

**Comuniones 2019 – Finca Santa Sofia**

**Gama A. Cocktail de Bienvenida**

Aceitunas y Patatas chips

Vasito de Salmorejo con Huevo y aceite de oliva

Tostas de anchoas con espuma de tomate en pan de Cristal

Bocado de Pimientos Asados con Boqueron de Málaga

Picos de Ensaladilla Rusa con Atún

Buñuelos de bacalao con miel de caña

Tortillitas de Camarones

**De Primero a Elegir:**

Suprema de Bacalao a la riojana con Patatas Panaderas

Rape al horno con salsa de almendras y almejas

**De Segundo a Elegir**

Meloso de Ibérico a baja temperatura con graten de Patatas

Pluma Ibérica con salsa Rubí y arroz basmati

**De Postre a Elegir:**

Copito de Nieve (brownie de chocolate blanco) con Helado de Vainilla

Tocino de cielo con turrón

- Servicio de Café



**Precio Por Persona: 38 € + I.V.A (10%)**

**\*Incluido en precio en la última hoja**

***Gama B - Cocktail de Bienvenida***

Aceitunas y Patatas chips  
Pizarra de Queso manchego Viejo con Nueces  
Semifrío de Vichyssoise con puerro frito y taquitos de Jamón  
Rulo de Salmón con crema de Quesos y Cebollino  
Croquetas de rabo de toro  
Cucharita de pulpo a la gallega  
Choco Frito en canoas de bambú  
Brocheta de Solomillo de Ternera con Salsa Teriyaki

***De Primero a Elegir:***

Lomo de salmón con salsa de 3 quesos y verduras al horno  
Ensalada templada de Setas y Langostinos

***Sorbete de Manzana Verde***

***De Segundo a Elegir***

Presa de bellota con Patatas Parisinas al tomillo y salsa de mostaza  
Confit de pato con cebolla caramelizada y Cous Cous de verduras

***De Postre a Elegir:***

Milhojas de Nata  
Tiramisú con Helado de turrón

- Servicio de Café



**Precio Por Persona: 45 € + I.V.A (10%)**

***Gama C - Cocktail de Bienvenida***

Jamón Ibérico de bellota  
Pizarra de Quesos del Mundo  
Gazpacho de remolacha con huevo hilado  
Blinis de guacamole con bacalao  
Croquetas de gambas al ajillo  
Hamburguesita de rabo de toro con salsa de mostaza y queso Gouda  
Crujiente de pato con Jengibre  
Cucharita de Risotto al parmesano con Boletus

***De Primero a Elegir:***

Lubina al horno con arroz basmati y crema de calabaza  
Ensalada Templada de Vieiras y Langostinos

***Sorbete de Frambuesa***

***De Segundo a Elegir***

Cochinillo confitado con salsa de Orejones y verduras al horno  
Solomillo de ternera con reducción P.X y graten de patatas

***De Postre a Elegir:***

Coulant de chocolate con helado de fresa  
Sopa de chocolate blanco con almendra Crocanti

*- Servicio de Café*



**Precio Por Persona: 50 € + I.V.A (10%)**

### *Incluido en precio:*

Servicio de camareros (1 por mesa), sillas modelo Tiffany, centro de flores, mesas redondas con mantelería, minutas de recuerdo, cristalería y menaje, personal cualificado para cocina.

### *Bebidas Incluidas.*

*Cerveza de barril y botella (Estrella Galicia y Victoria)*

*Gama de vinos: Vino Blanco D.R. Rueda 100 % Verdejo Bitácora*

*Vino Tinto D.O. Rioja. Crianza Orube*

*Refrescos CocaCola, Agua Mineral, Sin alcohol, Tinto de verano*

### **Menú Infantil -- Monitoras y castillo 4 horas incluidas en precio**

*Tronquitos de Pollo Empanado, Patatas Fritas y Mini pizza de Jamón y Queso*

*Postre: Tarrina de Helado de Chocolate*

*Precio por Niño: 30 € + I.V.A (10 %)*

### **Menú Adolescentes**

*Hamburguesa Americana con Patatas Fritas*

*Postre: Brownie de chocolate sin Nueces con Helado de Vainilla*

*Precio por Niño: 32 € + I.V.A (10 %)*

### **Servicios Extras para Comuniones:**

#### **Copas 5 € Unidad –Equipo de Sonido 280 €**

<i>Fuente Chocolate con Fruta, Donuts, Nubes y merienda infantil</i>	<i>300 €</i>
<i>Candy bar (Mesa de Chuches)</i>	<i>200 €</i>
<i>Carrito de Palomitas</i>	<i>175€</i>
<i>Centro de Globos Comunion</i>	<i>8 €</i>
<i>Toro Mecánico</i>	<i>350 €</i>
<i>Castillo de Aire</i>	<i>120 €</i>
<i>Animación Infantil</i>	<i>25 € /hora</i>