



MENÚS DE COMUNIONES 2017

OPCIÓN 1



*CATERINGS
SELECTES*



APERITIVO INDIVIDUAL PICA-PICA EN LA MESA

Cazuelita de tártar de salmón i aguacate

Twíster F5 nivel 5 relleno de puerros, langostinos, meloso de ternera, jamón ibérico y parmesano con chupito teriyaki

Canelón de mango tropical relleno de ceviche de gambas con toques cítricos

Yorkshire pudding relleno de mousse de foie caramelizado con moras y crujiente de cebolla

Langostinos con fina crema de jamón ibérico y trufa de Morella

PRIMEROS PLATOS (a escoger uno)

Cola de rape con salteado de chipirones sobre cama de tomate confitado con albahaca

Lomo de bacalao gratinado con ajo y romero sobre crema de pimientos escalibados

Merluza de Palangre rellena de "txangurro" con salsa de mejillones y flan de cigalas (SUPLEMENTO 4€)

SEGUNDOS PLATOS (a escoger uno)

Milhojas de lomo de ternera rellena de ragouth de setas y lascas de jamón ibérico con reducción de Pedro Ximénez

Muslo de pato aromatizado con naranja y ligero puré de boniatos y romero

Secreto de cerdo ibérico cocinado a baja temperatura con hierbas del Port

Tarrina de cordero con su reducción y graten de patata con boletus y foie

POSTRES (a escoger uno)

Puré de piña tropical con helado de coco

Coulant de chocolate negro con crema inglesa

Sorbete de limón con menta

PASTEL DE COMUNIÓN (POR 1€ SE PUEDE CANVIAR POR EL POSTRE)

Pastel semífrio al gusto (fresa, chocolate, limón, cítricos, mango,...) (SUPLEMENTO 2€)

Pastel massini casero de comunión (SUPLEMENTO 2.2€)

BODEGA: vino blanco Cèntum (D.O. Rueda), negro crianza la Flor de Montsant (D.O. Montsant) y agua.

Cava brut nature.

Cafés



Precio: 35€/persona + suplementos (opcionales) + 10% de IVA



MENÚ INFANTIL

PRIMER PLATO

Pizzas variadas
Croquetas caseras
Surtido de ibéricos

SEGUNDO PLATO (a escoger uno:)

Canalones de carne gratinados al emmental francés
Escalopa de cerdo con jamón dulce y queso acompañadas de patatas chíps

POSTRES

Igual que los adultos o helado (Mikolápiz o similar)

BOLSA DE CHUCHES (cortesía de la casa)

Precio infantil: 20€/persona + 10% de IVA

ACLARACIONES

Servicio de camareros y cocineros incluidos.

Servicio a partir de 30 personas. Si son menos comensales se puede venir a recoger la comida.

Se tienen que escoger todos el mismo plato

Para banquetes superiores a 50 personas está incluido una degustación gratuita para a 2 personas y 1 infantil.

Servicio de montaje de mesas y manteles (cerámica y ropa). Las sillas se cobrarán a 1€ cada una.

La vestimenta de las sillas se cobrarán a 1.5€ cada una.

Desplazamiento incluido hasta 60 kilómetros de periferia de Tortosa.

A partir del 60º kilómetro se cobrará 1€/km

El menú se puede llevar (solo la comida), se tiene que venir a buscar: precio 26€+iva; infantil 15€+iva

Servicio de entrega a domicilio (solo la comida) a partir de 25 personas. (Tortosa i 10 km periferia)

