

Mi Primera Comunión



☺ Desde la fecha de información del Menú hasta su realización, debido a la variable de los costes de las materias primas y suministros, el precio del menú puede variar.

☺ Se le informará previamente dicha modificación.

Detalles:

- Animación por cuenta del cliente. Nosotros le proporcionamos el teléfono de la empresa con la que trabajamos:

JUBELAMA – Bea 699617328

- Centro de flores por cuenta del Restaurante
- Minutas a una tinta por cuenta del Restaurante.
(Si quisieran la minuta con la foto del niño/a se incrementará **1.50 €**, por comensal, y se entregará la foto una semana antes.)
- Si desean Sorbete de Limón o Mandarina, tendrá un incremento de **2.80 €** por comensal.
- El listado de los comensales se deberá entregar 7 días antes del evento, teniendo en cuenta si hubiera cualquier cambio notificarlo 4 días antes del evento.
- Los precios *no incluyen IVA*.
- Una vez efectuada la reserva se entregarán **400.00 € de fianza** que se descontará el día del evento.
- **El día del evento** se procederá *a la liquidación TOTAL de la factura*.

Anulación del banquete:

- ✓ En su totalidad, se deberá de notificar un mes antes, pasado este tiempo no se devolverá la fianza.

Anulación de comensales:

- ✓ Se podrán modificar el número de comensales, 3 días antes del evento, pasado ese tiempo se cobrará:
 - ☒ 48 hrs antes el 50% de las bajas.
 - ☒ 24 hrs antes el 100 % de las bajas.

Menú 1 C

Centro de mesa:

Tabla de Jamón de Recebo y Quesos Variados

Brocheta de Pulpo Glaseada

Tartar de Pimiento Asado y Ventresca

Sepia con Alcachofas

Arroz de Carabineros

Milhojas de Helado de Turrón con Chocolate

Tarta Celebración

Vino Blanco, Rueda D.O
Vino Tinto Rioja, Ribera D.O.
D.O. Cava, Brut Nature
Agua Mineral
Café y Licores Fríos

Precio por persona: 66,00 € + IVA

Menú 2 C

Centro de mesa:

Tabla de Jamón de Recebo y Quesos Variados

Canelón de Raya con Salsa Americana

Trinchat de Pulpo Aromatizado con Aceite de Almendras

Lubina al Aceite de Oliva Virgen Extra

Carrillera Ibérica al Pedro Ximénez

Tiramisú

Tarta Celebración

Vino Blanco Rueda D.O.
Vino Tinto Rioja, Ribera D.O.
D.O. Cava, Brut Nature
Agua Mineral
Café y Licores Fríos

Precio por persona: 66,00 € + IVA

Menú 3 C

Centro de mesa:

Tabla de Jamón de Recebo y Quesos Variados

Pulpo Brasa con Parmentiere y Allioli

Lomo de Bacalao Glaseado al Allioli

Solomillo Ibérico a las Tres Pimientas

Sorbete de Piña Colada con Textura

Tarta Celebración

Vino Blanco, Rueda D.O.

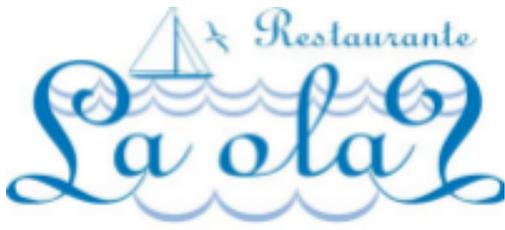
Vino Tinto Rioja, Ribera D.O.

D.O. Cava, Brut Nature

Agua Mineral

Café y Licores Fríos

Precio por persona: 68,00 € + IVA



☺ Desde la fecha de información del Menú hasta su realización, debido a la variable de los costes de las materias primas y suministros, el precio del menú puede variar.

☺ Se le informará previamente dicha modificación.

Menú Niño C

Centro de Mesa:

- Surtido de Ibéricos
 - Calamares
 - Croquetas
-

Segundo Plato (a elegir):

- Paella
 - Chuletas de Cordero
 - Pechuga de Pollo Empanada
-

Helado

Bebida

Precio por niño: **30,00 € + IVA** (excluida animación)



964 28 48 89

pensionlaola@gmail.com