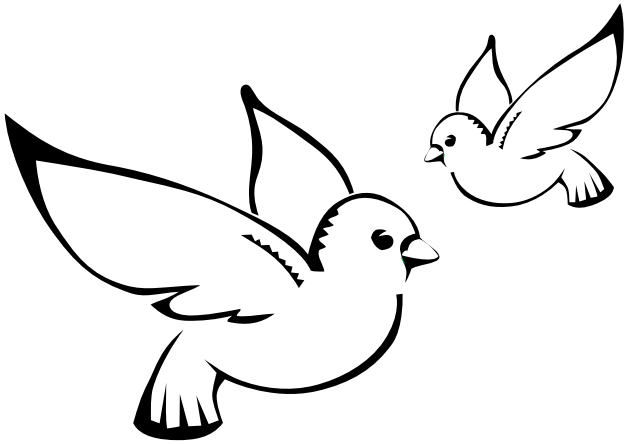
Un Día Inolvidable



Válido hasta 13 Junio 2024

El mismo día se obsequiará al niño con un regalo muy especial (Según Condiciones Generales de contratación).

Con buen tiempo, dentro de nuestro recinto ajardinado, servicio de discoteca incluido (sin coste alguno) a partir del mes de Mayo.

Todos los niños podrán utilizar nuestras instalaciones del Parque Infantil (castillos hinchables, camas elásticas, toboganes, vídeo-juegos, pistas de bolas, etc.) de forma gratuita.

Para que sea una fecha inolvidable para los niños durante todo el día, les proponemos la siguiente programación:

- Recibimiento de niños y mayores por nuestras azafatas y personajes de película.
- Durante la comida pasarán por la comunión los payasos, con regalos para todos los niños presentes.
- En la zona de los Jardines-Terraza tendremos diversas actuaciones de guiñoles y/o payasos (única actuación diaria a las 17.30 h. aprox.).
- A continuación y para completar este día inolvidable, Juegos y Baile Infantil.

También se realizaran otras actividades GRATUITAS exclusivamente para niños que celebren su comunión como vuelta en pony, jumpin, monta en toro mecánico o rodaje en bolas sobre agua entre otras.

Disponemos de amplio parking gratuito para todos los invitados

NOTA

Si usted tiene invitados con discapacidad, le rogamos nos lo comunique en el acto de contratación.

Les informamos de que el acceso a nuestras instalaciones **permanecerá cerrado por seguridad de 15:30 h. a 20:00 h.** Si tiene invitados que deban acceder en dicho intervalo, les rogamos nos lo comuniquen con anterioridad.

Válido hasta 13 Junio 2024

01.- El Regalo será exclusivamente valido para comuniones **superiores a 35 personas** (el número de personas no es acumulable)
02.- Todos los precios son por persona.
03.- Nuestro grupo de menús ya confeccionados **no admiten ninguna variación**.
04.- En caso de no utilizar nuestra selección de vinos, o elegir uno solo, le rogamos consultar
05.- Pida información sobre nuestro servicio de selección de Centros Florales.
06.- DIEZ DIAS antes de la celebración, la empresa contactara con Uds. para confirmar tanto el número de comensales, como el menú elegido. **TRES DIAS** antes el Cliente facilitara personalmente o por email el número definitivo de comensales. Dicha cantidad será la mínima a facturar. Así mismo durante la semana de la Comunión, la Empresa le hará llegar por correo electrónico la hora y espacio adjudicado. Les rogamos nos mantengan informados de los cambios de dirección electrónica.
07.- FORMA DE PAGO: En metálico (solo facturas menores de 1.000 euros según ley 11/2021), talón bancario/conformado nominativo a Producciones Euroocio SL. o transferencia bancaria.
08.- Si desea realizar el banquete en nuestras instalaciones con zona de juegos, espacio fotográfico...(carpas, recintos ajardinados o alrededores de la piscina), este tendrá un **INCREMENTO DE 4,00 €.** por comensal.
09.- A todos nuestros precios hay que añadirles el I.V.A.
10.- Disponemos de zonas privadas de 60 a 80 comensales, todo el día (hasta las 21:30 h.) que incluyen barra libre y recena dulce y salada por 3.000 euros (sujeto a primeras reservas).
11.- Servicio de bebidas en nuestra Terraza al aire libre (**solo con buen tiempo**) hasta las 21:00 h.

