

NUESTRA PROPUESTA GASTRONÓMICA *Comuniones 2019*



Propuesta 1

Aperitivos a compartir al centro de mesa

Croquetitas de Boletus y Jamón
Revuelto de ajetes tiernos de temporada y gambas
Selección de ibéricos y quesos, acompañado de picos y frutos rurales
Ensalada de Bacalao ahumado con base de tomatito grillé y cebolla caramelizada



Principal a elegir

Bacalao confitado sobre puré de patata ahumada y wok de verduras
Carrillada ibérica con compota de manzana y dados de patata
Merluza a la inglesa con crema al cava (+5€)
Solomillo ibérico al Oporto con setas silvestres y patatas puente nuevos (+5€)
Milhoja de cordero asado con crema de patata y manzana (+5€)
Lubina en hojaldre sobre crema de patata y suave pisto manchego (+10€)
Solomillo de Ternera con atadito de espárragos trigueros (+10€)



Tarta de Comunción ó Surtido de postres

Café y licor

45€ (IVA incluido)

Bodega incluida

Cerveza, agua mineral y refrescos
Vino Blanco D.O Rueda Verdejo Abadía Mercier
Vino Tinto D.O Ribera Abilia

A elegir, con un mínimo de 10 días de antelación al evento, uno de los "Platos principales" común para todos sus invitados.
Se contemplará cualquier alergia o intolerancia de comensales avisada con antelación.

Propuesta 2

Aperitivos a compartir al centro de mesa

Croquetitas de Boletus y Jamón
Revuelto de ajetes tiernos de temporada y gambas
Selección de ibéricos y quesos, acompañado de picos y frutos rurales
Ensalada de Bacalao ahumado con base de tomatito grillé y cebolla caramelizada



Pescado a elegir

Bacalao confitado sobre puré de patata ahumada y wok de verduritas
Lubina en hojaldre sobre crema de patata y suave pisto manchego
Merluza a la inglesa con crema al cava (+5€)



Carne a elegir

Carrillada ibérica con compota de manzana y dados de patata
Solomillo ibérico al Oporto con setas silvestres y patatas puente nuevo
Milhoja de cordero asado con crema de patata y manzana
Solomillo de Ternera con atadito de espárragos trigueros (+5€)



Tarta de Comunción ó Surtido de postres

Café y licor

60€ (IVA incluido)

Bodega incluida

Cerveza, agua mineral y refrescos
Vino Blanco D.O Rueda Verdejo Abadía Mercier
Vino Tinto D.O Ribera Abilia

A elegir, con un mínimo de 10 días de antelación al evento, **un pescado y una carne** común para todos sus invitados. Se contemplará cualquier alergia o intolerancia de comensales avisada con antelación

Menú Infantil

(recomendado hasta los 12 años)

Plato principal

Variado de croquetas, ibéricos y taquitos de tortilla + a elegir

A elegir entre:

Daditos de lomo de ternera con chips

Taquitos de Merluza con chips

Mini hamburguesitas de ternera con chips

Postre

Helado con golosinas y lacasitos

Se elegirá un plato común para todos los niños

30€ (IVA incluido)

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL PRECIO DEL MENÚ

Todo el mobiliario y menaje para el evento

Música ambiental durante todo el evento

Asesoramiento personalizado y gestión integral del evento

Mini disco de 16'30 a 18'00 horas

Iva incluido

Las copas de sobremesa se servirán en barra y se abonarán en el momento del servicio.

Posibilidad de establecer Sistema de Ticket

RESERVA Y FORMAS DE PAGO

Para efectuar la reserva de fecha se realizará un ingreso por importe, aproximado, del 20% del total del evento, que será descontado del total de la factura final del evento.

El pago, hasta alcanzar el 50% del total del evento se realizará 7 días antes del mismo, el 50% restante se abonará mediante tarjeta o efectivo al finalizar el evento.

La confirmación del número de cubiertos y menú se realizará con una antelación mínima de 10 días.

Las copas y licores de sobremesa se abonarán en barra en el momento del servicio o mediante sistema de ticket, previamente pactado y abonado.

La anulación del evento por causas ajenas al Grupo S. de Amoraga no dará derecho a la devolución de la señal.