

MENÚ COMUNIÓN



CINE
CATERING



SALONES EL CINE



En mesa...

CHACINA VARIADA

Jamón ibérico de bellota, caña de lomo ibérica de bellota y queso puro de oveja
Paté de oca acompañado de mermelada de piña y frambuesas

MARISCOS

Gambas blancas de Huelva y Langostinos tigres nacionales

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Arroz caldoso de mariscos

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Saquito de carrillera al vino tinto con cebolla caramelizada y queso de cabra

POSTRE

Forzuelo de turrón helado by Miquel

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos primeras marcas, zumos.

Cervezas Cruzcampo C/S

D.O Ribera del Duero Rivendel

D.O Vino Blanco Rueda Pluma Blanca

100 pax: **42€** Iva incluido

70 pax: **45€** Iva incluido



Menú infantil 1 *Precio: 20€/niño*

A compartir Pizzas

Primer plato

Hamburguesa, salchichas, nuggets de pollo y Patatas

Postre Helado

Menú infantil 2 *Precio: 25€/niño*

A compartir

Jamón Ibérico de Bellota

Primer plato

Pechuga de pollo a la plancha/empanada y patatas fritas

Postre Helado

Menú cadete *Precio: 35€/niño*

A compartir

Jamón Ibérico de Bellota Croquetas

caseras de jamón ibérico Ensaladilla

de gambas

Plato Principal (A elegir)

Solomillo de cerdo al whisky

Solomillo al Roquefort

Postre Helado



Botellas

- Botellas de licores con alcohol acompañadas de 13 refrescos de botellín de primeras marcas
Ej: Befeeter, Barceló, Legendario, Jonnie Walker, Seagreams Tanqueray etc...
- Consultar precio de botellas Premium
- Usamos vasos anchos, copas de balón y vasos de tubo
- Incluido el servicio de camareros

Precio por Botella: **50€** Iva incluido

- Barra de cafés, té e infusiones antes y durante la barra libre (1 €/pax)

Recenas especiales

- Incluimos dos pases de recena con dos variedades a elegir de las siguientes:

Mini pepitos de pringá

Molletitos de lomo al whisky

Mini hamburguesas

Medias noches variadas

Pizzas variadas

(1,5 €/pax)

Recepción de aperitivos

Bodegón de botellines Cruzcampo con y sin alcohol

12 Aperitivos a elegir entre fríos y calientes (2,50 €/pax)



¿ Qué incluye nuestros menús?

- Menús personalizados para alergias alimentarias.
- Centros de mesa.
- Sillas de palillería y menaje.
- Material y montaje de espacios.
- Tarjetas de seating y meseros

Contratación

- Para confirmar la reserva se realizará un depósito de 500,00 € que se descontará del importe total en la factura definitiva.
- El importe pendiente se abonará el día posterior al evento mediante transferencia bancaria. ó en efectivo, máximo la cantidad de 1000 €
- El número de comensales será confirmado el lunes anterior a la celebración.
- Los precios incluidos en esta carta de menús están cotizados para el número de comensales indicado, para eventos de un número inferior de invitados consultar precio.