

Menús Comunción 2017 - Ondarreta Las Tablas



MENÚ Nº 1

Cóctel-Aperitivo

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

Burrata de Búfala Tartar de Tomate y Pesto de Avellana

Pechuga de Pollo en Escabeche de Naranja

Postre

Café

MENÚ Nº 2

Cóctel-Aperitivo

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 con salsa de Ciruelas

Postre

Café

MENÚ N° 3

Cóctel-Aperitivo

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

Salmorejo con Virutas de Jamón

Dados de Merluza rebozada con Salsa de Chipirones

Postre

Café

MENÚ N° 4

Cóctel-Aperitivo

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

MENÚ Nº 5

Cóctel-Aperitivo

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

Milhoja de Salmón, Foie y Manzana caramelizada

Solomillo a la Parrilla con Patatitas panadera

Postre

Café

MENU Nº 6

Cóctel-Aperitivo

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

Tartar de Atún Rojo Ó Lubina al horno con Refrito

Solomillo a la Broche con Patatas a la Crema

Postre

Café

MENU Nº 7

Cóctel-Aperitivo

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

Taco de Bacalao al Pil-Pil

Solomillo con Foie y Salsa de Oporto

Postre

Café

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

Strudel de Manzana

MENÚ INFANTIL Nº 1

Canutillos de Jamón y Queso

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

MENU INFANTIL ESPECIAL CELÍACOS

Pasta especial con Tomate Orlando

Solomillo Baby con Patatas Fritas

Postre. Coulant de Chocolate o Helado Magnum

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

PRECIOS DE LOS MENÚS

Menú Infantil nº 1.....	€
Menú Infantil nº 2.....	€
Menú Infantil Celiaco.....	€
Menú Nº 1.....	€
Menú Nº 2.....	€
Menú Nº 3.....	€
Menú Nº 4.....	€
Menú Nº 5.....	€
Menú Nº 6.....	€
Menú Nº 7.....	€

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 de las mesas.

SERVICIOS OPCIONALES

Opcionales cambios de mantelerías, cuberterías.

Barra libre durante 2 horas € por persona

Barra libre durante 3 horas € por persona

Barra libre durante 3 horas con recena € por persona

Cada hora más €

Discoteca móvil durante 3 horas,- €

IVA incluido en Barra Libre y en Discoteca va a parte

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, tarjeta o en metálico, el mismo día de la celebración.

Nº cuenta: LA CAIXA. A nombre de RUISOL S.A
ES31 2100-1418-69-0200163905

Los precios de los menús tienen vigencia hasta septiembre del año 2017 e incluyen IVA.

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

LOS PRECIOS LLEVAN EL 10% IVA INCLUIDO, EN CASO DE MODIFICACIÓN POR PARTE DEL ESTADO SE APLICARÁ EL IVA VIGENTE

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>

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

ILUSONO . www.ilusono.com Pablo Garrido Telf: 622137132 info@ilusono.com

DISCOTECA-DISC JOCKEY

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

Dosaune. www.dosaune.com Pablo Garrido Telf: 912778923 marketing@dosaune.com
Tienda, oficina y showroom: c/Castelló 11 (local)

WEDDING PLANNERS

Disponemos de un servicio íntegro de Wedding Planner

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

Cristina Arrabal www.theweddingplannercompany.com 656258181

CANDY BAR. TARTA FONDANT. CUPCAKES

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.entreazucarypapel.es
contacto@entreazucarypapel.es

ANIMACIONES INFANTILES Y GENERALES

ANAKU. Oscar. 916428712 www.anaku.es

FOTOMATÓN

TUFOTOMATÓN www.tufotomaton.es Juan Manuel Blázquez

91.726.54.49 info@tufotomaton.es

AUTOBÚS

Grupo Sepulvedana. www.gruposepulvedana.com 91.528.01.34 Diego. Ext. 5212
sepulvedana@gruposepulvedana.com

Grupo Ondarreta - Av. Burgos 89 Posterior (P.E. ADEQUA) 28050 Madrid
91 416 06 19 info@ondarreta.es www.ondarreta.es