- Botella Importación (Ballantines, Cacique ...) con 12 Refrescos : 84,60 €.
- Tickets Consumición Primeras Marcas: 7,23 €./und. (10 und. mínimo)

12.- La adjudicación del Salón o Carpa es de exclusiva competencia de la Dirección.
13.- En el caso de que la celebración se realice en sábado en horario de comida, el salón o carpa utilizado deberá ser abandonado **antes de las 18.00 hrs.**, pudiendo disfrutar de nuestras terrazas exteriores el tiempo que deseen hasta las **21:00 h.** (siempre que el **tiempo lo permita**).
14.- No existe exclusividad de fotógrafo, aunque gustosamente le podemos recomendar distintas opciones y profesionales.
15.- Nuestros menús llevan incluidas minutas personalizadas, figura y espada de comunión para el niño/a.
16.- Quedan restringidos todo tipo de artículos pirotécnicos por normativa de la Comunidad de Madrid.
17.- El montaje irá en tablero recto o forma de "U" dependiendo del número de personas.
18.- Las carpas son compartidas con otras comuniones.
19.- En los menús infantiles, los segundos platos deben de ser todos iguales.
20.- La duración de nuestro servicio de comidas es de dos horas y media.
21.- Nuestros espacios infantiles y zonas de ocio solo podrán ser utilizados por los invitados que hayan realizado la comida con nosotros.

Menú Infantil

PRIMER PLATO

A elegir (igual para todos):

- Tagliatelle Boloñesa o
- Entremeses fríos y calientes.
  (Jamón, lomo Ibérico, chorizo, salchichón Ibérico , queso nata, rulo de york con ensaladilla rusa, croquetas y fingers de Pollo).

CARNE

A elegir (igual para todos):

- Chuletitas de cordero con patatas fritas o
- Escalope de ternera con patatas fritas.

POSTRE

- Tarta de comunión y porción de helado.

PRECIO: 52,10 €. (10% IVA no incluido).

*Incluye Bolsa con Regalos y Chuches.

- A elegir un primer plato y un segundo plato iguales para todos los niños.
- Hasta los 11 años.
- En deferencia a los niños asistentes, menú elaborado estrictamente a precio de costo.

*También adaptamos menús para personas celiacas, intolerancia a la lactosa, frutos secos, marisco, etc.

Válido hasta 13 Junio 2024

Menú Premiere

PRIMER PLATO

- Gazpacho de fresón.

PESCADO

- Raviolón de lubina rellena de crema de boletus y salsa de almendras con guarnición.

CARNE

- Tronco de solomillo ibérico relleno de pesto rojo, pasas y guarnición.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava Castellblanch.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

(*)Opcional: Puede añadir sorbete de mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 71,80 €. (10% IVA no incluido).

Válido hasta 13 Junio 2024

Menú Gala

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de ajo blanco y coco
Bao de pollo thai
Ferrero de mousse de pato
Taco de humus y cebolla encurtida
Mini hot dogs

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO
- Flor crocanti de queso de cabra, frutos secos y hojas de jamón de pato.

PESCADO
- Lubina gratinada cor farsa de gambas y su guarnición.

CARNE
- Lingote de cordero lechal asado a baja temperatura, romero y guarnición.

VINOS
- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE
- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava Castellblanch.

LICORES
- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

(*)Opcional: Puede añadir sorbete de mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 84,80 €. (10% IVA no incluido).

