UN DÍA TAN IMPORTANTE

para tu hijo

SE MERECE UN LUGAR

muy especial

• Finca almodóvar •

ALE JAN DRA CATERING

MENÚ COMUNIONES

ALEJANDRA CATERING

Menú Infantil

Al centro de la mesa
(por cada 5 niños)

Jamón Ibérico
Mini Pizzas

Plato Individual a elegir

Escalope de Pollo Empanado con Patatas y Croquetas
Hamburguesa de Ternera con Patatas Fritas y Nuggets de Pollo
Nuggets de Pollo con Patatas Fritas y Croquetas

Postre

Tarta de Primera Comunión
(sabor a elegir)

Bebidas

Agua, Refrescos, Zumos

Incluye:
-Vigilancia y cuidado de niños
-Castillo hinchable
- Animación Infantil (de 15:00 a 18:00 h)
-Decoración en la mesa con globos de helio (sin serigrafía)
-Paquete de golosinas tipo cono
-Opciones de menú especiales (alérgenos, sin gluten...)

30€

10% de IVA no incluido

Menú 1

Menú Cóctel

Tabla de Quesos
Porra Nostra
Yogurt de Queso de Cabra, Membrillo y Garrapiñados
Hummus Tradicional con Hierbabuena y Crudité
Taco de Atún en Manteca Colorá
Bombón de Foie con Crocanti de Almendras y Soja
Tartar de Salchichón Rondeño con Higos Secos
Tosta de Salmón Ahumado Estilo Nórdica

Patatas Bravas a Nuestro Estilo
Jibia Aliñá
Brocheta de Ibérico y Padrón con Pimentón
Mini Burger de Pollo Estilo Tex-Mex
Croquetas de Pringá y Jamón
Buñuelos de Gambas y Calabacín con Miel de Frigiliana
Mini Pan de Ajo con Albahaca y Grana Padano

Cazuelita Individual

Arroz Caldoso con Langostinos o Arroz Caldoso con Costilla Ibérica ; Fideos Tostados con Choco ; Puntas de Solomillo al PX ; Carrillada de Ternera

Postre

Pastelería Selecta
Café e Infusiones

Bebidas

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino Blanco DO. Rueda, "Bitácora"
Vino Tinto Roble DO. Navarra, "Pago de Araíz"
Cava Brut Nature

45€

10% de IVA no incluido

Menú 2

Selección de Aperitivos Fríos y Calientes:

Tabla de Quesos
Porra Nostra
Yogurt de Queso de Cabra, Membrillo y Garrapiñados
Hummus Tradicional con Hierbabuena y Crudité
Taco de Atún en Manteca Colorá
Bombón de Foie con Crocanti de Almendras y Soja
Tartar de Salchichón Rondeño con Higos Secos

Patatas Bravas a Nuestro Estilo
Jibia Aliñá
Brocheta de Ibérico y Padrón con Pimentón
Croquetas de Pringá y Jamón
Buñuelos de Gambas y Calabacín con Miel de Frigiliana
Mini Pan de Ajo con Albahaca y Grana Padano

Plato principal en mesa

Arroz Caldoso con Langostinos o Arroz Caldoso con Costilla Ibérica ; Fideos Tostados con Choco ; Puntas de Solomillo al PX ; Carrillada de Ternera

Postre

Brownie con Chocolate Caliente y Helado de Galleta María
Café e Infusiones
Pastelería Selecta

Bebidas

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino Blanco DO. Rueda, "Bitácora"
Vino Tinto Roble DO. Navarra, "Pago de Araíz"
Cava Brut Nature

50€

10% de IVA no incluido

Menú 3

Selección de Aperitivos Fríos y Calientes:

Tabla de Quesos
Porra Nostra
Yogurt de Queso de Cabra, Membrillo y Garrapiñados
Hummus Tradicional con Hierbabuena y Crudité
Taco de Atún en Manteca Colorá
Bombón de Foie con Crocanti de Almendras y Soja
Tartar de Salchichón Rondeño con Higos Secos

Patatas Bravas a Nuestro Estilo
Jibia Aliñá
Brocheta de Ibérico y Padrón con Pimentón
Croquetas de Pringá y Jamón
Buñuelos de Gambas y Calabacín con Miel de Frigiliana
Mini Pan de Ajo con Albahaca y Grana Padano

Plato principal en mesa

Tournedor Ibérico con Setas y Cebollas Balsámicas

Postre

Nuestra Cheesecake
Café e Infusiones
Pastelería Selecta

Bebidas

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino Blanco DO. Rueda, "Bitácora"
Vino Tinto Roble DO. Navarra, "Pago de Araíz"
Cava Brut Nature

52€

10% de IVA no incluido

Menú 4

Selección de Aperitivos Fríos y Calientes:

