



Propuesta Comuniones
PRES. 0319 – 120718

MENU 3

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.

Ensalada de foie con queso de cabra al px.
Tataki de atún con huevas de trucha y salsa teriyaki

Brocheta de solomillo ibérico en su salsa romescu.
Arroz Negro con gambón "individual" • Kokotchas de bacalao al pil-pil

Sorbete de coco

Plato a elegir.

- Solomillo ibérico con crema de setas y crocanti.
- Merluza con ajillo del almejas.

Postre.

- Desliss latte (leche merengada).

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. 42.00 €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.