

MENUS COMUNIONES

MENU A

Entradas a compartir

Surtido de ibéricos

Carpaccio de pulpo sobre mahonesa de cangrejo

Parrillada de verduritas tiernas

Rulo de queso de cabra con cebollita confitada

Segundo plato a elegir:

Carrillera ibérica al Oporto ó Pierrecita de cabrito ó Solomillo al foie

Ó

Lubina rellena al hojaldre ó Bacalao al horno ó pescado del mercado

.....

Surtido de postres al centro

.....

El menú incluye, café, Agua mineral yVino Rioja cza

50€ por persona (IVA incluido)

(el menú no incluye cervezas y refrescos) se puede añadir 3 consumiciones por persona con un suplemento de 3€ al precio del menú, solo durante la comida (no antes)

MENU B

Entradas a compartir:

Surtido de ibéricos

Croquetas de boletus y langostinos

Pimientos con ventresca

Ensalada de aguacate con yemas de espárrago blancos

Segundo plato a elegir:

Carrillera ibérica con reducción de Oporto ó Pierrecita de cabrito ó
Solomillo al foie

Ó

Lubina rellena al hojaldre ó Bacalao al horno ó Pescado del mercado

.....

Surtido de postres al centro

El menú incluye café, Agua mineral y Vino Rioja cza.

50€ por persona (IVA incluido)

(el menú no incluye cervezas y refrescos) se puede añadir 3 consumiciones `por persona por un suplemento de 3€ al precio del menú. Sólo durante la comida (no antes)

MENU C

Entradas a compartir:

Foie fresco con confitura de frutos rojos

Carpaccio de pulpo con mahonesa de cangrejo

Jamón, queso y lomo ibérico

Gamba blanca a la plancha

Segundo plato a elegir:

Carrillera ibérica con reducción de Oporto ó Pierrecita de cabrito ó
Solomillo al foie

ó

Lubina rellena al hojaldre ó Bacalao al horno ó Pescado del mercado

.....

Surtido de postres al centro

El menú incluye café, Agua mineral y Vino Rioja cza.

54€ por persona (IVA incluido)

**(el menú no incluye cervezas y refrescos) se puede añadir 3
consumiciones por persona con un suplemento de 3€ al precio del
menú, sólo durante la comida (no antes)**

MENU D

Entradas a compartir:

Anchoas con asadillo de pimientos

Jamón, queso y lomo

Carpaccio de pulpo sobre mahonesa de cangrejo

Gamba blanca a la plancha

Segundo plato a elegir:

Carrillera ibérica con reducción de Oporto ó Piernecita de cabrito ó
Solomillo al foie

Ó

Lubina rellena al hojaldre ó Bacalao al horno ó Pescado del mercado

.....

Surtido de postres al centro

El menú incluye café, Agua mineral, y Vino Rioja cza.

56€ por persona (IVA incluido)

**(el menú no incluye cervezas y refrescos) se puede añadir 3
consumiciones por persona con un suplemento de 3€ al precio del
menú. Sólo durante la comida (no antes)**

MENU DE NIÑOS

Entradas a compartir:

Surtido de ibéricos

Rabitas de calamar empanadas

Croquetas de jamón ibérico

Segundo plato individual a elegir:

Escalope de ternera con patatas fritas

Escalope de pollo con patatas fritas

Hamburguesa con patatas fritas

Chuletillas con patatas fritas

.....

POSTRE: Helado

BEBIDA: Agua mineral o refresco

35€ por niño menor de 14 años

(IVA incluido)

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

En todos los menús se puede añadir media hora de cocktail, por un importe de 6€ adicional al precio del menú por persona, incluyendo así durante el cocktail y la comida refrescos y cervezas además del agua el vino. No se incluye la bebida durante la espera de invitados.

***Pintxos cocktail adultos:**

Brocheta pularda

Tartaletas rellenas

Tabla de quesos

Mini hamburguesas

-En los menús de niños se puede añadir también la media hora de cocktail por un importe de 3€ adicional al precio del menú por niño, incluyendo así durante cocktail y comida toda la bebida.

***Pintxos niños:**

Mini hamburguesas

Brochetas de pularda-

-La reserva se hará efectiva previo pago de 10€ por persona en concepto de señal que se descontará del precio final.

-La anulación por parte del cliente la señal no será devuelta.

-Una vez finalizado el evento no se admite reclamaciones pasadas 24 horas.

-Los menús se concertarán entre los meses de enero a marzo (sólo para comuniones), y previa cita en el tl 687340472.

-El importe total del evento será abonado como muy tarde al finalizar el mismo mediante efectivo, tarjeta de crédito o transferencia bancaria 3 días antes del evento. El fallo de comensales superior a un 10% se penalizará.

-La Empresa manifiesta que está totalmente prohibido en todo el recinto, bengalas, petardos, bombas de humo, cohetes y todo lo relacionado con pólvora por motivos de seguridad, el cliente será responsable ante las Autoridades Civiles.

Está prohibido tirar confeti o explotar globos llenos de confeti.

Los niños tienen que estar siempre vigilados por adultos, la Empresa no se hace responsable de los incidentes que pudieran ocurrir.

Disponemos de un dossier de alérgenos, aún así pueden contener trazas de la manipulación, que hay que tener en cuenta, las personas muy alérgicas es conveniente que traigan su comida por seguridad.

No se puede traer tarta ó alimentos de fuera (salvo casos especiales de alergias, consultar)

Los muebles Candy se montan el mismo día del evento y no se deja ni mesas, ni muebles, ni material para el mismo.

Si desean contratar alguna empresa colaboradora en este tema, les facilitaremos el contacto.

Los objetos o regalos que se dejen, la empresa no se hace responsable de pérdida o deterioro de los mismos.

-RESPONSABLE DE LA PROTECCIÓN DE DATOS: Negocios Ansaiz S.L.