

MENÚS

2018

COMUNIÓN

Menú Comunion 1

En el Centro de la Mesa

Jamón Ibérico y Selección de Quesos de Nuestra Tierra

*Ensalada de tomate con ventresca de atún, mojama, sardinas ahumadas
y aliño de anchoas, alcaparras y piñones*

Buñuelo de Bacalao con su piel crujiente y "all i oll"

Plato Principal a elegir entre:

Paella de Fideos con rape

Arroz del Senyoret

Paella Valenciana de pollo, pato y conejo

Postre

Ensalada de fruta con menta y sorbete de cítricos

Tarta de Comunion

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

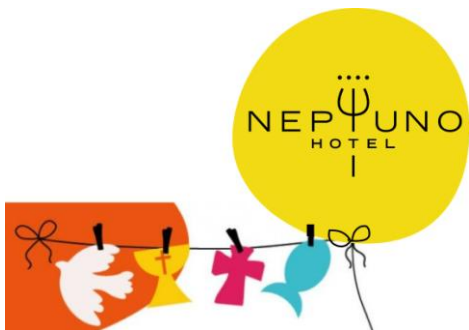
Precio: 44 € por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Aperitivo cóctel opcional: 6€ por persona

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido



MENÚS

2018

COMUNIÓN

Menú Comunión 2

En el Centro de la Mesa

Jamón Ibérico y Selección de Quesos de Nuestra Tierra

Ensalada de ahumados: sardina, salmón, bacalao y palometa sobre tartar de berenjena a la llama

Medallón de foie con confitura de rosas

Pulpo sobre trinchat de patata y panceta salada y aceite de pimentón ahumado

Plato Principal a elegir entre:

Arroz meloso de bogavante

Paella de Fideos con pato, setas y foie

Paella Valenciana de pollo, pato y conejo

Postre

Ensalada de fruta con sorbete de manzana verde

Tarta de Comunión

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

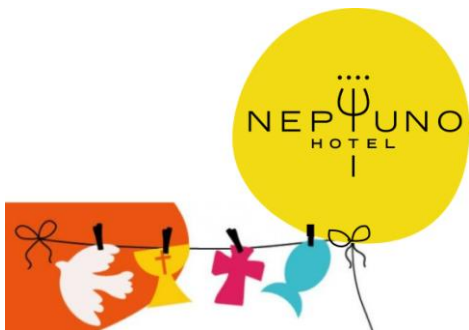
Precio: 48 € por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Aperitivo cóctel opcional: 6€ por persona

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido



MENÚS

2018

COMUNIÓN

Menú Comunión 3

En el Centro de la Mesa

Ensalada de bogavante y langostinos con vinagreta de fruta de la Pasión

Calamar de playa sobre wok de verduras y aceite de ajos tiernos

Rollito de pato con manzana y chips de plátano y remolacha

Sorbete de limón al cava

Plato Principal a elegir entre dos opciones:

Opción 1: DEGUSTACIÓN DE DOS ARROCES

Arroz de langosta

Paella de Fideos con pato, setas y foie

Opción 2: DEGUSTACIÓN DE TIERRA Y MAR

Paletilla de cordero asada a baja temperatura con cus-cus y salsa de ciruelas pasas

Suprema de rape sobre migas marineras, jugo de marisco y gambón

Postre

Sopa de piña al agua de azahar y helado de coco

Tarta de Comunión

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 55 € por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Aperitivo cóctel opcional: 6€ por persona

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido



MENÚS

2018

COMUNIÓN

Menú Infantil 1

En el Centro de la Mesa

Croquetas caseras de pollo

Sepia a la plancha con salsa verde

Plato Principal a elegir entre:

*San Jacobo de jamón y queso
con patatas fritas*

o

*Hamburguesa de buey con queso
y patatas fritas*

Postre

Helado con mini-gofre y sirope de chocolate

Tarta de Comunión

Aguas, refrescos y Cava Infantil al brindis

Precio: 27 € por niño

Menú Infantil 2

En el Centro de la Mesa

Jamón y Queso

Calamar de playa a la andaluza

Plato Principal

Paella de pollo deshuesado

Postre

Helado con mini-gofre y sirope de chocolate

Tarta de Comunión

Aguas, refrescos y Cava Infantil al brindis

Precio: 29 € por niño

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los niños a la contratación del evento.

El Menú Infantil será servido para niños de hasta 12 años.

Precios con IVA incluido