



Propuesta Comuniones  
PRES. 0219 – 120718

---

## **MENU 2**

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.**

Mil hojas relleno de ensaladilla de sepia y algas wakame.

Tartar de atún con crema de aguacate, verduras de temporada, lima y salsa teriyaki.

Pata de pulpo a la llama con crema de eneldo y curry ahumado.

Atadillo de sepia con jamón de bodega y salsa romescu.

### **Sorbete Limón.**

**Plato a elegir.**

- Entrecotte de buey.
- Lomo de bacalao gratinado con muselina de ajo.

### **Postre.**

- Fantasia de Vainilla y toffe.

**Tarta** Almendra, nata, trufa y yema.

### **Bebida y Bodega.**

Aguas, refrescos y cervezas (amstel y barril).

Vino tinto y blanco de la tierra.

Cafés , infusiones.

**Precio por comensal. 40.00 €uros aprox.**

#### **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.*