

Les presentamos nuestro programa de comuniones para el año 2020.

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, si desean ampliarlo no duden en pedirnos presupuesto. 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 6,00 €

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 7,00 €

COCTEL Nº3

- Tosta de anchoas con queso de cabra y pimiento caramelizado
- Cucharita de Parfait de foie e higos
- 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 8,00 €

COCTEL Nº4

- Cucharita de Parfait de foie e higos
- 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 9,00 €

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

- Cecina del Bierzo con aceite de oliva virgen
- Ensalada de langostinos salteados, guacamole, mozzarella y vinagreta de mango
- Chipirones a la plancha con salsa Romesco

PESCADOS

- Lomo de Bacalao a la plancha con crema de pimientos y trigueros (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” con helado

BEBIDAS

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

PVP iva no incluido **34 €**

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)
- Tartar de atún con aguacate y lima (al centro)
- Risotto de langostinos (individual)

PESCADOS

- Merluza a la plancha con nuestro sofrito de Tomate (1/2 ración)

CARNES

- Solomillo de vaca al Oporto, zanahoria glaseada y compota de manzana (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta a elegir de “Maro Valles” con helado

BEBIDAS

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

PVP iva no incluido 42 €

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 Pastrami, champiñones, encurtidos y vinagreta de manzana (al centro)
- Espárragos de Tudela de Duero, tartar de tomate y salmón marinado (individual)

PESCADOS

- Suquet de Rape y mejillones (1/2 ración)

CARNES

- Presa ibérica de Guijuelo “Beher” con papa asada y mojo Rojo (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta a elegir de “Maro Valles” con helado

BEBIDAS

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

PVP iva no incluido 44 €

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 4**ENTRANTES**

- Salmorejo con atún marinado y teja de pan (individual)
- Alcachofas con crema suave de ajo, lascas de bacalao y torreznillos (individual)

PESCADOS

- Lubina al horno con crema de guisantes , cherries y chalotas salteadas (1/2 ración)

CARNES

- Terrina de lechazo con reducción de su propio jugo y patata violeta (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta a elegir de “Maro Valles” con helado

BEBIDAS

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

PVP iva no incluido 45 €

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” con helado

BEBIDAS

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

PVP iva no incluido 55 €

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 **22 €**

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)
(contratación directa por el cliente)