

MENÚS COMUNIÓN 2023

MENÚ 1

ENTRANTES CENTRO MESA:

*Jamón Ibérico y selección de quesos de nuestra tierra
Verduras escalivadas con ahumados y polvo de aceituna
Calamar de playa a la plancha con verduritas al wok
Dúo de croqueta artesana y buñuelo de bacalao*

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 y tinto, cava al brindis. Aguas, cervezas, refrescos
Cafés e infusiones*

Precio: 53€

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

Copas de marcas estándar después del evento: 7€ por copa

Precios con IVA incluido

MENÚS COMUNIÓN 2023

MENÚ 2

ENTRANTES CENTRO MESA:

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

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
Mouse de pasión y chocolate blanco

Bodega selección del Tridente:

Vino blanco y tinto, cava al brindis. Aguas, cervezas, refrescos
Cafés e infusiones

Precio: 58€

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

Copas de marcas estándar después del evento: 7€ por copa

Precios con IVA incluido

MENÚ COMUNIÓN 2023

MENÚ 3

ENTRANTES CENTRO MESA:

Jamón ibérico y selección de quesos de nuestra tierra
Salpicón de pulpo sobre gazpacho de fruta fresca
Croquetón de langosta con "all i pebre" de calabaza
Brocheta de gambón marinado en soja y sésamo
Ensalada de tomate valenciano con ventresca, encurtidos y aliño de anchoas y piñones

PRINCIPAL A ELEGIR DOS OPCIONES ENTRE:

Paella de marisco
Meloso bogavante
Fideos de pato, setas y foie
Merluza de pincho sobre titaina y gambitas al ajillo
Cordero asado con salsa de ciruelas pasas y cuscús

POSTRE:

Macedonia de fruta natural con sorbete

TARTA DE COMUNIÓN A ELEGIR ENTRE:

Tres chocolates
Mouse de pasión y chocolate blanco

Bodega selección del Tridente:

Vino blanco y tinto, cava al brindis. Aguas, cervezas, refrescos
Cafés e infusiones

Precio: 65€

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

Copas de marcas estándar después del evento: 7€ por copa

Precios con IVA incluido

MENÚS COMUNIÓN 2023

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES CENTRO MESA:

Jamón y queso

Croquetas caseras de pollo

Calamar a la andaluza

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

Paella de pollo deshuesado

Merluza 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 Comunion

BEBIDA:

Aguas, refrescos y cava infantil al
brindis

PRECIO: 30€ por niño
(hasta 12 años)

MENÚ ADOLESCENTE

ENTRANTES CENTRO MESA:

Jamón y queso

Sepia a la plancha con vinagreta
de ajos tiernos

Fingers de pollo caseros con salsa
barbacoa

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

Paella valenciana

Arroz del senyoret

Merluza a la romana con patatas
fritas y ensalada

Costillar ibérico con patatas fritas
y ensalada

POSTRE:

Helado de mini-gofre y sirope de
chocolate

Tarta de Comunion

BEBIDA:

Aguas, refrescos y espumoso sin
alcohol al brindis

PRECIO: 36€ por joven
(hasta 18 años)

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

Precios con IVA incluido