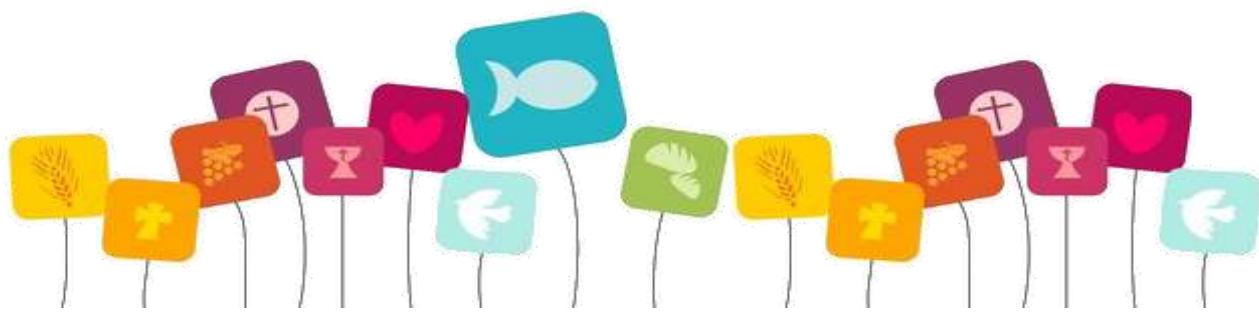


Comuniones 2018

Restaurante
La ola

Detalles:

- 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 seria a repartir entre las comuniones
- 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.
- **Una vez efectuada la reserva se entregaran 300.00 € de fianza que se descontara el día del evento.**
- **El día del evento o al día siguiente, se procederá a la liquidación TOTAL de la factura.**
- 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)

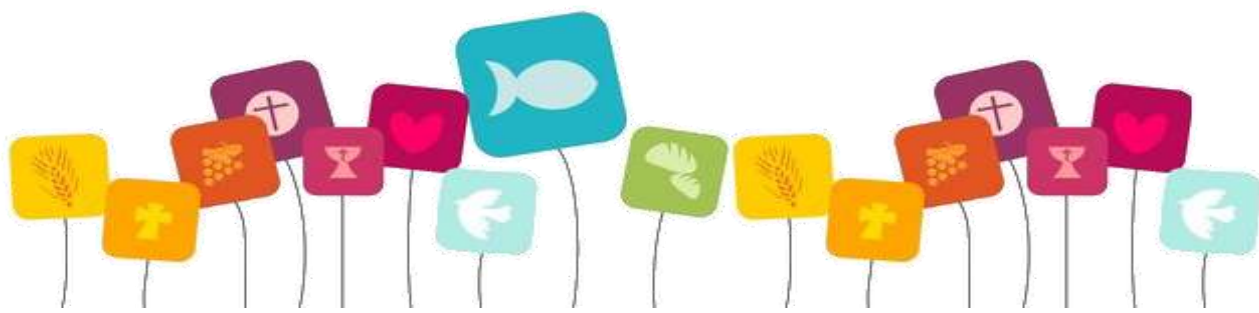
Profiteroles con salsa de chocolate

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: 49,00 €

***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

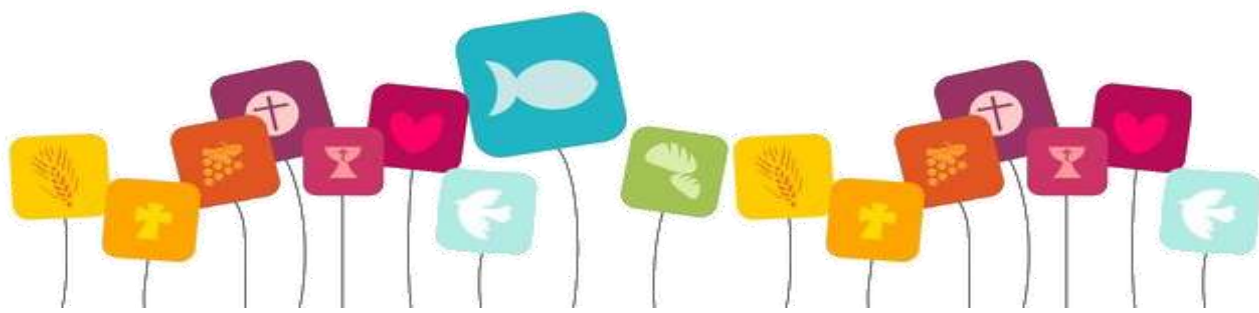
Carrillada Ibérica a la Zíngara

Tiramisú

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: 56,00 €



Menú 3 C

Revuelto en Volcán de Gambas y Setas

Lomo de Bacalao a la Llauna

Solomillo Ibérico a las Tres Pimientas

Puding de Manzana con Helado de Vainilla

Tarta Celebración

Vino Blanco, D.O. Penedés

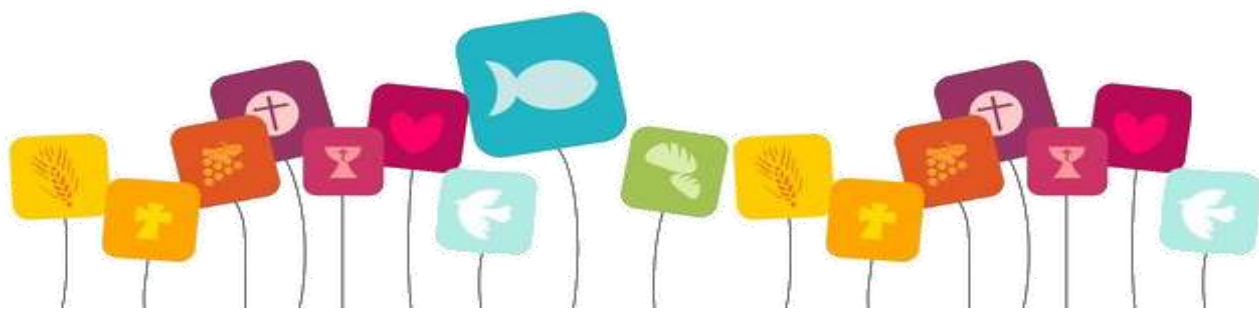
Vino Tinto, D.O. Rioja

Cava Brut, D.O. Penedés

Agua Mineral

Café y Licores Fríos

Precio por persona: 58,00 €



Menú 4 C

Ensalada de Salmón y Langostinos

Lomo de Merluza con Almejas

Muslo de Pintada relleno de Foie y compota de manzana

Helado de Leche Merengada con Crema Brulé

Tarta Celebración

Vino Blanco, D.O. Penedés

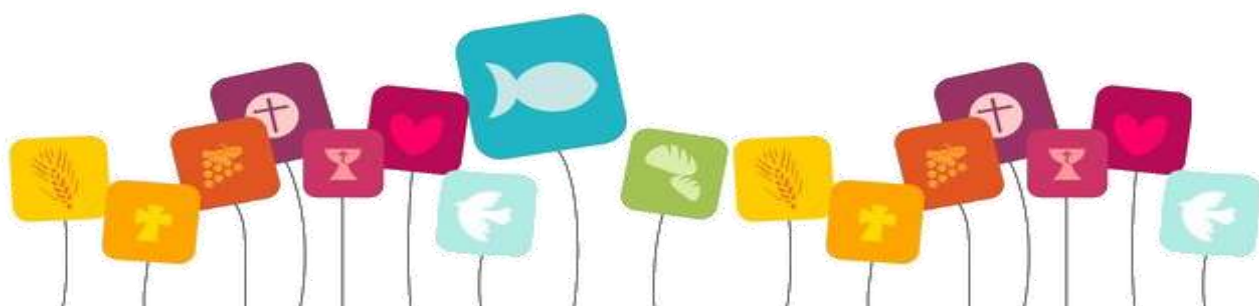
Vino Tinto, D.O. Rioja

Cava Brut, D.O. Penedés

Agua Mineral

Café y Licores Fríos

Precio por persona: 62,00 €



Menú 5 C

Ensalada de Queso Brie con Piña

Rodaballo al Horno con Patatas Panadera

Jarrete de Cordero con Pure parmentiere

Brocheta de Fruta con Helado de Vainilla y salsa
de chocolate

Tarta Celebración

Vino Blanco, D.O. Penedés

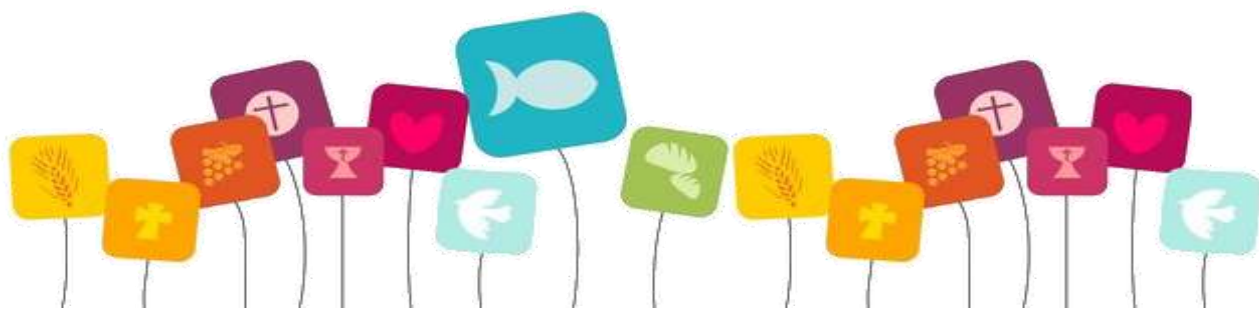
Vino Tinto, D.O. Rioja

Cava Brut, D.O. Penedés

Agua Mineral

Café y Licores Fríos

Precio por persona: 65,00 €



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 €

