



La
Riera
EVENTOS

20
COMUNIONES
27



ya · CATERING ·

El menú Comunión en La Riera incluye:

- **Animación infantil e hinchables** (incluido los 4 primeros domingos de mayo, Para otras fechas consultar).
- Coordinador del evento (Maitre)
- **Arreglos florales en las mesas**
- Seating personalizado
- Minutas personalizadas (menú impreso)
- Números de mesa
- **Zona de cocktail para cada comunión** donde se incluye mesas con cubos de zinc con cervezas y refrescos
- Personal necesario para dar el servicio
- IVA incluido

El menú no incluye:

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

Condiciones de pago

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

Otras condiciones

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

ANIMACIÓN

La Riera
EVENTOS

INCLUIDA 2027

El horario de la animación será de 15.30h a 20.00h

2 ZONAS DE ANIMACIÓN

- Pista americana
- Barredera o toro mecánico

ACTIVIDADES CON MONITORES

Porterías con balones de espuma

El cementerio

El paracaídas

El pañuelo

Las estatuas

Gymkama

La cola del ratón

Las sillas

Pintacaras

...y mucho más!



MENÚ 1

59,50€

La Riera
EVENTOS

Para empezar...

COCKTAIL (5)

Tartar de embutidos alicantinos sobre fina coca de mollitas
Mini gofre con queso al romero y jamón ibérico
Nuestra croqueta de chipirón con emulsión de marisco
Micro Burger de pollo de campo, dulce de tomate y queso cheddar
Mini coca de pulpo gratinada

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (4)

Ralladito de tomate natural y ali-oli
Rueda de ibéricos de Guijuelo (salchichón y chorizo) y queso manchego
Ensaladilla de merluza de pincho con láminas crujientes de pan
Pastela de meloso ibérico sobre cous cous de pasas y salsa demi glace
Patatas bravas con salsa de yema, lascas de parmesano y guanciales
Canelón de cremoso de gambitas al ajillo y salsa de marisco

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
Helado de cheesecake con hojaldre caramelizado

El precio de este menú corresponde
a la tarifa - comuniones 2027/1

MENÚ 2

63,90€

La
Riera
EVENTOS

Para empezar...

COCKTAIL (5)

Tartar de embutidos alicantinos sobre fina coca de mollitas
Mini gofre con queso al romero y jamón ibérico
Nuestra croqueta de chipiron con emulsión de marisco
Micro burger de pollo de campo, dulce de tomate y queso cheddar
Mini coca de pulpo gratinada

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (5)

Ralladito de tomate natural y ali-oli
Rueda de ibéricos de Guijuelo (salchichón y chorizo) y queso manchego
Ensaladilla de merluza de pincho con láminas crujientes de pan
Pastela de meloso iberico sobre cous cous de pasas y salsa demi glace
Patatas bravas con salsa de yema, lascas de parmesano y guancial
Canelón de cremoso de gambitas al ajillo y salsa de marisco

Rueda de langostinos y quisquilla

SORBETE

Sorbete de fresa con naranja

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
Helado de cheesecake con hojaldre caramelizado

El precio de este menú corresponde
a la tarifa - comuniones 2027/1

MENÚ 3

67,90€

La
Riera
EVENTOS

Para empezar...

COCKTAIL (5)

Tartar de embutidos alicantinos sobre fina coca de mollitas
Mini gofre con queso al romero y jamón ibérico
Nuestra croqueta de chipiron con emulsión de marisco
Micro burger de pollo de campo, dulce de tomate y queso cheddar
Mini coca de pulpo gratinada

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (4)

Ralladito de tomate natural y ali-oli
Rueda de ibéricos de Guijuelo (salchichón y chorizo) y queso manchego
Ensaladilla de merluza de pincho con láminas crujientes de pan
Pastela de meloso ibérico sobre cous cous de pasas y salsa demi glace
Patatas bravas con salsa de yema, lascas de parmesano y guanciale
Canelón de cremoso de gambitas al ajillo y salsa de marisco

Rueda de langostinos y quisquilla
Gamba a la plancha

SORBETE

Sorbete de fresa con naranja

PLATO PRINCIPAL: (a elegir 1 opción)

Carrilleras ibéricas sobre puré de patata trufado y salsa de oporto
Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente

POSTRE

Tarta de comunión
Helado de cheesecake con hojaldre caramelizado

El precio de este menú corresponde
a la tarifa - comuniones 2027/1

MENÚ infantil

37,90€

Para los más pequeños...

