



MENÚS

2017

COMUNIÓN

Menú Comunion 1

En el Centro de la Mesa

Jamón Ibérico y Selección de Quesos de Nuestra Tierra

*Ensalada de tomate con ventresca de atún, mojama, sardinas ahumadas
y aliño de anchoas, alcaparras y piñones*

Buñuelo de Bacalao con su piel crujiente y "all i oll"

Plato Principal a elegir entre:

Paella de Fideos con rape

Arroz del Senyoret

Paella Valenciana de pollo, pato y conejo

Postre

Ensalada de fruta con menta y sorbete de cítricos

Tarta de Celebración

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 42 € por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Aperitivo cóctel opcional: 6€ por persona

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido



MENÚS

2017

COMUNIÓN

Menú Comunión 2

En el Centro de la Mesa

Ensalada de canónigos con salmón, huevos de codorniz, tomate seco y jamón de pato

Medallón de foie con frutos rojos y sésamo

Sepionets a la plancha sobre cremoso de patata y vinagreta de ajos tiernos

Sorbete de limón al cava

Plato Principal a elegir entre:

Paella de Fideos con rape

Paella de marisco con cigalitas y gambón

Paella Valenciana de pollo, pato y conejo

Confit de pato con crêpe de peras y salsa de frutos rojos

“Suquet de peix” con almejas y espárragos

Postre

Ensalada de fruta con menta y sorbete de cítricos

Tarta de Celebración

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 46 € por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Aperitivo cóctel opcional: 6€ por persona

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido



MENÚS

2017

COMUNIÓN

Menú Comunión 3

En el Centro de la Mesa

Jamón Ibérico y Selección de Quesos de Nuestra Tierra

Escalibada con ahumados sobre tartar de berenjena a la llama y vinagreta de anchoas

Fritura del Mar: rape, cazón, calamar, gambón y sepia

Sorbete de limón al cava

Plato Principal a elegir entre:

Paella de Fideos con rape y pulpo

Paella de marisco con cigalitas, gambón y langostino

Paella Valenciana de pollo, pato y conejo

Carrillada de ternera estofada con salsa de setas

Merluza con "all-i-pebre" de gambas y almejas

Postre

Sopa de piña al agua de azahar y helado de coco

Tarta de Celebración

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 50 € por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Aperitivo cóctel opcional: 6€ por persona

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido



MENÚS

2017

COMUNIÓN

Menú Infantil 1

En el Centro de la Mesa

*Palitos de merluza con salsa César
Nuggets y alitas de pollo adobadas*

Plato Principal a

*San Jacobo de jamón y queso
con ensalada y patatas fritas*

Postre

*Helado con mini-gofre y sirope de chocolate
Tarta de celebración*

Aguas, refrescos y Cava Infantil al brindis

Precio: 25 € por niño

Menú Infantil 2

En el Centro de la Mesa

*Jamón y Queso
Fingers de pollo y croquetas de cocido
con salsa barbacoa*

Plato Principal

Hamburguesa con ensalada y patatas fritas

Postre

*Helado con mini-gofre y sirope de chocolate
Tarta de celebración*

Aguas, refrescos y Cava Infantil al brindis

Precio: 27 € por niño

Menú Infantil 3

En el Centro de la Mesa

*Jamón y Queso
Variado de calamar y sepia a la andaluza*

Plato Principal

Paella de pollo deshuesado

Postre

*Helado con mini-gofre y sirope de chocolate
Tarta de celebración*

Aguas, refrescos y Cava Infantil al brindis

Precio: 29 € por niño

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los niños a la contratación del evento.
El Menú Infantil será servido para niños de hasta 12 años.

Precios con IVA incluido