

MENÚ COMUNIÓN 2024

MENÚ 1

ENTRANTES CENTRO MESA:

Tabla de jamón 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
Paella de fideos, pato, setas y foie

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: 55€

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

Hotel Neptuno Pº de Neptuno, 2 Playa de Valencia Telf. 963 567 777, www.hotelneptunovalencia.com

MENÚS COMUNIÓN 2024

MENÚ 2

ENTRANTES CENTRO MESA:

Tabla de jamón 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
Sepia plancha con ensalada de wakame

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

Arroz meloso de bogavante
Paella de fideos mariners
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: 60€

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 2024

MENÚ 3

ENTRANTES CENTRO MESA:

Tabla de jamón y selección de quesos de nuestra tierra

Croquetón de langosta con "all i pebre" de calabaza

Ensalada de tomate valenciano con ventresca, encurtidos y aliño de anchoas y piñones

Pata de pulpo sobre cremoso de vegetales y aceite de pimentón ahumado

Crujiente de carrillera estofada con compota de manzana verde

PRINCIPAL A ELEGIR DOS OPCIONES ENTRE:

Paella de marisco

Arroz meloso de bogavante

Paella de fideos con 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: 70€

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 2024

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 Comunción

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 Comunción

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