Tabla de Quesos
Porra Nostra
Yogurt de Queso de Cabra, Membrillo y Garrapiñados
Hummus Tradicional con Hierbabuena y Crudité
Taco de Atún en Manteca Colorá
Bombón de Foie con Crocanti de Almendras y Soja
Tartar de Salchichón Rondeño con Higos Secos

Patatas Bravas a Nuestro Estilo
Jibia Aliñá
Brocheta de Ibérico y Padrón con Pimentón
Croquetas de Pringá y Jamón
Buñuelos de Gambas y Calabacín con Miel de Frigiliana

Primer Plato

Tiradito de Salmón Marinado, Canónigos y Salsa Relish

Segundo Plato

Milhojas de Ternera Estofada con Bechamel de Trufa Negra

Postre

Tatín de Plátano con Helado de Chocolate Blanco
Café e Infusiones
Pastelería Selecta

Bebidas

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino Blanco DO. Rueda, "Bitácora"
Vino Tinto Roble DO. Navarra, "Pago de Araíz"
Cava Brut Nature

56€

10% de IVA no incluido

Menú 5

Selección de Aperitivos Fríos y Calientes:

Tabla de Quesos
Porra Nostra
Hummus Tradicional con Hierbabuena y Crudité
Taco de Atún en Manteca Colorá
Bombón de Foie con Crocanti de Almendras y Soja
Tartar de Salchichón Rondeño con Higos Secos

Patatas Bravas a Nuestro Estilo
Jibia Aliñá
Brocheta de Ibérico y Padrón con Pimentón
Croquetas de Pringá y Jamón
Buñuelos de Gambas y Calabacín con Miel de Frigiliana

Primer Plato

Ravioli de Marisco, Langostino Salteado y Emulsión de Hinojos

Segundo Plato

Presa Ibérica de Bellota Confitada, Hierbas de la Serranía
y Puré de Batata Asada

Postre

Texturas de Chocolate
Café e Infusiones
Pastelería Selecta

Bebidas

Agua, Refrescos, Cerveza
Vino Blanco DO. Rueda, "Bitácora"
Vino Tinto Roble DO. Navarra, "Pago de Araíz"
Cava Brut Nature

58€

10% de IVA no incluido

¿Qué incluye?

- Mobiliario necesario para el montaje del evento
- Mantel y cubre mantel (colores a elegir)
- Cristalería de 1ª calidad, vajilla y cubertería
- Personal de servicio, sala y cocina en función del número de comensales
- Decoración floral o con globos estándar
- Diseño y producción de minuta
- Hilo musical en el salón principal
- Alquiler de Finca Almodóvar compartido. Opción de exclusividad, a consultar.

Términos y condiciones

- Las mesas serán de un máximo de 12 comensales
- El servicio de animación infantil es de 15h a 18 h
- El evento finalizará a las 18:30 h . Otra opción , a consultar.
- Queda prohibido utilizar balones de reglamento o porterías.
- Los servicios extras serán confirmados con al menos 15 días de antelación al evento
- Todos los servicios extras deberán ser contratados y ofrecidos por Alejandra Catering

FORMA DE PAGO

La reserva se hará efectiva mediante la entrega en efectivo o por transferencia bancaria de 600€. Dicho depósito no será devuelto en caso de que no se celebre el evento.

El resto de facturación así como los gastos adicionales generados durante el evento, se abonarán el día después del evento.

NÚMERO DE INVITADOS

El número de comensales exactos se deberá confirmar 7 días antes del evento.

La facturación irá acorde al número de invitados confirmados en ese momento independientemente de que haya alguna baja posterior a los 4 días indicados.

Extras

Candy Bar

Precio total: 180€

Servicio mínimo a contratar 10 niños

Más de 15 niños, suplemento: 2,50€ /niño

Máquina de Palomitas

Precio total: 120€ por 2 horas

Máquina Algodón de Azúcar

Precio total: 160€ por 2 horas

Helados

Helado infantil : 1,50€/und

Helado adultos postre: 1,50€/und

Stand Helados: a consultar

Otras actividades o servicios infantiles

A consultar precios y opciones

Extras

Vino Moscatel Reymos
Precio por persona: 1,50€/und

Bebidas:
- Refrescos y zumos tras el almuerzo: 1,50€/und
- Combinados y Licores marca estándar:5€/und
- Combinados y Licores marca Premium: 7€/und
- Botella estándar (mínimo 5 botellas): 45€/und
- Licores sin alcohol: 3€/und

Servicio de DJ
Para cliente con exclusividad de la finca o celebración en el salón independiente: 250€

Exclusividad de la Finca
Sin compartir salón con otras comuniones en el mismo día: 2000€

ALE
JAN
DRA
CATERING
CELEBRA CON NOSOTROS
www.alejandracatering.com
952 415 922 - 652 895 525