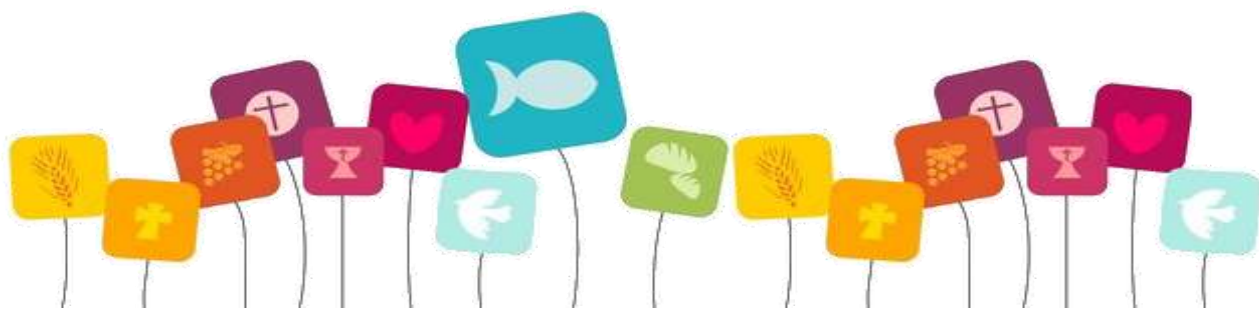


Comunioniones 2016

Restaurante
La ola

Detalles:

- Castillo hinchable por cuenta del Restaurante
- Animación colectiva a partir de 10 niños por comunión, desde que empieza la comida hasta 4 hrs. habrá un monitor al cuidado de ellos, haciendo varias actividades (pintura, juegos diversos...) y discomóvil para niños.
- Centro de flores por cuenta del Restaurante
- Minutas a una tinta por cuenta del Restaurante. (Si quisieran la minuta con la foto del niño/a se incrementara **1.20 €** (por comensal) y se entregara la foto una semana antes.)
- Si desean Sorbete de Limón ó Mandarina, tendrá un incremento de **2.00 €** por comensal.
- La música para los Adultos, a partir de **400.00 €**, si hubiera más de una comunión que lo solicita sería a repartir entre las comuniones
- Una vez efectuada la reserva se entregaran **300.00 €** de fianza que se descontara el día del evento.
- El listado de los comensales se deberá entregar 5 días antes del evento, teniendo en cuenta si hubiera cualquier cambio notificarlo los 3 días antes del evento.
- Anulación del banquete:
 - ✓ En su totalidad, se deberá de notificar un mes antes, pasado este tiempo no se devolverá la fianza.
- Anulación de comensales:
 - ✓ Se podrán modificar el número de comensales, 3 días antes del evento, pasado ese tiempo se cobrara:
 - 48 hrs antes el 50% de las bajas.
 - 24 hrs antes el 100 % de las bajas.



Menú 1 C

Centro de mesa:

Jamón de Recebo y Queso Curado
Brocheta de Pulpo Glaseada
Langostinos Bellavista
Revuelto de habitas con Voletus y Foie
Sepia con Alcachofas

Degustación 2 tipos de Arroces

(Paella de Marisco / Negro / Confit de Pato con Setas / Bacalao y Ajos tiernos)