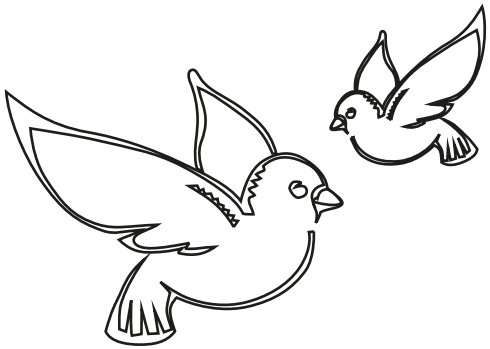
Válido hasta 13 Junio 2024

Menú Magno

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de ajo blanco y coco
Bao de pollo thai
Ferrero de mousse de pato
Taco de humus y cebolla encurtida
Mini hot dogs

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos



*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

- Milhojas de pimiento rojo con queso filo y langostinos en cuna de salmorejo.

PESCADO

- Lasaña de corvina rellena de salmón y coulis de bogavante con guarnición.

CARNE

- Medallón de solomillo de choto a la parrilla con salsa al oporto, patatas panadera y pimiento piquillo.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava Castellblanch.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

(*)Opcional: Puede añadir sorbete de mojito con un incremento de 3,00 €.

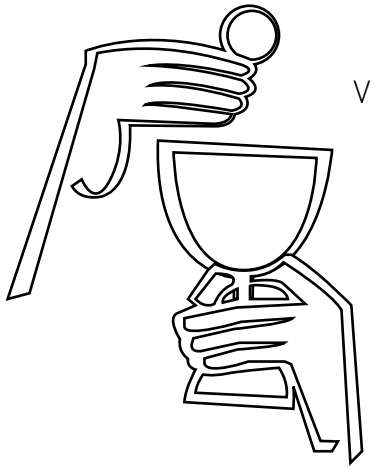
PRECIO: 86,70 €. (10% IVA no incluido).

Válido hasta 13 Junio 2024

Menú Estrella

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de ajo blanco y coco
Bao de pollo thai
Ferrero de mousse de pato
Taco de humus y cebolla encurtida
Mini hot dogs



Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

- Jamón ibérico, lomo embuchado, chorizo, salchichón cular y queso manchego.

PESCADO

- Cigala, langostinos del Caribe, gambas de Huelva a las tres salsas.

CARNE

- Chuleta de Avila a la parrilla y su guarnición.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava Castellblanch.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

(*)Opcional: Puede añadir sorbete de mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 94,00 €. (10% IVA no incluido).

Válido hasta 13 Junio 2024

Menú Imperial

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de ajo blanco y coco
Bao de pollo thai
Ferrero de mousse de pato
Taco de humus y cebolla encurtida
Mini hot dogs

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

- Piña natural con langostinos y vinagreta de mango y manzana verde.

PESCADO

- Merluza a la marinera estilo Bermeo con gambas, almejas y patatas al vapor.

SORBETE DE MOJITO

CARNE

- Solomillo de añojo a la parrilla con su guarnición.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava Castellblanch.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

PRECIO: 96,00 €. (10% IVA no incluido).

Válido hasta 13 Junio 2024

Menú Real

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de ajo blanco y coco
Bao de pollo thai
Ferrero de mousse de pato
Taco de humus y cebolla encurtida
Mini hot dogs

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

DE ENTRADA

- Gazpacho de fresón.

PESCADO

- Merluza estilo Bermeo con almejas y su guarnición.

SORBETE DE MOJITO

CARNE

- Paletilla de cordero lechal asado al horno de leña, con su guarnición.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava Castellblanch.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

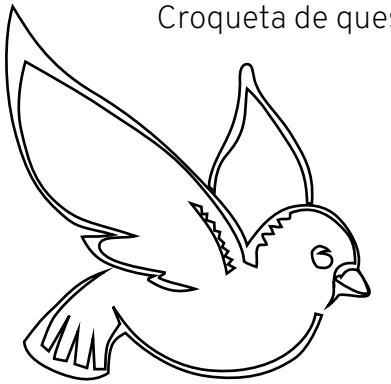
PRECIO: 97,70 €. (10% IVA no incluido).

