

MENÚ COMUNIÓN



CINE

CATERING



CATERING



## Recepción de aperitivos

Bodegón de botellines Cruzcampo con y sin alcohol  
10 Aperitivos a elegir entre fríos y calientes

## 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

Tronco de atún con salmorejo cordobés y aceite de oliva

### SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Solomillo al Oporto con guarnición de patatas gajo y chips de zanahoria.

### POSTRE

Redondo de Galleta Lotus 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





### **Menú infantil** *Precio: 28€/niño*

A compartir

Jamón Ibérico de Bellota

Mini Pizzas

Plato principal

Pechuga de pollo a la plancha/empanada, croquetas de cocido y patatas fritas.

Postre Helado

### **Menú cadete** *Precio: 38€/niño*

A compartir

Jamón Ibérico de Bellota

Croquetas caseras de jamón

ibérico Ensaladilla de gambas

Chocos fritos

Plato Principal

Solomillo de cerdo al whisky con patatas gajo.

Postre Helado



## Botellas

- Botellas de licores con alcohol acompañadas de 12 refrescos de botellín de primeras marcas.
- Usamos vasos anchos, copas de balón y vasos de tubo

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

Contratación mínima para el servicio de botellas:  
2 camareros - Precio 8€/ hora por camarero



## ¿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 1.000 €
- 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.