

Menús Comuniones 2016 El Pabellón Ondarreta



MENU N° 1

Coctel-Aperitivo

Bandeja variada de Quesos con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Bocadito de Tortilla de Patatas
Croquetitas Caseras
Langostinos en Tempura
Pirámide de Paté de Perdiz con Frambuesa sobre Pan de Frutas
Vasito de Gazpacho de Fresa
Brocheta de Perlas de Mozzarella y Tomate Cherry con Salsa al Pesto

Primer Plato

Ensalada de Langostinos sobre Carpaccio de Piña con Vinagreta de Miel y Módena

Segundo Plato

Solomillo de Ibérico con crema de Cebolla y Pastel de Patata
Postre, Café y Licores

MENU N° 2

Coctel-Aperitivo

Bandeja variada de Quesos con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Bocadito de Tortilla de Patatas
Croquetitas Caseras
Langostinos en Tempura
Pirámide de Paté de Perdiz con Frambuesa sobre Pan de Frutas
Vasito de Gazpacho de Fresa
Brocheta de Perlas de Mozzarella y Tomate Cherry con Salsa al Pesto

Primer Plato

Cuna de Hojaldre con Pisto y Bacalao al Pil-Pil

Segundo Plato

Confit de Pato con Chutney de Mango
Postre, Café y Licores

MENU Nº 3

Coctel-Aperitivo

Bandeja variada de Quesos con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Bocadito de Tortilla de Patatas
Croquetitas Caseras
Langostinos en Tempura
Pirámide de Paté de Perdiz con Frambuesa sobre Pan de Frutas
Vasito de Gazpacho de Fresa
Brocheta de Perlas de Mozzarella y Tomate Cherry con Salsa al Pesto

Primer Plato

Volovan de Mezclum de Setas y Foie

Segundo Plato

Solomillo a la Parrilla con manojito de Espárragos Trigueros albardados en Bacon

Postre, Café y Licores

MENU Nº 4

Coctel-Aperitivo

Bandeja variada de Quesos con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Bocadito de Tortilla de Patatas
Croquetitas Caseras
Langostinos en Tempura
Pirámide de Paté de Perdiz con Frambuesa sobre Pan de Frutas
Vasito de Gazpacho de Fresa
Brocheta de Perlas de Mozzarella y Tomate Cherry con Salsa al Pesto

Primer Plato

Milhojas de Salmón, Foie y Manzana

Segundo Plato

Cochinillo confitado con Patatas Panaderas

Postre, Café y Licores

MENU Nº 5

Coctel-Aperitivo

Bandeja variada de Quesos con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Bocadito de Tortilla de Patatas
Croquetitas Caseras
Langostinos en Tempura
Pirámide de Paté de Perdiz con Frambuesa sobre Pan de Frutas
Vasito de Gazpacho de Fresa
Brocheta de Perlas de Mozzarella y Tomate Cherry con Salsa al Pesto

Primer Plato

Merluza rellena de Txangurro

Segundo Plato

Tartufo de Rabo de Toro con Arroz Basmati y reducción de Pedro Ximénez

Postre, Café y Licores

MENU Nº 6

Coctel-Aperitivo

Bandeja variada de Quesos con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Bocadito de Tortilla de Patatas
Croquetitas Caseras
Langostinos en Tempura
Pirámide de Paté de Perdiz con Frambuesa sobre Pan de Frutas
Vasito de Gazpacho de Fresa
Brocheta de Perlas de Mozzarella y Tomate Cherry con Salsa al Pesto

Primer Plato

Centros de Atún marcados a la parrilla con Pisto

Segundo Plato

Solomillo al Foie con Salsa de Oporto

Postre, Café y Licores

MENU N° 7

Coctel-Aperitivo

Bandeja variada de Quesos con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Bocadito de Tortilla de Patatas
Croquetitas Caseras
Langostinos en Tempura
Pirámide de Paté de Perdiz con Frambuesa sobre Pan de Frutas
Vasito de Gazpacho de Fresa
Brocheta de Perlas de Mozzarella y Tomate Cherry con Salsa al Pesto

Primer Plato

Ensalada de Bogavante con Vinagreta de Módena

Segundo Plato

Solomillo a la Broche
Postre, Café y Licores

MENU N° 8

Coctel-Aperitivo

Bandeja variada de Quesos con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Bocadito de Tortilla de Patatas
Croquetitas Caseras
Langostinos en Tempura
Pirámide de Paté de Perdiz con Frambuesa sobre Pan de Frutas
Vasito de Gazpacho de Fresa
Brocheta de Perlas de Mozzarella y Tomate Cherry con Salsa al Pesto

Primer Plato

Lubina asada con Vinagreta caliente de Cítricos

Segundo Plato

Carrillera de Ibérico al Parmentier
Postre, Café y Licores

Vinos de los menús

Vino blanco de Rueda "Viña Mocén"
Vino tinto crianza de Rioja
Cava de la Casa Brut Nature

MENÚ INFANTIL Nº 1

Canutillos de Jamón y Queso

Delicias de Merluza con Salsa de Tomate
ó
Escalope de Ternera con Patatas Fritas

Postre. Tarta de Selva Negra

MENU INFANTIL Nº 2

Hamburguesas y Perritos Calientes con Patatas Fritas

Postre. Tarta de Selva Negra

Refrescos - Agua Mineral

Los platos de los menús Infantiles se elegirán previamente al día de la celebración.