Válido hasta 13 Junio 2024

Menú Gourmet

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de ajo blanco y coco
Bao de pollo thai
Ferrero de mousse de pato
Taco de humus y cebolla encurtida
Mini hot dogs
Torpedo de langostinos
Mini bric de morcilla
Bomba de queso
Pulpo con patata confitada
Canelones crujientes de pato
Croqueta de queso azul con membrillo



Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 30 minutos

PRIMER PLATO

- Corona de bogavante sobre tartar de aguacate, naranja, tomate y marisco con vinagreta y piña natural.

SORBETE DE MOJITO

SEGUNDO PLATO(*)

- Tournedo de solomillo de vaca con micuit de pato sobre pan tostado y salsa española con pirámide de patata y calabacín relleno.

o

- Merluza a la marinera estilo bermeo con gambas, almejas y patatas al vapor.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava Castellblanch.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

PRECIO: 97,50 €. (10% IVA no incluido).

(*) A Elegir entre Carne y Pescado. DOS días antes del evento, confirmar número y plato seleccionado

Válido hasta 13 Junio 2024

Entrantes

Cóctel 15 min.	21,00 €.-
Cóctel 30 min.	37,00 €.-

Vichysoise	17,70 €.-
Caldo de la abuela	17,70 €.-
Crema de melón (temporada)	17,90 €.-
Gazpacho andaluz	16,80 €.-
Crema de marisco	17,40 €.-
Crema de langosta	22,70 €.-
Gazpacho de fresón	17,80 €.-
Gazpacho de cereza	17,80 €.-

Válido hasta 13 Junio 2024

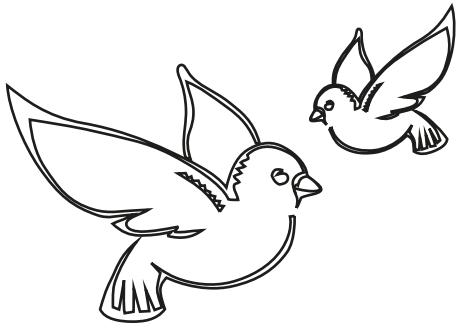
Primer Plato

Melón natural con jamón ibérico	21,10 €.-
Pimientos del piquillo rellenos	15,70 €.-
Pastel de marisco y verduras con salsa de pimientos rojos	17,00 €.-
Pastel de cabracho	20,70 €.-
Entremeses ibéricos	23,30 €.-
Espárragos de Navarra y langostinos del Caribe tres salsas	21,10 €.-
Piña natural con langostinos, vinagreta y manzana verde	21,60 €.-
Coctail de mariscos con frutos del mar	17,70 €.-
Verbena de ahumados (salmón, bacalao, atún y blue marlin) con alcaparras y tomate cherry	23,70 €.-
Milhojas de pimiento rojo, queso fila y langostinos en cama de salmorejo	21,70 €.-
Ensalada de mar y montaña, tacos de bacalao, jamón ibérico, foie y salsa Chicago	22,10 €.-
Flor crocanti de queso de cabra, frutos secos y hojas de jamón de Pato	22,10 €.-
Corona de bogavante sobre tartar de aguacate, naranja, tomate y marisco con vinagreta de piña natural	35,10 €.-

Válido hasta 13 Junio 2024

Pescados & Mariscos

Merluza a la bilbaína	26,20 €.-
Lomo de salmón a la parrilla con salsa Aurora	24,70 €.-
Merluza al estilo bermeo	27,70 €.-
Lubina con farsa de gambas	25,70 €.-
Bacalao al horno con cebolla roja y olivas	31,10 €.-
Cigala, langostinos y gambas dos salsas	38,30 €.-
Nécora, cigala, langostinos y gambas	43,20 €.-
Bogavante entero abierto con salsa marisquera	45,30 €.-
Lomo de lubina relleno de crema de boletus en salsa de almendras	26,60 €.-
Lasaña de corvina rellena de salmón con culis de bogavante	24,50 €.-
Ensalada de bogavante y marisco	35,10 €.-



*Todos los pescados se sirven con guarnición de patatitas vapor y/o verduras.

