

MENU 1

APERITIVO EN MESA

Steak de mango y pollo con salsa agripicante
Chupito de gazpacho vasco o chupito de crema de boletus

A CENTRO DE MESA

Croquetas variadas de jamón ibérico de bellota, trufa blanca y boletus edulis
Jamón ibérico de bellota con tumaca y ajos
Laminado de pulpo sobre mayonesa de cangrejo y ajada de pimentón de la Vera
Txipirón patagónico a la andaluza con espuma de ali oli y ramillete de tomatito cherry

PLATO PRINCIPAL

(A ELEGIR UNO CON ANTELACION AL EVENTO,
SIENDO EL MISMO PARA TODOS LOS COMENSALES)

Merluza asada, Con cama de cebolletas tiernas y jugo de marisco

Pierna de cabrito lechal, confitada a 70º con su reducción, salsa fina de ajos, patatas rústicas y brotes tiernos

Solomillo de cebón al hosper, con cebollitas glaseadas al vinagre de frambuesa, patatas puente nuevo y salsa de Pedro Ximenez

POSTRES

Infusión de frutos rojos de la sierra de Guadarrama, con crema helada de Idiazábal y croquant de remolacha

Café e infusiones

Peti fours Cúrcuma
(*Financier de almendra y Gominolas artesanas de frutas*)

Agua

Vino blanco y vino tinto
Cerveza de barril con y sin alcohol y refrescos

Precio por persona: 58€
IVA no incluido

MENU 2

APERITIVO EN MESA

Steak de mango y pollo con salsa agripicante
Chupito de gazpacho vasco o chupito de crema de boletus

A CENTRO DE MESA

Croquetas variadas de jamón ibérico de bellota, trufa blanca y boletus edulis
Jamón ibérico de bellota con tumaca y ajos
Laminado de pulpo sobre mayonesa de cangrejo y ajada de pimentón de la Vera
Txipiron patagónico a la andaluza con espuma de ali oli y ramillete de tomatito cherry

PRIMER PLATO

(A ELEGIR UNO CON ANTELACION AL EVENTO,
SIENDO EL MISMO PARA TODOS LOS COMENSALES)

(No son raciones completas pero son más de media ración)

Merluza asada, con cama de cebolletas tiernas y jugo de marisco

Lubina asada, con cama de patata, berza, ajo y su alioli ligero

SEGUNDO PLATO

(A ELEGIR UNO CON ANTELACION AL EVENTO,
SIENDO EL MISMO PARA TODOS LOS COMENSALES)

(No son raciones completas pero son más de media ración)

Pierna de cabrito lechal, confitada a 70º con su reducción, salsa fina de ajos, patatas rústicas y brotes tiernos

Solomillo de cebón al hosper, con cebollitas glaseadas al vinagre de frambuesa, patatas puente nuevo y salsa de Pedro Ximenez

POSTRE

Nuestro tiramisú en copa

Café e infusiones

Peti fours Cúrcuma

(*Financier de almendra y Gominolas artesanas de frutas*)

Agua

Vino blanco y vino tinto

Cerveza de barril con y sin alcohol y refrescos

Precio por persona: 63€

IVA no incluido

MENU 3

APERITIVO EN MESA

Steak de mango y pollo con salsa agripicante
Chupito de gazpacho vasco o chupito de crema de boletus

MENU DEGUSTACION

½ *ensaladilla de gambas y ventresca* con huevas de tobiko al washabi y txangurro

½ *Cazuelita de shitake de árbol* con ali oli de miel gratinado

½ *Merluza asada*, con cama de cebolletas tiernas y jugo de marisco

½ *Tacos de cochinito*, confitado y deshuesado con brotes tiernos y su jugo

POSTRE

Tarta de queso cremosa con helado de mango y pincel de tres chocolates

Café e infusiones

Peti fours Cúrcuma

(Financier de almendra y Gominolas artesanas de frutas)

Agua

Vino blanco y vino tinto

Cerveza de barril con y sin alcohol y refrescos

Precio por persona: 63€

IVA no incluido

MENU 4

APERITIVO EN MESA

Steak de mango y pollo con salsa agripicante
Chupito de gazpacho vasco o chupito de crema de boletus

MENU DEGUSTACION

½ *alcachofas confitadas*, al horno con lascas de jamón, virutas de foie fresco y aceite de trufa

½ *canelón relleno de rabo de toro*, con crema fina de zanahorias y bechamel trufada

½ *rape a la brasa*, sobre cama de champiñones con tallarín de calamar y salsa de mostaza yodada

½ *Solomillo de cebón al hospes*, con cebollitas glaseadas al vinagre de frambuesa, patatas puente nuevo y salsa de Pedro Ximenez

POSTRES

Coulant de chocolate de Michel Bras, con helado de vainilla natural y coulis de frutas

Café e infusiones

Peti fours Cúrcuma
(*Financier de almendra y Gominolas artesanas de frutas*)

Agua

Vino blanco y vino tinto

Cerveza de barril con y sin alcohol y refrescos

Precio por persona: 66€
IVA no incluido

MENU INFANTIL 1

Combo individual:

2 mini pizzas, 2 mini burger, 4 Croquetitas de jamón, 2 mini perritos y patatas

POSTRE

Tulipa de helado con virutas de chocolate

Agua y refrescos

Precio por persona: 28€
IVA no incluido

MENU INFANTIL 2

Croquetas de jamón

Solomillo de cebón a la parrilla con patatas puente nuevo

POSTRE

Tulipa de helado con virutas de chocolate

Agua y refrescos

Precio por persona: 39€
IVA no incluido

Incluimos

- ✓ Mantelería básica
- ✓ Centros de mesa
- ✓ Animación compartida con los demás niños que hagan comunión el mismo día
- ✓ Los refrescos incluidos son coca cola, fanta naranja, fanta limón y Sprite

Los menús no incluyen

- ✓ Bebidas anteriores a la comida o cena (es decir, lo que se tomen en barra/terraza deberá abonarse al momento o se le cargara a la cuenta de la comunión)
 - ✓ Bebidas posteriores al café
 - ✓ Chupitos ni licores
 - ✓ Tarta de comunión ni muñeco/a(Si el cliente la quiere traer, tendrá que ser de pastelería y proporcionarnos la factura de la misma con los datos correspondientes) En ningún caso se podrá traer una tarta casera, ni similares.

Forma de pago

500€ en concepto de reserva de fecha
El resto, a pagar con anterioridad al evento, mediante transferencia bancaria o el mismo día con tarjeta o efectivo
LA CAIXA ES27 2100 4412 4702 0020 0722
A nombre de CURCUMA EVENTOS S.L.
Indicar en concepto nombre del niño/a y fecha de la comunión

- **Los salones son compartidos con varias comuniones, cada salón tiene capacidad para 120 comensales.**

*Existen fichas de producción a disposición del cliente con información de alérgenos según reglamento 1169/2011
En esta carta puede haber trazas de cualquiera de los 14 tipos de alérgenos*

En virtud de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/99, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa al cliente que los datos personales facilitados serán incorporados a los ficheros cuya titularidad ostenta CURCUMA EVENTOS SL. La finalidad de dicho fichero es el control y la gestión del servicio dado, de los productos ofrecidos y una mayor garantía a nuestros clientes para un mejor desarrollo de la actividad. Los derechos de acceso, cancelación, rectificación y oposición podrán ejercitarse mediante escrito con prueba fehaciente de la identidad del peticionario, dirigido a dirección Carretera Collado Villalba a Moralzarzal KM. 2,400; 28400, Collado Villalba, Madrid