

Menús Comunción 2016 - Ondarreta Las Tablas



MENÚ Nº 1

Cóctel-Aperitivo

Bandeja variada de Quesos con Nueces

Taco de Salmón con Salsa de Miel y Mostaza

Crepes de Gulas

Vasito de Crema (Salmorejo, gazpacho, Vichyssoise) a elegir uno

Croquetitas Caseras

Bocadito de Tortilla de Patatas

Ensalada de Mozzarella, Tomate, Berenjena y Atún

Pechuga de Pollo en Escabeche de Naranja

Postre

Café y Licores

MENÚ Nº 2

Cóctel-Aperitivo

Bandeja variada de Quesos con Nueces

Taco de Salmón con Salsa de Miel y Mostaza

Crepes de Gulas

Vasito de Crema (Salmorejo, gazpacho, Vichyssoise) a elegir uno

Croquetitas Caseras

Bocadito de Tortilla de Patatas

Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao

Confit de Pato

Postre

Café y licores

MENÚ N° 3

Cóctel-Aperitivo

Bandeja variada de Quesos con Nueces

Taco de Salmón con Salsa de Miel y Mostaza

Crepes de Gulas

Vasito de Crema (Salmorejo, gazpacho, Vichyssoise) a elegir uno

Croquetitas Caseras

Bocadito de Tortilla de Patatas

Crema de Tomate con su Tartar Y Helado de Queso
Ó Salmorejo

Dados de Merluza rebozada con Salsa de Chipirones

Postre

Café y licores

MENU N° 4

Cóctel-Aperitivo

Bandeja variada de Quesos con Nueces

Taco de Salmón con Salsa de Miel y Mostaza

Crepes de Gulas

Vasito de Crema (Salmorejo, gazpacho, Vichyssoise) a elegir uno

Croquetitas Caseras

Bocadito de Tortilla de Patatas

Lasagna crujiente de Salmón y Aguacate

Tartufo de Rabo de Toro con Arroz Basmati

Postre

Café y licores

MENÚ Nº 5

Cóctel-Aperitivo

Jamón Ibérico de Bellota
Brocheta de Tomate Cherry y Mozzarella
Taco de Salmón y Mostaza
Pirámide de Paté de Perdiz
Vasito de Salmorejo
Croquetitas Caseras
Canutillos de Morcilla

Milhoja de Salmón, Foie y Manzana caramelizada

Solomillo a la Parrilla con Patatitas panadera

Postre
Café y licores

MENU Nº 6

Cóctel-Aperitivo

Jamón Ibérico de Bellota
Brocheta de Tomate Cherry y Mozzarella
Taco de Salmón y Mostaza
Pirámide de Paté de Perdiz
Vasito de Salmorejo
Croquetitas Caseras
Canutillos de Morcilla

Tartar de Atún Rojo Ó Lubina al horno con Refrito

Solomillo a la Broche con Patatas a la Crema

Postre
Café y licores

MENU Nº 7

Cóctel-Aperitivo

Jamón Ibérico de Bellota

Brocheta de Tomate Cherry y Mozzarella

Taco de Salmón y Mostaza

Pirámide de Paté de Perdiz

Vasito de Salmorejo

Croquetitas Caseras

Canutillos de Morcilla

Crema

Taco de Bacalao al Pil-Pil

Solomillo con Foie y Salsa de Oporto

Postre

Café y licores

Vinos incluidos en los menús

Vino blanco de Rueda "Viña Mocén"

Vino tinto crianza de Rioja

Cava de la Casa Brut Nature

Postres a elegir

Tarta de Queso y Chocolate

Tarta de Limón

Coulant de Chocolate

Tartita de Pistacho y Chocolate

MENÚ INFANTIL

Escalope de Ternera con Patatas Fritas

Mini-Hamburguesa de Ternera (80gr)

Refrescos

Postre: Tarta de Selva Negra

PRECIOS DE LOS MENÚS

Menú Infantil 25,00 €

Menú Nº 1.....39,00 €

Menú Nº 2..... 42,00 €

Menú Nº 3..... 47,00 €

Menú Nº 4..... 51,00 €

Menú Nº 5..... 51,00 €

Menú Nº 6..... 57,00 €

Menú Nº 7..... 59,00 €

10 % IVA Incluido

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL PRECIO DEL MENÚ

Cocktail aperitivo en todos los menús.

Camareros, Camareras y todo el personal que sea 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 € por persona

Barra libre durante 3 horas 17 € por persona

Barra libre durante 3 horas con recena 20 € por persona

Cada hora más 1.000,- €

Discoteca móvil durante 3 horas 700,- €

IVA no incluido en Barra Libre y Discoteca

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Al realizar la reserva se abonará en concepto de señal 300 €

Esta cantidad se deducirá de la factura total y no será reembolsada al cliente en caso de anulación.

Forma de Pago: La duración del servicio será de 3 horas, no pudiendo finalizar el mismo después de las 18 h. El pago se realizará mediante talón conformado o en metálico, el mismo día de la celebración.

Los precios de los menús tienen vigencia hasta septiembre del año 2.015 e incluyen IVA.

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

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