Válido hasta 13 Junio 2024

Carnes

Entrecotte a la parrilla, con guarnición de patatas a lo pobre	26,70 €.-
Pierna de cordero lechal asado al horno de leña, con patatas panaderas y tomate asado	29,30 €.-
Chuleta de Avila a la parrilla con patatas a lo pobre y pimientos asados	30,00 €.-
Pierna o paletilla de cordero asado estilo aranda y guarnición	31,90 €.-
Solomillo de añojo a la parrilla con panaché de verduras	30,20 €.-
Medallones de solomillo con salsa al oporto	28,90 €.-
Cordero lechal relleno de delicias del país asado y tomate asado	28,80 €.-
Hojaldre de solomillo con paté y verdura de temporada	29,90 €.-
Paletilla de cordero estilo aranda	36,20 €.-
Centro de solomillo ibérico albardado con beicon y salsa cumberlant	28,20 €.-
Confit de pato con salsa de frutos rojos	29,40 €.-
Carrillada de ternera al Pedro Ximenez	32,80 €.-
Hojaldre de solomillo de ternera y block de pato con patatas panadera y pimiento del piquillo	31,30 €.-
Tournedo de solomillo de vaca sobre pan tostado y salsa española	33,40 €.-

*Todas las carnes se sirven con guarnición de patatitas vapor y/o verduras,

Válido hasta 13 Junio 2024

HELADOS

Helado Stratachela	8,00 €.-
Helado de Vainilla y Chocolate	6,60 €.-
Biscuit de Helado de Vainilla con Chocolate caliente	9,30 €.-
Bola de Helado de Nube con Chocolate caliente	9,60 €.-
Helado de Turrón	8,90 €.-
Helado de Musley	8,80 €.-

TARTAS

Tarta San Marcos	7,40 €.-
Tarta de Chocolate Blanco y frambuesa	8,50 €.-
Tarta de Trufas	8,50 €.-
Tarta de Nata y Chocolate	8,50 €.-
Tarta Tres Choolates	8,50 €.-

Válido hasta 13 Junio 2024

VINO BLANCO

Nuestro Afrutado de Rueda	6,40 €.-
Rioja Cvné Rosado	8,00 €.-
Ribeiro	8,30 €.-
Diamante	7,80 €.-

CAVA

Freixenet	7,10 €.-
Castellblanch Extra	5,20 €.-
Codorníu Clásico	7,40 €.-
Anna de Codorníu	8,30 €.-
Aria BN (Segura Viudas)	7,10 €.-

VINO TINTO

Nuestro vino de Rioja	6,20 €.-
Valdepeñas con DO	5,80 €.-
Rioja CVNE	8,40 €.-
Marqués de Cáceres	9,60 €.-
Viña Real Crianza	8,50 €.-
Protos Joven (Ribera del Duero)	9,80 €.-
Pesquera Crianza (Ribera del Duero)	15,90 €.-
Lambuena Joven (Rivera DO)	8,50 €.-

*Siempre se sirve uno de cada grupo.

Válido hasta 13 Junio 2024

Plantilla

CÓCTEL DE BIENVENIDA
INCLUIDO [1]

Pincho de cherry con anchoas
Bombón de salmón con queso y membrillo
Lingote de fuet
Petit suisse relleno de cangrejo
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Salmorejo de mango y manzana verde
Huevo de codorniz con jamón
Ferrero de mousse de pato
Twister de quesos
Mini hot dogs

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

[1] Contratando mínimo tres platos, uno de cada grupo.
[2] Contratando dos Vinos y Cava.
[3] Contratando Tarta y Helado.

ENTRANTE (OPCIONAL)

PRIMER PLATO [1]

PESCADOS [1]

CARNES [1]

VINOS [2]

blanco

Tinto

Cava

Copas - Licor Manzana, melocotón, pacharán, brandi Magno (incluido) [2]

POSTRES [3]

Tarta

Helado

Café & infusiones (incluido) [3]

TOTAL
10% IVA no incluido

Válido hasta 13 Junio 2024