

Jardines del
victoria
la alberca

COMUNIONES

2025

DEBE USTED SABER

PRECIOS validos para el año 2025, cada año los precios se actualizan aproximadamente el IPC

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

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

Esta prohibido el uso de pirotecnia en nuestras instalaciones

El uso de cañones de confeti conlleva un suplemento de limpieza de 50€

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
Marinera de anchoa
Salpicón de pulpo
Croquetas de ibérico
Cerveza, Vinos y Refrescos

Precio por persona 8 €

- B) Todo lo incluido en la opción A más:
Tartar de salmón y aguacate
Tempura de verduras
Caballitos de gamba roja

Precio por persona 12 €

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: 38 €

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: 56 €

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: 57 €

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: 58 €

Menú 4

Aperitivos

Carpacho de ahumados
Revuelto de chanquete con gambas y almejas
Surtido ibérico
Ensalada de frutos secos

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: 59 €

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: 60 €

Menú 6

Aperitivos

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

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: 62 €

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: 64 €

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: 65 €

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: 70 €

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: 70 €

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: 72 €

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: 72 €