



Propuesta Comuniones – Menú Niños e instrucciones de contratación.
PRES. 0519 – 120718

MENU 7

Snacks salados (papas, aceitunas rellenas, y frutos secos) y pan.

Plato combo 4 aperitivos.

- Nuggets de pollo.
- Calamares a la romana.
- Patatas fritas.
- Jamón de bodega y queso de oveja.

Acompañado de.:

- Algún tipo de arroz para todos los niños por igual.
- Tortilla.
- Mini hamburguesa 100% vacuno con lechuga y tomate.
- Macarrones a la boloñesa.
- Lomo a la plancha.
- Hamburguesa de pollo.
- Hamburguesa de pollo con verduritas.
- Chuletas de cordero.
- Emperador.

Helado y tarta comunión.

El Helado de las 17.00h

Bebida.: Aguas, Refrescos.

Precio menú 18.00 Euros.

Precio menú chuletas y emperador 22.00 Euros.

Instrucciones contratación.

- Para formalizar la reserva de las instalaciones se entregaran a cuenta 100 euros y se firmara contrato de compromiso.
- En caso de no realizarse la comunión no se devolverá la cantidad entregada, a no ser que el restaurante cubra la vacante.
- Una vez contratada la comunión nos esperamos hasta el mes de Marzo para ver los nuevos menús y propuestas realizadas.
- Se establece una reunión para configurar el menú.
- Una semana antes hacemos reparto de comedor y configuración de mesas y se realiza una entrega del 90 % del total de la comunión.
- El resto será abonado una vez finalice el evento más los extras que se puedan ocasionar.
- Si usted no está conforme con alguna instrucción anteriormente descrita, comuníquelo e intentaremos adaptarnos de la mejor manera posible.
- Si algún comensal tiene alguna intolerancia hacia algún producto alérgeno, comuníquelo a la hora de concretar el menú.
- Si no se contratan un aforo mínimo de 60 comensales no se le garantizará exclusividad de comedor.
- Si se contrata algún servicio de animación externa, deberá estar totalmente asegurada e incurrirá en gastos de acondicionamiento de local.