

Jardines del  
**victoria**  
*la alberca*

**COMUNIONES**

**2024**

## DEBE USTED SABER

Cuando se le informa de la disponibilidad de una fecha esta información es válida en ese momento, **acabada la consulta la disponibilidad puede cambiar.**

La única forma de asegurar una fecha es formalizar la reserva en la misma consulta.

**GRACIAS**

## Coctail de Bienvenida

• Todos los menús que ofertamos llevan incluido un pequeño cóctel de bienvenida que se detalla mas adelante pudiendo este ser ampliado y que se servirá en nuestras terrazas junto a los jardines.

• Por supuesto, en todos nuestros menús se pueden realizar pequeños cambios que el cliente nos proponga para adaptarlo a sus gustos. Si nuestra oferta no se ajusta a su idea, consúltenos e intentaremos complacerle.

▪ Asimismo, nuestra oferta incluye en el precio reflejado en cada menú los siguientes conceptos:

- Menús personalizados para cada invitado
- Fundas de silla para comensales adultos
- Decoración floral natural en las mesas
- Espada de Comunión para el niño protagonista
- Servicio de ANIMACIÓN INFANTIL (parque infantil, castillo, globoflexia)
- Verbena para los adultos

### **PRECIOS con IVA INCLUIDO**

#### **Cambios en tipos de Iva supone cambios en precio**

**Con todos nuestros menus servimos a su llegada bebidas y aperitivos (patatas, aceitunas y frutos secos) durante aproximadamente 20 minutos, si quiere puede ademas contratar los siguientes servicios:**

- A) Mojama de almadraba almendra marcona  
Tostas de foie y de marisco  
Marinera de anchoa  
Salpicón de pulpo  
Surtido de canapes  
Croquetas de ibérico  
Cerveza, Vinos y Refrescos

**Precio por persona 10 €**

- B) Todo lo incluido en la opción A más:  
Tartar de salmón y aguacate  
Tempura de verduras  
Caballitos de gamba roja  
Tomate con bonito  
Virutas de jamón ibérico  
Surtido de quesos y lascas de parmesano

**Precio por persona 18 €**

## Barra Libre

Botellas y refrescos: 70,00 €/unid.  
Copas 5,00 €/unid.

- En la barra libre no se incluyen bebidas de reserva.

- La hora de salida de la comida sera a las 19:30
- La hora de salida de la cena sera a las 3:00

### **Forma de pago:**

**A la reserva del evento 200 €. Esta cantidad nunca se pierde, en caso de no celebrarse el evento hay que gastar el dinero en nuestros restaurantes.**

Pago del **50%** de la celebración la misma semana del evento.

**El resto al finalizar el servicio**

### **PRECIOS con IVA INCLUIDO**

#### **Cambios en tipos de Iva supone cambios en precio**

## Menú Niños

**En nuestras instalaciones contamos con un parque infantil y con un hinchable a disposición de los niños, ademas hay un quiosco donde los niños pueden pedir bebidas, helados, granizados y sándwich durante todo el tiempo que dure el evento. Todas estas actividades cuentan con monitores. Tambien realizamos globoflexia. Estos servicios estan incluidos en el precio.**

### MENÚ

- Almendras saladas
- Aceitunas rellenas
- Patatas fritas
- Jamón serrano y queso
- Caballitos, calamar romana y croquetas
- Hamburguesa o nugget con patatas o arroz y pollo
- Helados y Refrescos

**PRECIO: 36 €**

## Menú 1

### Aperitivos

Carpaccio de ahumados  
Revuelto de setas y trigueros  
Jamón ibérico y queso curado  
Cogollos de lechuga y tomate con ventresca

### Primer plato

Berenjenas a la crema

### Segundo Plato

Solomillo ibérico a la pimienta

### Postre

Brocheta de fruta  
Tarta de merengue

### Bebida

Tinto Rioja crianza  
Cerveza y refrescos  
Sidra y cava  
Café

PRECIO: 55 €

## Menú 2

### Aperitivos

Mojama con almendras  
Langostino cocido  
Calamar a la andaluza  
Revuelto de setas y trigueros

### Primer plato

Salmón hojaldre con crema de nécoras

### Segundo plato

Jamón asado al Oporto

### Postre

Brocheta de fruta  
Tarta de nata y trufa

### Bebida

Tinto Rioja crianza  
Cerveza y refrescos  
Sidra y cava  
Café

PRECIO: 55 €

## Menú 3

### Aperitivos

Carpacho de ahumados  
Sepia con pasas y piñones  
Revuelto de gulas con almejas  
Jamón ibérico y queso curado  
Cogollos de lechuga y tomate con ventresca

