



MENÚS COMUNIONES
2015

Menú 1

Cóctel de Bienvenida:

Canapés Selectos

*(Salmón al Eneldo, Jamón Ibérico con Tomate, Queso Brie con Frambuesa y
Ternera Asada a la Mostaza)*

Tartaletas Variadas

*(Queso Creme con Verduritas, Cangrejo con Huevo de Codorniz, Vegetales y
Paté de Perdiz con pepinillo)*

Croquetas Caseras

(Morcilla y Piñones, Ibérico)

Copita de Melón

*Ensalada de Jamón Ibérico, Melón y Parmesano con reducción de Pedro
Ximenez*

Sorbete de Sandía

Solomillo Ibérico con Patatitas y salsa de Reina

Tarta de Celebración

*(Selva Negra, Tres Chocolates, Tarta con Frutas, Manzana, Tiramisú,
Queso con Arándanos, Bombón, San Marcos, Licor de Café, Mandarina,
Frambuesa y Dulce de Leche)*

Vino Tinto D. O. Ribera del Duero

Vino Blanco D. O. Rueda

Agua Mineral

Cava

Café

Licores

(Orujos y Pacharán)

Precio por persona.....33,50 Euros

10% IVA incluido

Menú 2

Cóctel de Bienvenida:

Canapés Selectos

*(Salmón al Eneldo, Jamón Ibérico con Tomate, Queso Brie con Frambuesa y
Ternera Asada a la Mostaza)*

Tartaletas Variadas

*(Queso Creme con Verduritas, Cangrejo con Huevo de Codorniz, Vegetales y
Paté de Perdiz con pepinillo)*

Croquetas Caseras

(Morcilla y Piñones, Ibérico)

Copita de Melón

Ensalada de Ahumados con Patata, Naranja, Pimentón y Aceite de Limón

Sorbete de Limón al Cava

Entrecot a la Parrilla con Patatas Saboyardas y Pimiento de Padrón

Tarta de Celebración

*(Selva Negra, Tres Chocolates, Tarta con Frutas, Manzana, Tiramisú,
Queso con Arándanos, Bombón, San Marcos, Licor de Café, Mandarina,
Frambuesa y Dulce de Leche)*

Vino Tinto D. O. Ribera del Duero

Vino Blanco D. O. Rueda

Agua Mineral

Cava

Café

Licores

(Orujos y Pacharán)

Precio por persona.....35,80 Euros

10% IVA incluido

Menú 3

Cóctel de Bienvenida:

Canapés Selectos

(Salmón al Eneldo, Jamón Ibérico con Tomate, Queso Brie con Frambuesa y Ternera Asada a la Mostaza)

Tartaletas Variadas

(Queso Creme con Verduritas, Cangrejo con Huevo de Codorniz, Vegetales y Paté de Perdiz con pepinillo)

Croquetas Caseras

(Morcilla y Piñones, Ibérico)

Copita de Melón

Ensalada de Canónigos, Mango y Berberechos

Sorbete de Mandarina

Daditos de Atún Rojo con Compota de Tomate al Orégano y Arroz Basmati

Tarta de Celebración

(Selva Negra, Tres Chocolates, Tarta con Frutas, Manzana, Tiramisú, Queso con Arándanos, Bombón, San Marcos, Licor de Café, Mandarina, Frambuesa y Dulce de Leche)

Vino Tinto D. O. Ribera del Duero

Vino Blanco D. O. Rueda

Agua Mineral

Cava

Café

Licores

(Orujos y Pacharán)

Precio por persona.....38,70 Euros

10% IVA incluido

Menú 4

Cóctel de Bienvenida:

Canapés Selectos

*(Salmón al Eneldo, Jamón Ibérico con Tomate, Queso Brie con Frambuesa y
Ternera Asada a la Mostaza)*

Tartaletas Variadas

*(Queso Creme con Verduritas, Cangrejo con Huevo de Codorniz, Vegetales y
Paté de Perdiz con pepinillo)*

Croquetas Caseras

(Morcilla y Piñones, Ibérico)

Copita de Melón

Ensalada de Espinacas, Habitas y Jamón Ibérico

Cóctel San Francisco

Merluza rellena de Gulas y Gambas en salsa de Piquillo

Tarta de Celebración

*(Selva Negra, Tres Chocolates, Tarta con Frutas, Manzana, Tiramisú,
Queso con Arándanos, Bombón, San Marcos, Licor de Café, Mandarina,
Frambuesa y Dulce de Leche)*

Vino Tinto D. O. Ribera del Duero

Vino Blanco D. O. Rueda

Agua Mineral

Cava

Café

Licores

(Orujos y Pacharán)

Precio por persona.....40,60 Euros

10% IVA incluido

Menú 5

Cóctel de Bienvenida:

Canapés Selectos

(Salmón al Eneldo, Jamón Ibérico con Tomate, Queso Brie con Frambuesa y Ternera Asada a la Mostaza)

Tartaletas Variadas

(Queso Creme con Verduritas, Cangrejo con Huevo de Codorniz, Vegetales y Paté de Perdiz con pepinillo)

Croquetas Caseras

(Morcilla y Piñones, Ibérico)

Copita de Melón

Pastel e Atún al Armanag con salsa de Espinacas

Sorbete de Mango

Cordero Asado con Patatas Panadera y Pimientos Asados

Tarta de Celebración

(Selva Negra, Tres Chocolates, Tarta con Frutas, Manzana, Tiramisú, Queso con Arándanos, Bombón, San Marcos, Licor de Café, Mandarina, Frambuesa y Dulce de Leche)

Vino Tinto D. O. Ribera del Duero

Vino Blanco D. O. Rueda

Agua Mineral

Cava

Café

Licores

(Orujos y Pacharán)

Precio por persona.....43,50 Euros

10% IVA incluido

Menú 6

Cóctel de Bienvenida:

Canapés Selectos

*(Salmón al Eneldo, Jamón Ibérico con Tomate, Queso Brie con Frambuesa y
Ternera Asada a la Mostaza)*

Tartaletas Variadas

*(Queso Creme con Verduritas, Cangrejo con Huevo de Codorniz, Vegetales y
Paté de Perdiz con pepinillo)*

Croquetas Caseras

(Morcilla y Piñones, Ibérico)

Copita de Melón

Pimientos rellenos de Gulas con salsa de Calamar

Sorbete de Mojito

Medallón de Solomillo con Manzana asada

Tarta de Celebración

*(Selva Negra, Tres Chocolates, Tarta con Frutas, Manzana, Tiramisú,
Queso con Arándanos, Bombón, San Marcos, Licor de Café, Mandarina,
Frambuesa y Dulce de Leche)*

Vino Tinto D. O. Ribera del Duero

Vino Blanco D. O. Rueda

Agua Mineral

Cava

Café

Licores

(Orujos y Pacharán)

Precio por persona.....46,50 Euros

10% IVA incluido

MENÚ INFANTIL

Entremeses Fríos y Calientes:

Jamón Ibérico

Queso Curado

Croquetas

Aritos de Cebolla

Ensaladilla Rusa

Escalope Empanado con Patatas Fritas

ó

Filete de Ternera a la Plancha con Patatas Fritas

ó

Chuletitas de Cordero con Patatas Fritas

Tarta de celebración con Helado

Aguas Minerales

Refrescos

Precio por persona.....22,00 Euros

10% IVA incluido