



# MENÚS DE COMUNIONES Y BAUTIZOS

## AÑO 2010



## MENU Nº 1

Paté de mousse de bogavante  
Barquitas de salpicón de marisco  
Tartaleta de cangrejo con salsa rosa  
Langostinos cocidos  
Queso Bofard añejo  
Jamón ibérico  
Caña de Lomo de ibérico  
Pata de cerdo ibérico asada al horno de leña

\*\*\*

Croquetitas caseras de jamón de bellota  
Adobitos de cazón al orégano  
Lágrimas de pollo fritas con salsa de mostaza

\*\*\*

Arroz del señorito al horno  
ó  
Suprema de dorada al horno con verduritas de temporada  
ó  
Libro de lomo de pata negra con jamón serrano y crema de queso

\*\*\*

Tarta de celebración

\*\*\*

Café

\*\*\*

Copa de Cava o de Licor

## Bodega

Vino Tinto Rioja  
Vino Blanco  
Cervezas  
Refrescos  
Agua Mineral



## MENU Nº 2

Paté de mousse de bogavante  
Barquitas de salpicón de marisco  
Tartaleta de cangrejo con salsa rosa  
Langostinos cocidos  
Queso Bofard añejo  
Jamón ibérico  
Caña de lomo de ibérico  
Pata de cerdo ibérico asada al horno de leña

\*\*\*

Gambas con gabardina  
Croquetitas caseras de pollo  
Cazuela de chocos con "papas"

\*\*\*

Arroz en salsa verde  
ó  
Lomo de salmón salvaje al horno con pisto gaditano y gratinado con salsa ali-oli  
ó  
Medallones de solomillo ibérico con crema de jabuguitos

\*\*\*

Tarta de celebración

\*\*\*

Café

\*\*\*

Copa de Cava o de Licor

## Bodega

Vino Tinto Rioja  
Vino Blanco  
Cervezas  
Refrescos  
Agua Mineral



### MENU Nº 3

Paté de mousse de bogavante  
Barquitas de salpicón de marisco  
Tartaleta de cangrejo con salsa rosa  
Langostinos cocidos  
Queso Bofard añejo  
Jamón ibérico  
Caña de lomo de ibérico  
Pata de cerdo ibérico asada al horno de leña

\*\*\*

Croquetas de bacalao  
Tiritas de cerdo empanadas y fritas con salsa de mostaza  
Cazuela de garbanzos con langostinos

\*\*\*

Arroz con langostinos al horno  
ó  
Lubina encamisada en bacon y salsa tártara  
ó  
Solomillo de ternera con salsa de queso payoyo

\*\*\*

Tarta de celebración

\*\*\*

Café

\*\*\*

Copa de Cava o de Licor

### Bodega

Vino Tinto Rioja  
Vino Blanco  
Cervezas  
Refrescos  
Agua Mineral



## MENU INFANTIL - A

### Aperitivos

Patatas chips  
Queso manchego  
Jamón ibérico  
Croquetitas caseras de jamón  
Chocos fritos  
Lágrimas de pollo fritas

\*\*\*

## MENU

Arroz marinero con calamares y gambas  
ó  
San jacob de jamón serrano y queso con patatas bastón  
ó  
Lomo de mero empanado con patatas fritas

\*\*\*

Tarta de celebración

\*\*\*

## BEBIDAS

Refrescos  
Zumos de Frutas  
Agua Mineral



## MENU INFANTIL - B

### APERITIVOS

Patatas Chips  
Queso manchego con jamón ibérico  
Croquetitas caseras de pollo  
Calamares a la romana  
Tiritas de cerdo empanadas

\*\*\*

### MENU

Arroz marinero con almejas y gambas  
ó  
Filetitos de gallo del lunar rebozados con patatas fritas  
ó  
Medallones de solomillo ibérico a la casera con patatas fritas

\*\*\*

Tarta de celebración

\*\*\*

### BEBIDAS

Refrescos  
Zumos de Frutas  
Agua Mineral

### TARTAS DE CELEBRACIÓN ( 1 Kg. = 10 pax )

- Tarta Merengue
- Tarta Yema
- Tarta Trufa
- Tarta Chocolate negro
- Tarta San Marcos

El remate de color ( sólo un color ) de las tartas ( la decoración exterior ) se escogerá entre los siguientes:

- Celeste
- Rosa
- Blanco
- Amarillo
- Verde
- Malva

Deberá decidirse también la forma de la Tarta: redonda o rectangular.

