

COMUNIONES 2017

MENÚ Nº 3

ENTRADAS

Selección de ibéricos y queso manchego semicurado
Selección de patés caseros con mousse de pato sobre espejo de mango
Lomitos de salmón con costra de frutos secos y vinagreta de naranja y aguacate



ALMUERZO/CENA

Selección de marisco del mediterráneo con dos salsas
(DOS GAMBAS, DOS CIGALAS Y DOS LANGOSTINOS)

Sorbete de limón al cava

Confit de pato con ciruelas y zumo de naranja

POSTRE

Milhojas de dos chocolates y fondo de vainilla

Tarta especial comunión

Cava Freixenet, Cordón Negro

Café, brandy, licor de melocotón o manzana

BODEGA

Tinto Señorío de los Baldíos (Ribera del Duero), rosado lambrusco, cervezas, refrescos y aguas minerales



PRECIO 47.30 €,

EN EL PRECIO INCLUYE: CASTILLOS HINCHABLES, DISCOMÓVIL, PROTOCOLO Y MINUTAS PERSONALIZADAS CON LA FOTOGRAFÍA DEL NIÑO/A PARA LOS INVITADOS.

MENÚ NIÑOS

Papas, cocker's combi, aceitunas rellenas, **MEDIODÍA:** Paella valenciana, **NOCHE:** Combinado de hamburguesa, york, queso manchego y patatas fritas;

refrescos, aguas minerales y helado

PRECIO 18,50 €.

