

MENU 1

APERITIVO EN MESA

Stick de mango y pollo con salsa agripicante
Chupito de gazpacho vasco

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

Agua

Vino blanco y vino tinto

Cerveza de barril con y sin alcohol y refrescos

Precio por persona: 59,20€

IVA no incluido

MENU 2

APERITIVO EN MESA

Stick de mango y pollo con salsa agripicante
Chupito de gazpacho vasco

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

Agua

Vino blanco y vino tinto

Cerveza de barril con y sin alcohol y refrescos

Precio por persona: 64,10€

IVA no incluido

MENU 3

APERITIVO EN MESA

Stick de mango y pollo con salsa agripicante
Chupito de gazpacho vasco

MENU DEGUSTACION

½ *Ensaladilla de ventresca de atún* con huevas de trucha y puré de kalamata

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 cochinillo*, 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

Agua

Vino blanco y vino tinto

Cerveza de barril con y sin alcohol y refrescos

Precio por persona: 64,50€

IVA no incluido

MENU 4

APERITIVO EN MESA

Stick de mango y pollo con salsa agripicante
Chupito de gazpacho vasco

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

Agua

Vino blanco y vino tinto

Cerveza de barril con y sin alcohol y refrescos

Precio por persona: 68€
IVA no incluido

MENU INFANTIL 1

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

POSTRE

Quenelle de helado de chocolate y vainilla

Agua y refrescos

Precio por persona: 28€
IVA no incluido

MENU INFANTIL 2

Croquetas de jamón
Solomillo de cebón a la parrilla con patatas fritas

POSTRE

Quenelle de helado de chocolate y vainilla

Agua y refrescos

Precio por persona: 39€
IVA no incluido

- ✚ El menu de niños no tiene que ser el mismo para todos, puede haber niños con el menu 1 y niños con el menu 2.
- ✚ Cualquiera de los 2 menus es apto para celíacos. El menu 1 varia con respecto a la variedad y en el menú 2, las croquetas las hacemos tambien para celíacos y las patatas se fríen en un único aceite destinado para ello. El helado pueden comerlo.
- ✚ Se pueden elaborar menus veganos y vegetarianos y adaptar para alérgicos y/o intolerantes a algun tipo de alimento, tanto para niños como para adultos.

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
- ✓ **No disponemos de Aquarius, Nestea ni Trina de ningún sabor**

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

NOTAS IMPORTANTES

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

- **En caso de querer un salón en exclusiva, el coste del mismo será de:**

- **Para comuniones de hasta 60 invitados: 1.500€ + 21% IVA**
- **Para comuniones de entre 60 y 100 invitados: 1.250€ + 21% IVA**

- **Horarios: el salón tiene que estar libre a las 19.00 horas como tarde, salvo que haya sido reservado en exclusiva. Pudiendo quedarse en los exteriores de la finca.**

NOTA: si su comunión es por la tarde, podrán entrar al salón a partir de las 21.00 horas, y la hora de cierre de la finca son las 02.00 horas.

- **Copas y barra libre: el coste de la barra libre es de 18€/2horas (duración mínima). El coste de las copas individuales es de 8€/copa y 3€/refresco o cerveza. Recomendamos personalizar tickets y entregárselos personalmente a sus invitados. Así se acercaran a la barra a pedir, entregan el ticket al camarero y una vez decidan irse, contamos los tickets que tenemos y sacamos la cuenta correspondiente.**
- **Candy bar y decoración: contamos con los servicios opcionales de nuestro decorador, Juan, nos ofrece la opción de Candy Bar, minutas de menu y centros de mesa personalizados por 300€. Otros servicios, consultar. juan@fincaelcorraldelosvacos.es**

*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 Moralarzal KM. 2,400; 28400, Collado Villalba, Madrid

Ctra. Collado Villalba a Moralarzal, Km 2,400. 28400 Collado Villalba, Madrid.
Tlf. 91 840 60 66 • comercial@fincaelcorraldelosvacos.es

fincaelcorraldelosvacos.es