Para poder llevar pisos, la Tarta deberá pesar más de tres Kg.( = 30 pax).



### Cotización Comuniones :

Menú nº 1.....	36,40 € / Pax
Menú nº 2.....	39,60 € / Pax
Menú nº 3.....	42,80 € / Pax

Menú Infantil – A .....	30,95 € / Pax
Menú Infantil – B .....	32,60 € / Pax

### Importante: En estos menús el plato principal se elige por adelantado.

La edad límite para escoger un Menú infantil será de 12 años.

### Incluido en Menú:

Reparto de Chucherías  
Atracciones – Hinchables ( sólo en Comuniones )

### Quebranto de Mesa

Quebranto de mesa de más del 10 % por falta de comensales 9,80 € / Pax

### Tarta de Celebración

Descuento por aportación ( 1 Kg.= 10 pax. ) - 8,35 € / kg.

### Opcional:

Suplemento de Marisco

Gambas Blancas ( 50 grs. )	6,25 € / Pax
Cigalas de Huelva ( 75 grs. )	11,00 € / Pax

### CONDICIONES DE RESERVA COMUNIONES DE INTERÉS

- El I.V.A. incluido es del 7%
- El importe de los menús ( sólo en comuniones ) contempla servicio de guardarropas y sra. de limpieza del wc, la decoración de flores de los centros de mesa, el/la muñec@ de la tarta de celebración, las chucherías para los niños, las atracciones hinchables con su monitor de control así como un vigilante de seguridad de la zona del pantalán, etc.
- Los invitados no podrán pasar a ocupar las mesas hasta que no llegue el/la niñ@ de la celebración.
- La elección del salón y la disposición de las mesas para la celebración será a criterio de nuestro personal, buscando siempre como finalidad la máxima comodidad para **todos** los grupos.
- Las consumiciones realizadas en la barra antes de sentarse a comer serán abonadas, ya que no se contemplan en el coste de los menús.
- El horario para poder llegar al evento será desde las 13,00 hrs. hasta las 16,00 hrs. para las comidas y desde las 21,00 hrs. hasta las 23,00 hrs. para las cenas.
- Cuando el evento se trate de un almuerzo, los clientes podrán permanecer sentados y ocupando el salón hasta las 18,00 hrs. A partir de esa hora deberán pasar a la zona de la barra.

### RESERVA Y FORMA DE PAGO

- A la confirmación del evento se deberá abonar por disponibilidad el 20 % del servicio en concepto de depósito. En caso de anular dicha confirmación no será devuelto esta señal – anticipo.
  - Una vez confirmado el menú elegido se le hará entrega de un presupuesto orientativo .
  - Con diez días de antelación a la realización del evento señalado se nos comunicará el número de invitados definitivo ( niños / adultos ) por escrito o vía fax a nuestras oficinas, así como el plato principal elegido para adultos y niños.
  - Para la realización de la lista de distribución por nuestra parte, es fundamental hacérsela llegar como mínimo 10 días antes del evento; en caso contrario, deberán realizarla por su cuenta y dejarla en nuestras instalaciones dos días antes del evento como muy tarde.
  - Al comunicarnos el número final de invitados les haremos saber en qué salón se les ofrecerá la celebración del evento así como la disposición de las mesas que ocuparán.
  - El resto del pago se abonará contra factura definitiva al finalizar el servicio.
- 
- Hermelor, S.L. no se responsabilizará de cualquier rotura, hurto, desperfectos u otros daños que pudieran producirse en las instalaciones.
  - Hermelor, S.L. no se hace responsable de la pérdida o deterioro de objetos que no se encuentren bajo la custodia del personal autorizado durante la celebración.

### CONFORME CLIENTE: