

COMUNIONES 2017

MENÚ Nº 1

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
Gambas blancas sobre lecho de sal



ALMUERZO/CENA

MEDIODÍA

Sorbete de limón al cava
(DEGUSTACIÓN DE ARROCES)
Arroz de pato con verduras de temporada
Arroz del senyoret

NOCHE

Solomillo ibérico con salsa de frutos secos con su guarnición

POSTRE

Bomba de arroz con leche con corazón de limón a la canela
Tarta especial comunión
Cava Castell d'Ordal
Café, brandy, licor de melocotón o manzana

BODEGA

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



PRECIO 35,65 €,

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 €.

