÚSICOS, ETC.
- \* CONSULTE NUESTROS MENÚS ESPECIALES PARA CELIACOS, INTOLERANTES, VEGANOS Y VEGETARIANOS.
- \* CONTAMOS CON PROVEEDORES EXTRAS PARA QUE SU EVENTO SEA TODO UN ÉXITO. NO DUDE EN CONSULTARNOS.
- \* VISITE NUESTRAS REDES SOCIALES.

