

Comuniones 2019 - **Finca Paloverde**

Gama A. Cocktail de Bienvenida

Aceitunas y Patatas chips

Vasito de Salmorejo con Huevo y aceite de oliva

Tostas de anchoas con espuma de tomate en pan de Cristal

Bocado de Pimientos Asados con Boqueron de Málaga

Picos de Ensaladilla Rusa con Atún

Buñuelos de bacalao con miel de caña

Tortillitas de Camarones

De Primero a Elegir:

Suprema de Bacalao a la riojana con Patatas Panaderas

Rape al horno con salsa de almendras y almejas

De Segundo a Elegir

Meloso de Ibérico a baja temperatura con graten de Patatas

Pluma Ibérica con salsa Rubí y arroz basmati

De Postre a Elegir:

Copito de Nieve (brownie de chocolate blanco) con Helado de Vainilla

Tocino de cielo con turrón

- Servicio de Café Nespresso -

Precio Por Persona: 52 € + I.V.A (10%)

Copas 6 € (con música) Hora de Salida 20.30 h

Gama B - Cocktail de Bienvenida

Aceitunas y Patatas chips
Pizarra de Queso manchego Viejo con Nueces
Semifrío de Vichyssoise con puerro frito y taquitos de Jamón
Rulo de Salmón con crema de Quesos y Cebollino
Croquetas de rabo de toro
Cucharita de pulpo a la gallega
Choco Frito en canoas de bambú
Brocheta de Solomillo de Ternera con Salsa Teriyaki

De Primero a Elegir:

Suprema de Bacalao a la riojana con patatas panaderas
Ensalada templada de Setas y Langostinos

Sorbete de Manzana Verde

De Segundo a Elegir

Presa de bellota con Patatas Parisinas al tomillo y salsa de mostaza
Confit de pato con cebolla caramelizada y Cous Cous de verduras

De Postre a Elegir:

Milhojas de Nata
Tiramisú con Helado de turrón

- Servicio de Café Nespresso -

Precio Por Persona: 58 € + I.V.A (10%)

Copas 6 € (con música) Hora de Salida 20.30 h

Gama C - Cocktail de Bienvenida

Jamón Ibérico de bellota
Pizarra de Quesos del Mundo
Gazpacho de remolacha con huevo hilado
Blinis de guacamole con bacalao
Croquetas de gambas al ajillo
Hamburguesita de rabo de toro con salsa de mostaza y queso Gouda
Crujiente de pato con Jengibre
Cucharita de Risotto al parmesano con Boletus

De Primero a Elegir:

Lubina al horno con arroz basmati y crema de calabaza
Ensalada Templada de Vieiras y Langostinos

Sorbete de Frambuesa

De Segundo a Elegir

Cochinillo confitado con salsa de Orejones y verduras al horno
Solomillo de ternera con reducción P.X y graten de patatas

De Postre a Elegir:

Coulant de chocolate con helado de fresa
Sopa de chocolate blanco con almendra Crocanti

- Servicio de Café Nespresso -

Precio Por Persona: 65 € + I.V.A (10%)

Copas 6 € (con música) Hora de Salida 20.30 h

Incluido en precio:

Servicio de Camareros (1 por mesa), Sillas modelo Tiffany, Centro de flores, Mesas de Madera o Redondas con Mantelería a elegir, Personal para baños y guardarropa, Parking Privado.

Bebidas:

Cerveza de barril y botella (Estrella Galicia y Victoria)

Gama de vinos: Vino Blanco D.R. Rueda 100 % Verdejo Bitácora

Vino Tinto D.O. Rioja. Crianza Orube

Refrescos CocaCola, Agua Mineral, Sin alcohol, Tinto de verano

Menú Infantil -- Monitoras y castillo 4 horas incluidas en precio

Tronquitos de Pollo Empanado, Patatas Fritas y Mini pizza de Jamón y Queso

Postre: Tarrina de Helado de Chocolate

Precio por Niño: 30 € + I.V.A (10 %)

Menú Adolescentes

Hamburguesa Americana con Patatas Fritas

Postre: Brownie de chocolate sin Nueces con Helado de Vainilla

Precio por Niño: 35 € + I.V.A (10 %)

Servicios Extras para Comuniones:

<i>Fuente Chocolate con Fruta, Donuts, Nubes y merienda infantil</i>	<i>300 €</i>
<i>Candy bar (Mesa de Chuches)</i>	<i>200 €</i>
<i>Carrito de Palomitas</i>	<i>175 €</i>
<i>Centro de Globos Comunión</i>	<i>8 €</i>
<i>Toro Mecánico</i>	<i>350 €</i>
<i>Castillo de Aire</i>	<i>120 €</i>
<i>Hora Extra-Animación</i>	<i>25 € /hora</i>