



MENÚS

2022

COMUNIÓN

Menú 1

Entrantes:

Jamón Ibérico y selección de quesos de Nuestra Tierra

Salpicón de pulpo sobre gazpacho de fruta fresca

Calamar plancha con verduritas al wok

Dúo de croqueta artesana y buñuelo de bacalao

Plato Principal a elegir entre:

Paella de fideos marineros

Arroz del Senyoret

Paella Valenciana de pollo conejo y caracoles

Postre

Macedonia de fruta natural con sorbete

Tarta de comunión

Tres chocolates

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 50 €por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido



MENÚS

2022

COMUNIÓN

Menú 2

Entrantes:

Jamón Ibérico y selección de quesos de Nuestra Tierra
Ensalada de tomate valenciano con ventresca, encurtidos
y aliño de anchoas y piñones
Croquetón de langosta con “all I oli” de calabaza
Rollito crujiente de estofado de rabo de toro y compota de manzana

Plato Principal a elegir entre:

Arroz meloso de bogavante
Paella de fideos marineros
Paella de fideos de pato, setas y foie
Arroz del Senyoret
Paella Valenciana de pollo conejo y caracoles

Postre

Macedonia de fruta natural con sorbete

Tarta de comunión a elegir entre:

Tres chocolates o Mouse de passion y chocolate blanco

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 55 €por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido



MENÚS

2022

COMUNIÓN

Menú 3

Entrantes

Jamón Ibérico y selección de quesos de nuestra tierra

Salpicón de pulpo sobre gazpacho de fruta fresca

Croquetón de langosta con “all I oli” de calabaza

Brocheta de gambón marinado en soja y sésamo

Ensalada de tomate valenciano con ventresca, encurtidos

y aliño de anchoas y piñones

Plato principal a elegir entre:

Opción A, degustación de arroces:

Paella de marisco

y

Fideos de pato, setas y foie

Opción B, degustación de tierra y mar:

Merluza de pincho sobre titaina y gambón

y

Cordero asado con salsa de ciruelas pasas y cuscús

Postre

Macedonia de fruta natural con sorbete

Tarta de comunión a elegir entre:

Tres chocolates o Mouse de passion y chocolate blanco

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 60 € por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido



MENÚS

2022

COMUNIÓN

Menú Infantil

En el Centro de la Mesa

Jamón y Queso

Croquetas caseras de pollo

Calamar a la andaluza

Plato Principal a elegir entre:

Paella de pollo deshuesado

Merluza fresca a la romana con patatas fritas

Hamburguesa de buey con queso y patatas fritas

Postre

Helado con mini-gofre y sirope de chocolate

Tarta de Comunión

Aguas, refrescos y Cava Infantil al brindis

Precio: 30 €por niño (hasta 12 años)

Menú Adolescente

En el Centro de la Mesa

Jamón y Queso

Sepia a la plancha con vinagreta de ajos tiernos

Fingers de pollo caseros con salsa barbacoa

Plato Principal a elegir entre:

Paella Valenciana

Arroz del Senyoret

Merluza fresca a la romana con patatas fritas y ensalada

Costillar ibérico con patatas fritas y ensalada

Postre

Helado con mini-gofre y sirope de chocolate

Tarta de Comunión

Aguas, refrescos y Espumoso sin alcohol al brindis

Precio: 35 €por joven (hasta 18 años)

El menú elegido tendrá la misma composición para toda la mesa a la contratación del evento

El Menú Infantil será servido para niños de hasta 12 años, y el adolescente hasta los 18 años.

Precios con IVA incluido