POSTRES A ELEGIR:

Mousse de Frutas del Bosque
Strudell de Manzana
Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
Tarta de Queso y Chocolate

PRECIOS DE LOS MENUS

Menú Infantil Nº1	32,40 €
Menu Infantil Nº 2	25€
Menú Nº 1	55,00 €
Menú Nº 2	56,50 €
Menú Nº 3	58,50 €
Menú Nº 4	60,60 €
Menú Nº 5	66,65 €
Menú Nº 6	71,30 €
Menú Nº 7	85,00 €
Menú Nº 8	64,50 €

10% Iva incluido

CÓCTEL OPCIONAL - 3,50€ /pax

Jamón Ibérico con Picos
Cucharita de Habitas con Foie

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL PRECIO DEL MENÚ

Cocktail aperitivo en todos los menús

Camareros y Doncellas, personal necesario para la realización del evento.

Menaje (mantelerías, cristalería, cubertería, vajilla)

Decoración floral de las mesas.

SERVICIOS OPCIONALES

Opcionales cambios de mantelerías, cuberterías.

Barra libre durante 2 horas 15 €

Barra libre durante 3 horas 17,00 € por persona

Barra libre durante 3 horas con recena 20,00 € por persona } Solo domingos

Cada hora más 1.000,00 €

Discoteca móvil durante 3 horas 700,00 €

Iva no Incluido en la Barra Libre y Discoteca

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Al realizar la reserva se abonará en concepto de señal 300,00 €. Esta cantidad se deducirá de la factura total. En caso de anulación no será reembolsada al cliente ni podrá ser utilizada como medio de pago en Grupo Ondarreta.

La duración del servicio será de 3 horas, no pudiendo finalizar el mismo después de las 18:00 horas. Horario límite de abandonar las instalaciones 18.00 horas. Les rogamos cumplan este requisito para poder garantizar a todos los servicios la misma disponibilidad de espacios

El pago se realizará mediante tarjeta o en metálico (pago en efectivo máximo 2500€) el mismo día de la celebración.

Los precios de los menús tienen vigencia durante el año 2.016 e incluyen IVA.

Por motivo de seguridad y atendiendo a la normativa vigente de la Comunidad de Madrid, queda prohibido cualquier tipo de quema o lanzamiento de material pirotécnico o similar.

EL NÚMERO DE INVITADOS SE CONFIRMARÁ UNA SEMANA ANTES DEL EVENTO, SIENDO ÉSTE EL MÍNIMO QUE SE COBRARÁ.

COLABORADORES GRUPO ONDARRETA

FOTOGRAFIA

35mm fotógrafos Teléfono 911108529 www.35mmfotografas.com
info@35mmfotografas.com

FOCOLOR Teléfono 91.413.91.13. José Luis Ahijón

UNICOLOR Juan Carlos Comas Teléfono 917600048 www.unicolorfotografos.com

Jesús Rubio López Teléfono 918813700 <http://www.fotorubio.es>

APB FOTOS Mila y Ana Brañas www.apbfotos.es Teléfono 913567256

Más Juntos. Maria Fernanda Suárez Telf.- 626 580 548 www.masjuntos.com

DISCOTECA-DISC JOCKEY

Partyson <http://partyson.es/> Teléfono: 91.636.32.15 Carlos Gasca

Dosaune. www.dosaune.com Gonzalo de Paz Telf: 625.38.14.68
gonzalodepaz@dosaune.com

Tienda, oficina y showroom: c/Castelló 11 (local)

DECORACIONES FLORALES

Perfect Plan Teléfono: 91.373.56.65

MINUTAS Y TARJETAS PERSONALIZADAS

Invitarte. <http://www.invitarte.es/> Teléfono: 91.460.38.79

SILLAS DE ALQUILER

Partyrent <http://www.partyrent.es/sillas.html> Teléfono: 916436636

WEDDING PLANNERS

Disponemos de un servicio integro de Wedding Planner

Mayte Loren <https://allseasons-weddings.com/> 620896280

Cristina Arrabal www.theweddingplannercompany.com 656258181

CANDY BAR. TARTA FONDANT. CUPCAKES

Simplemente Ideal . Candy Bar Barbara Márquez Teléfono: 609682430
<http://www.simplementeideal.com/contactar/contactar-con-simplemente-ideal.html>

La Reina Pastelera. Candy Bar, Tartas Fondant, Cupcakes Teléfono: 911530476
<http://www.lareinapastelera.es/>

The Sweetest Lab. www.thesweetestlab.com 912685043 info@thesweetestlab.com

Entre Azúcar y Papel. 911737376-608560658 www.entrezucarypapel.es
contacto@entrezucarypapel.es

ANIMACIONES INFANTILES Y GENERALES

Bicho Bola. Barbara Márquez. <http://www.fiestasbichobola.es/> Teléfono: 609682430

ANAKU. Oscar. 916428712 www.anaku.es