### Primer plato

Carrillada de ternera al vino tinto monastrell

### Postre

Brocheta de fruta  
Tarta de merengue

### Bebida

Tinto Rioja crianza  
Cerveza y refrescos  
Sidra y cava  
Café

PRECIO: 56 €

## Menú 4

### Aperitivos

Carpacho de ahumados  
Revuelto de chanquete con gambas y almejas  
Surtido ibérico  
Ensalada mixta de cogollitos

### Primer plato

Suprema de dorada a la murciana

### Segundo plato

Solomillo ibérico al Pedro Ximenez

### Postre

Brocheta de fruta  
Tarta de la abuela con chocolate

### Bebida

Tinto Rioja crianza  
Cerveza y refrescos  
Sidra y cava  
Café

PRECIO: 56 €

## Menú 5

### Aperitivos

Mojama con almendras  
Sepia con pasas y piñones  
Revuelto de chanquente con gambas y almejas  
Jamón ibérico y queso curado  
Cogollos de lechuga con tomate y ventresca

### Segundo plato

Cordero a la almendra con patatas y champiñón

### Postre

Brocheta de fruta  
Tarta de tiramisú

### Bebida

Tinto Rioja crianza  
Cerveza y refrescos  
Sidra y cava  
Café

PRECIO: 58 €

## Menú 6

### Aperitivos

Quisquilla cocida  
Sepia con pasas y piñones  
Jamón ibérico y queso curado  
Ensalada de canónigos con frutos secos y módena

### Primer plato

Suprema de lubina al ajo pescador

### Segundo Plato

Solomillo ibérico a la pimienta

### Postre

Brocheta de fruta  
Tarta de merengue

### Bebida

Tinto Rioja crianza  
Cerveza y refrescos  
Sidra y cava  
Café

PRECIO: 60 €

## Menú 7

### Aperitivos

Quisquilla cocida  
Ensalada de ahumados  
Revuelto de setas y trigueros  
Chipirón Frito con pimientos de padrón

### Primer plato

Milhojas de merluza con salpicón de marisco

### Segundo Plato

Pata de cabrito a la murciana con patatas

### Postre

Brocheta de fruta  
Tarta de la abuela con helado de turrón

### Bebida

Tinto Rioja crianza  
Cerveza y refrescos  
Sidra y cava  
Café

PRECIO: 61 €

## Menú 8

### Aperitivos

Mojama con almendras  
Gamba roja a la plancha  
Chipirón con pimientos de padrón  
Jamón ibérico y queso curado  
Cogollos de lechuga y tomate con ventresca

### Primer plato

Pata de cabrito a la murciana  
con las patatas de su asado

### Postre

Brocheta de fruta  
Tarta de queso con mermelada de frambuesa

### Bebida

Tinto Rioja crianza  
Cerveza y refrescos  
Cava y sidra  
Café

PRECIO: 63 €

## Menú 9

### Aperitivos

Quisquilla cocida  
Chipirón con Pimientos de Padrón  
Surtido de ibéricos  
Cogollos de lechuga y tomate con ventresca

### Primer plato

Bacalao a la huertana con habitas baby

### Segundo Plato

Entrecot de ternera lechal con setas y jamón

### Postre

Brocheta de fruta  
Tarta de nata y trufa

### Bebida

Tinto Rioja crianza  
Cerveza y refrescos  
Cava, sidra y café

PRECIO: 66 €

## Menú 10

### Aperitivos

Ensalada de ahumados  
Gamba roja a la plancha  
Revuelto de chanquete con ajetes y almejas  
Calamares a la andaluza

### Primer plato

Merluza kosquera con almejas y gambas

### Segundo Plato

Entrecot de ternera a la pimienta

### Postre

Brocheta de fruta  
Tarta de la abuela con chocolate

### Bebida

Tinto Rioja Crianza  
Cerveza y Refrescos  
Sidra y Cava  
Café

PRECIO: 68 €

## Menú 11

### Aperitivos

Hueva y mojama con almedras  
Marisco de bahía cocido  
Surtido ibérico con queso curado  
Cogollos de lechuga y tomate con ventresca

### Primer plato

Rape al chef con almejas y gambas

### Segundo plato

Solomillo de ternera al foie con salsa al P.X.

### Postre

Brocheta de Fruta  
Milhoja de nata y crema con chocolate

### Bebida

Tinto Rioja crianza  
Cerveza y refrescos  
Sidra y cava  
Café

PRECIO: 70 €

## Menú 12

### Aperitivos

Hueva de mujol y mojama de almadraba  
Gamba roja a la plancha  
Chipiron frito con pimientos de Padrón  
Jamón y lomo ibérico con parmesano  
Cogollos de lechuga y tomate con ventresca

### Segundo plato

Paletilla de cabrito a la murciana

### Postre

Brocheta de fruta  
Milhoja de nata y crema con chocolate caliente

### Bebida

Tinto Rioja crianza  
Cerveza y refrescos  
Sidra y cava  
Café

PRECIO: 70 €