Comuniones 2024

La Riera
EVENTOS

MENÚ COMUNIONES LA RIERA

EL MENU INCLUYE:

- Mantelería
- Mesas y sillas
- Vajilla y cubertería
- Arreglos florales en las mesas
- Coordinador del evento (Maitre)
- Seating personalizado
- Minutas personalizadas (menú impreso)
- Números de mesa
- Zona de cocktail delimitada para cada comunión delimitada por mesas altas de apoyo, así como mesas con cubos de zinc con cervezas y refrescos.
- Personal necesario para dar el servicio
- Animación infantil e hinchables (Incluida los tres primeros domingos de Mayo, otras fechas consultar. Puedes ver más información en la última página del dossier)
- IVA incluido

EL MENU NO INCLUYE:

- Servicio de copas (consultar tarifas).
- Merienda y/o resopón (consultar tarifas).

CONDICIONES DE PAGO

1º pago: 500€ para reserva de fecha.
2º pago: 95% del total, 10 días antes del banquete.
3º pago: importe restante, durante la semana posterior al banquete

Nota: Durante el servicio en mesa las comuniones estarán delimitadas por zonas de paso y mesas de apoyo estableciendo en cada caso una zona concreta para el desarrollo de la misma.

Para empezar...

Estación temática:
Tacos al pastor: Acompañados de guacamole, cebolla morada, lima, piña, cilantro y mahonesa de chipotle

COCKTAIL
Crujiente de langostino con salsa ponzu
Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas NEW
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Ralladito de tomate natural y ali-oli
Surtido de ibéricos de Guijuelo
Nuestra marinera en rosquilla con anchoa del Cantábrico NEW
Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco NEW
Chipirones a la andaluza sobre cebolla caramelizada y mayonesa de pimentón NEW
Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco NEW

PLATO PRINCIPAL Dúo de arroces

(a elegir 2 tipos para todos los invitados)
Arroz con conejo y caracoles
Arroz campero del señoret (secreto ibérico, carrillera y pollo)
Arroz del señoret de marisco

POSTRE

Tarta de comunión
Corte de helado de galletas María

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones.
Cava

Cocktail
6 Entradas centrales
Plato Principal
Postre
Bebidas

53,90€

MENU 1

Para empezar...

Estación temática:
Tacos al pastor: Acompañados de guacamole, cebolla morada, lima, piña, cilantro y mahonesa de chipotle

COCKTAIL
Crujiente de langostino con salsa ponzu
Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas NEW
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES
Ralladito de tomate natural y ali-oli
Surtido de ibéricos de Guijuelo
Nuestra marinera en rosquilla con anchoa del Cantábrico NEW
Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco NEW
Chipirones a la andaluza sobre cebolla caramelizada y mayonesa de pimentón NEW
Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco NEW

Rueda de langostino y quisquilla de la bahía

Sorbete de mojito con hierbabuena

PLATO PRINCIPAL Dúo de arroces
(a elegir 2 tipos para todos los invitados)
Arroz con conejo y caracoles
Arroz campero del señoret (secreto ibérico, carrillera y pollo)
Arroz del señoret de marisco

POSTRE
Tarta de comunión
Corte de helado de galletas María

BEBIDAS
Vino tinto y vino blanco
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones.
Cava

Cocktail
6 Entradas centrales
Rueda de langostino y quisquilla
Sorbete
Plato Principal
Postre
Bebidas

57,90€

MENÚ 2

Para empezar...

Estación temática:
Tacos al pastor: Acompañados de guacamole, cebolla morada, lima, piña, cilantro y mahonesa de chipotle

COCKTAIL
Crujiente de langostino con salsa ponzu
Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas NEW
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Ralladito de tomate natural y ali-oli
Surtido de ibéricos de Guijuelo
Nuestra marinera en rosquilla con anchoa del Cantábrico NEW
Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco NEW
Chipirones a la andaluza sobre cebolla caramelizada y mayonesa de pimentón NEW
Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco NEW

Rueda de langostino y quisquilla de la bahía
Gamba roja a la plancha (3)

Sorbete de mojito con hierbabuena

PLATO PRINCIPAL (80% carne – 20% pescado)
Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufada y toque de romero
Ó
Lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curri

POSTRE
Tarta de comunión
Corte de helado de galletas María

BEBIDAS
Vino tinto y vino blanco
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones.
Cava

Cocktail
6 Entradas centrales
Rueda de langostino y quisquilla
Gamba roja
Sorbete
Plato Principal
Postre
Bebidas

61,50€

MENÚ 3

Entradas individuales
Plato Principal
Postre
Bebidas

Para los más pequeños...

34,90€

MENÚ INFANTIL

ENTRADAS INDIVIDUALES
Patatas
Aceitunas rellenas
Jamón y queso
Nuggets de pollo
Croquetas

PLATO PRINCIPAL **(elegir 1 opción para todos los niños)**
Hamburguesa con patatas fritas
o
Escalope de pollo con patatas
o
Arroz y pollo

POSTRE
Helados

BEBIDAS
Refrescos y agua mineral durante todo el evento

ANIMACIÓN INCLUIDA

04 Juegos variados

Porterías con balones de espuma
Hinchables
El paracaídas
El cementerio
Las estatuas
Las sillas
La cola de ratón
El pañuelo
Gimkanas

... y muchas actividades más

El horario de la animación será de 15.30h a 19.00h

La Riera EVENTOS

966 446 555 - 664 39 46 49 - www.cateringya.com