

Les presentamos nuestro programa de comuniones para el año 2019.

Este se compone de menús para comida o cena y de un pequeño coctel de bienvenida opcional para recibir a sus invitados.

COCTEL DE BIENVENIDA (OPCIONAL)

Estos cócteles están confeccionados para recibir a los asistentes a una comida o cena, y no como sustitutos de la misma. La duración de los mismos se estima en aproximadamente media hora. Los aperitivos que aparecen en los distintos menús se pueden combinar entre sí. El precio para los niños se reducirá en 1€/niño en los 3 primeros menús y 2€/niño en el cuarto.

COCTEL Nº1

- Vasito de langostino con mahonesa de almendra
- Tosta de crema de queso, cebolla caramelizada y setas al ajillo
- Esfera crujiente de morcilla, pasas, piñones y miel
- Bebidas (Tinto joven, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos)

PvP/persona iva no incluido 5,00 €

COCTEL Nº2

- Vasito de langostino con mahonesa de almendra
- Cucharita de tartar de ahumados
- Rollito de cecina con mermelada de tomate
- Croquetas de jamón ibérico
- Bebidas (Tinto joven, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos)

PvP/persona iva no incluido 6,00 €

COCTEL Nº3

- Tosta de tomate confitado con crema de Gorgonzola
- Tosta de foie con compota de orejones y reducción de Módena
- Rollito de salmón con crema de queso y eneldo
- Croquetas variadas
- Tempura de langostino y pimiento asado
- Bebidas (Tinto joven, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos)

PvP/persona iva no incluido 7,00 €

COCTEL Nº4

- Mousse de morcilla y pimiento confitado
- Cucharita de tartar de ahumados
- Rollito de cecina con mermelada de tomate
- Croquetas variadas
- Brocheta de verdura en tempura
- Bebidas (Tinto crianza, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos, cava)

PvP/persona iva no incluido 8,00 €

MENU DE COMUNION Nº 1**ENTRANTES** (al centro)

- Cecina del Bierzo con aceite de oliva virgen
- Ensalada de nuestro escabeche de atún y escalibada
- Timbal de huevos rotos con pimientos y ralladura de trufa

PESCADOS

- Bacalao confitado al Pil-Pil de Boletus con verduritas al dente (1/2 ración)

CARNES

- Carrillera de ternera al vino tinto con salteado de verduras y quinoa (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta a elegir de "Maro Valles"

BEBIDAS

- Tinto de la Ribera del Duero "Viña Vilano" roble
- Agua mineral
- Café
- Espumoso de Rueda "Yllera Priveé"

PVP iva no incluido **32 €**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado.
Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha-Resto a la finalización del evento

MENU DE COMUNION Nº 2**ENTRANTES**

- Jamón ibérico de Guijuelo/Queso añejo de oveja de Sardón de Duero (al centro)
- Ensalada de Pastrami con lascas de queso curado y vinagreta de manzana (al centro)
- Risotto de boletus con magret de pato y aceite de tartufo (individual)

PESCADOS

- Merluza a la plancha con crema de guisantes y raviolis crujientes de txangurro (1/2 ración)

CARNES

- Lechazo relleno asado a baja temperatura con parmentier de patata (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta a elegir de “Maro Valles”

BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera de Duero “Viña Vilano Crianza”
- Agua mineral
- Café
- Espumoso de Rueda “Yllera Priveé”

PVP iva no incluido 39 €

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado.
Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha-Resto a la finalización del evento

MENU DE COMUNION Nº 3**ENTRANTES**

- Jamón ibérico de Guijuelo, pan y tomate (al centro)
- Ensalada de codorniz escabechada, manzana caramelizada y queso de cabra (al centro)
- Risotto negro de chipirón y ali-oli (individual)

PESCADOS

- Medallón de rape almendrado, salsa de carabineros y falso cous-cous de verduras (1/2 ración)

CARNES

- Solomillo de buey con salsa al Oporto y zanahoria glaseada (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta a elegir de “Maro Valles”

BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera de Duero “Viña Vilano Crianza”
- Agua mineral
- Café
- Espumoso de Rueda “Yllera Priveé”

PVP iva no incluido 43 €

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraríamos un presupuesto personalizado.
Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha-Resto a la finalización del evento

MENU DE COMUNION Nº 4**ENTRANTES**

- Espárragos de Tudela de Duero, salteado de hongos y mahonesa de piñones (individual)
- Vieira a la plancha con emulsión suave de ajo, tomate confitado y polvo de ibérico (individual)

PESCADOS

- Lubina al horno con mantequilla de limón y ensalada de germinados (1/2 ración)

CARNES

- Presa ibérica, salteado de shiitake encebollada y pesto (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta a elegir de “Maro Valles”

BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera de Duero “Pico Cuadro Vendimia seleccionada”
- Agua mineral
- Café
- Espumoso de Rueda “Yllera Priveé”

PVP iva no incluido 46 €

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado.
Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha-Resto a la finalización del evento

MENU DE COMUNION Nº 5**ENTRANTES** (al centro)

- Surtido de ibéricos
- Salteado de hongos y piñones
- Espárragos de temporada de Tudela de Duero

CARNES

- Lechazo I.G.P. asado (1 cuarto/2 personas)
- Ensalada de lechuga, tomate y cebolla

POSTRES

- Tarta a elegir de “Maro Valles”

BEBIDAS

- Vino tinto de la tierra de CyL “Mauro” o Ribera de Duero “Pago de Carraovejas”
- Agua mineral
- Café
- Espumoso de Rueda “Yllera Priveé”

PVP iva no incluido 54 €

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado.
Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha-Resto a la finalización del evento

MENU INFANTIL

- Solomillo de buey a la plancha con patatas fritas
- Rabas de calamar
- Croquetas caseras de jamón
- Gambas Orly
- Postre elegido en el menú de adultos
- Refrescos
- Agua mineral

PVP/niño iva no incluido **21 €**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado.
Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha-Resto a la finalización del evento

PARA OTRAS OPCIONES: CANDY BAR, PROYECTOR... SOLICITE INFORMACIÓN

ANIMACION RECOMENDADA KAPIKUA (692 232 666 - email: infokapikua@gmail.com)