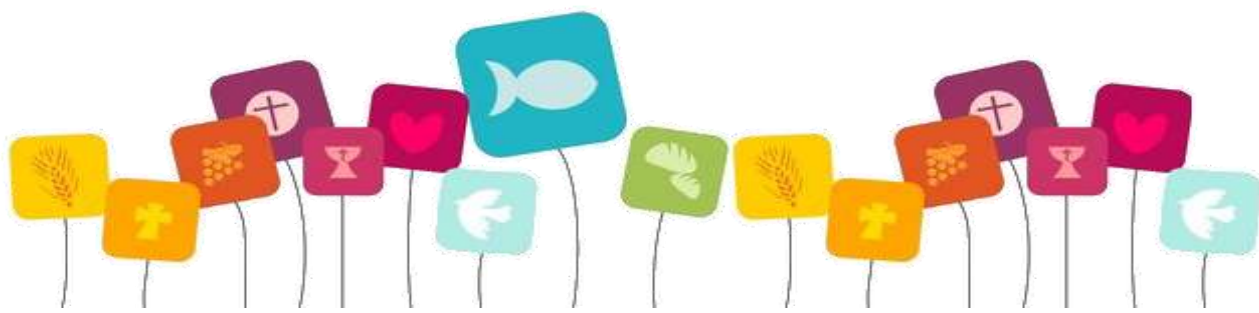
Selección de Postres

Tarta Celebración

Vino Blanco, D.O. Penedés
Vino Tinto, D.O. Rioja
Cava Brut, D.O. Penedés
Agua Mineral
Café y Licores Fríos

Precio por persona: 48,00 €

***Paella de Bogavante: Suplemento de 2,00 €**



Menú 2 C

Centro de mesa:

Jamón de Recebo y Queso Curado
Langostinos Fríos (2 por persona)
Calamar de Playa al Jerez

Dados de Rape a la Bilbaína

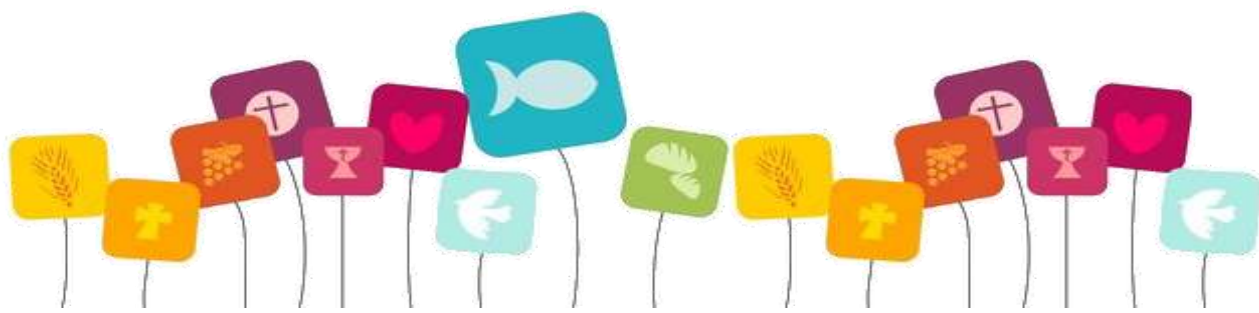
Carrillada Ibérica a la Zíngara

Selección de Postres

Tarta Celebración

Vino Blanco, D.O. Penedés
Vino Tinto, D.O. Rioja
Cava Brut, D.O. Penedés
Agua Mineral
Café y Licores Fríos