ENTRANTES INDIVIDUALES

Patatas chips
Aceitunas
Mini pizzas
Nuggets de pollo

PLATO PRINCIPAL (a elegir el mismo para todos los niños)

Hamburguesa o san Jacobo (ambos acompañados de patatas gajo) o arroz con pollo

POSTRE

Vasito de mousse de chocolate

BEBIDAS

Refrescos y agua mineral durante todo el evento



La Riera
EVENTOS

El precio de este menú corresponde a la tarifa - comuniones 2027/1

**LISTADO
DE
PLATOS
comuniones
2027**



¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

COCKTAIL



COCKTAIL FRÍO

1. Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
2. Corneto de mousse de foie y manzana **NEW**
3. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún **NEW**
4. Coca alicantina de mollitas con tartar de salmón ahumado y chutney de tomate
5. Mini gofre con queso al romero y jamon ibérico **NEW**
6. Langostinos con salsa nikkei sobre topopo crujiente **NEW**
7. Tartar de atún con chutney sobre crujiente de gamba **NEW**
8. California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo
9. "Tosta de maíz" con tataki de atún, crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo

COCKTAIL CALIENTE

1. Brocheta de pollo con salsa vietnamita
2. Cola de gambón con suquet
3. Cucurucho de lágrimas de pollo laqueados con sweet chilly **NEW**
4. Crujiente de langostino con salsa ponzu
5. Gyoza de pato crujiente con salsa pekín
6. Micro smash Burger de vaca madurada "Discarlux" con mermelada de bacon y salsa de cheddar **NEW**
7. Micro burger de pollo de campo, dulce de tomate y queso brie **NEW**
8. Mini coca de pulpo gratinada
9. Cucharita de risotto de ceps trufado y parmesano **NEW**
10. Mini bao de carrillera ibérica con foie **NEW**
11. Mini empanada criolla con toque de chimichurri **NEW**
12. Samosas de pollo al curry
13. Tosta de secreto ibérico chutney de tomate y brotes frescos **NEW**
14. Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

ENTRADAS CENTRALES



ENTRADAS FRÍAS

1. Burrata con jamón ibérico y trufa. **NEW**
2. Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají
3. Milhoja invertida de hojaldre, con ensaladilla de ahumados y huevas de salmón **NEW**
4. Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja
5. . Terrina de foie trufado con jamón ibérico, chalotas caramelizadas y tostas de pan. **NEW**
6. Tartar de atún con chutney de tomate, mango y aguacate **NEW**
7. Rueda de ibéricos de Guijuelo
8. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
9. Marineras murcianas

ENTRADAS CALIENTES

1. Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco
2. Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal
3. Canelón de bogavante gratinado sobre con suquet de mariscos
4. Canelón de carrillera confitada con salsa de setas y trompetas de la muerte
5. Pastela de jarrete ibérico sobre cous cous de pasas y salsa demi glace **NEW**
6. Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco
7. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca
8. Berenjena asada con dúo de salsas mediterráneas **NEW**
9. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
10. Huevos estrellados con jamón ibérico, ajetes tiernos y toque de trufa **NEW**
11. Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre suquet.
12. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
13. Zamburiñas a la plancha con salsa verde
14. Revuelto de huevos de corral con morcilla de wagyu y pimientos de piquillo **NEW**



¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

PLATO PRINCIPAL



ARROCES

1. Arroz del señoret de pescado
2. Arroz campero del señoret (secreto ibérico, carrilera y pollo)
3. Arroz de verdura, rape y gambas
4. Arroz de secreto ibérico y setas
5. Arroz con conejo y caracoles

CARNE

1. Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufa y toque de romero
2. Carrillera ibérica con cremoso de boniato y salsa Oporto **NEW**
3. Jarrete de ternera Discarlux, sobre patatas confitadas al tomillo y salsa demi glace **NEW**
4. Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji
5. Solomillo iberico sobre hojaldre, puré de calabaza y setas trufadas **NEW**
6. Solomillo iberico sobre parmentier de boniato, salsa de foie y chalotas al vino **NEW**

PESCADOS

1. Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente
2. Lubina con cremoso de almendras, alioli de ajo negro y salteado de chalotas **NEW**
3. Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con muselina suave sobre suquet de bogavante

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

SORBETES

1. Sorbete mediterráneo (+2,50)
2. Sorbete de mojito (+2,50)
3. Sorbete mandarina (+2,50)
4. Sorbete de Aperol splitz **NEW**

POSTRES

1. "Amor al chocolate": Brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis
2. Láminas de hojaldre con helado de turrón y chocolate caliente
3. Madagascar: ganache montada de vainilla, cremoso de chocolate con leche y crujientes de avellana **NEW**
4. Milhojas de hojaldre invertido con crema de vainilla
5. Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera
6. Tarta cremosa de Lotus con crujiente de nueces de pecán **NEW**

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

