



Propuesta Comuniones
PRES. 0119 – 120718

MENU 1

Minuta Impresa.

Aperitivos Bienvenida.

- Frutos secos.
- Aperitivo de al gusto del cheff (tipo dados de queso, mini tosta con ensa, Cangrejo, frivolidades saladas, etc...)

Canastillas de Panes surtidos.

Entrantes.

Jamón Ibérico y queso de oveja.
Ensalada de Perdiz con frutos de montaña al px.

Carrillada confitada con ajitos tiernos.
Saquitos crujientes rellenos de crema de queso y gambitas.

Sorbete de piña/coco.

Plato a elegir.

- Solomillo ibérico con crema de setas y verduritas.
- Lomo de salmón gratinado con suave muselina de ajo.

Postre.

- Tartaleta cremosa de licor baileys.

Tarta Mouse de limón y chocolate blanco con gelificado de frambuesa.

Bebida y Bodega.

Aguas, refrescos y cervezas (amstel y barril).
Vino tinto y blanco de la tierra.
Cafés , infusiones.

Precio por comensal. 38.00 €uros

NOTA.:

Como norma general.:

Todos nuestros precios llevan el IVA INCLUIDO y la forma de pago será la acordado 70% antes del evento y resto al finalizar.

El horario de las comidas serán de 14.00h a 18.00h. en caso de prolongarse puede ocasionar gastos como el de animación.

Las consumiciones servidas antes del comienzo del evento contratado y después del servicio del café no están valoradas en este presupuesto y se contemplaran en nota aparte.

La comida expuesta en este presupuesto se servirá en base a los comensales finales que asistan al evento contratado.

Los licores no están incluidos en el presupuesto salvo que se especifique lo contrario, estos serán facturados aparte.

Si usted necesita de algún servicio u horario no contemplado en este presupuesto comuníquelo e intentaremos adaptarnos de la mejor manera posible.