Precio por persona: 55,00 €



Menú 3 C

Revuelto en Volcán de Gambas y Setas

Lomo de Bacalao a la Llauna

Solomillo Ibérico a las Tres Pimientas

Selección de Postres

Tarta Celebración

Vino Blanco, D.O. Penedés

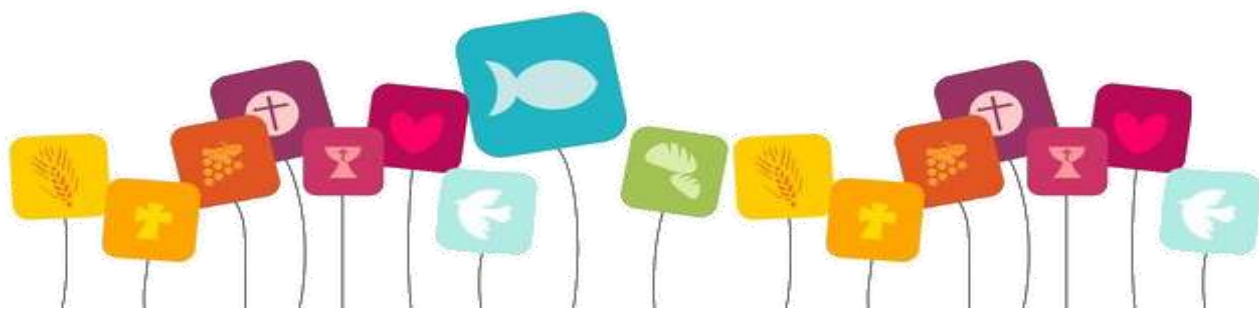
Vino Tinto, D.O. Rioja

Cava Brut, D.O. Penedés

Agua Mineral

Café y Licores Fríos

Precio por persona: 57,00 €



Menú 4 C

Ensalada de Salmón y Langostinos

Lomo de Merluza con Almejas

Escalopines de Ternera Marsala

Selección de Postres

Tarta Celebración

Vino Blanco, D.O. Penedés

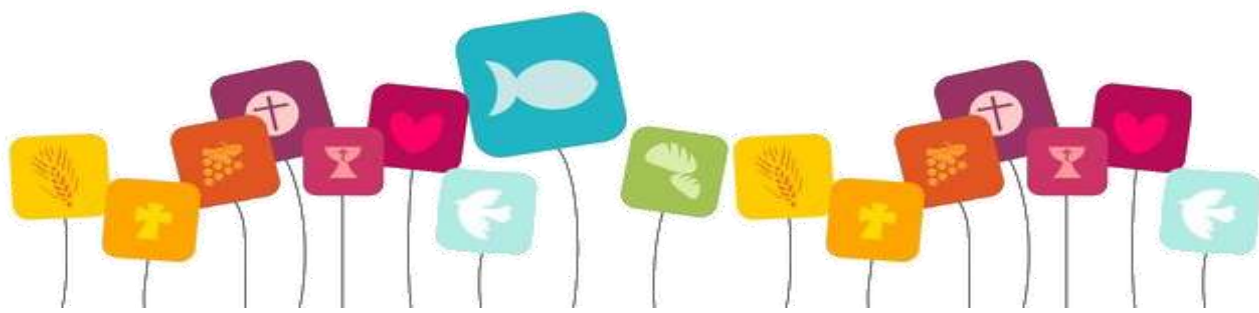
Vino Tinto, D.O. Rioja

Cava Brut, D.O. Penedés

Agua Mineral

Café y Licores Fríos

Precio por persona: 61,00 €



Menú 5 C

Ensalada de Queso Brie con Piña

Rodaballo al Horno con Patatas Panadera

Pierna de Cordero Asada

Selección de Postres

Tarta Celebración

Vino Blanco, D.O. Penedés

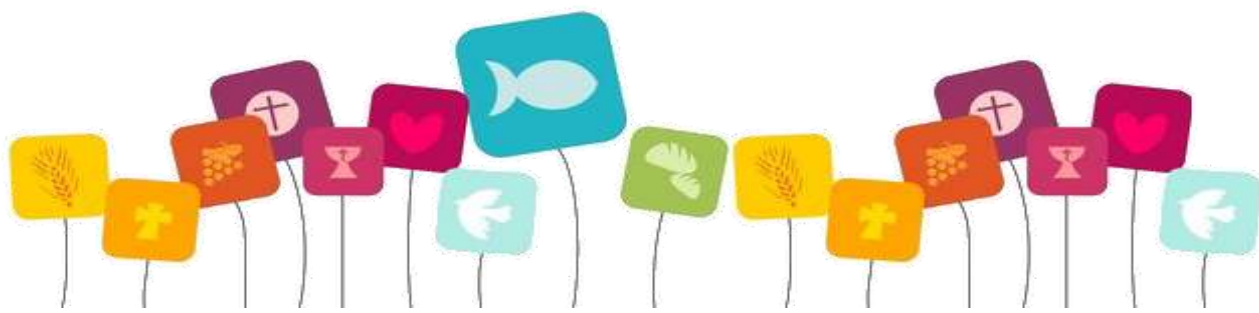
Vino Tinto, D.O. Rioja

Cava Brut, D.O. Penedés

Agua Mineral

Café y Licores Fríos

Precio por persona: 64,00 €



Menú Niño C

Aperitivo:

Frutos Secos y Aceitunas

Primer Plato (a elegir):

Entremeses Fríos y Calientes

Centro de Mesa: Jamón, Calamares y Croquetas

Segundo Plato (a elegir):

Paella Valenciana

Chuletas de Cordero

Escalope

Postre

Bebida

Precio por niño: 33,00 €

