

Tu comunión
en
El Vinclé

MENÚS 2018

ya

· G R U P O ·



Menús comuniones 2018

Grupo Ya y El Vinclé les presentan los siguientes menús de comunión y le detallamos las condiciones de contratación. Esperamos que sean de su agrado y le recordamos que estamos abiertos a cualquier sugerencia que usted crea oportuna.

El presupuesto incluye:

- Mantelería y fundas de sillas
- Mesas y sillas
- Vajilla y cubertería
- Arreglos florales en las mesas
- Minutas (Menú impreso) y seating
- Personal necesario para dar el servicio (Camareros y cocineros)

El presupuesto no incluye:

- 10% DE I.V.A.
- Equipo de música y Dj
- Animación infantil

Condiciones de pago:

1ª pago 600€ para reserva de fecha.

2º pago: 70% del total una semana antes del banquete.

3º pago: resto tres días después del banquete.

NOTA: En comuniones no se garantiza la exclusividad de la finca. Los eventos con menos de 20 invitados adultos tendrán que abonar un suplemento de 200€.

La hora máxima de finalización del evento será a las 19:00h.

Muy atentamente,
Dpto. Atención al cliente

Menú

Entradas en mesa

Rueda de ibéricos de Guijuelo (salchichón, chorizo y lomo).
Ensalada de mango, bacon, queso de cabra, nueces y vinagreta de mostaza dulce
Nido de patatas con pisto de morcilla y huevo de codorniz
Fritura marinera (calamar, gambita y boquerón)
Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y sal maldón.

Plato principal

OPCIÓN A: Dúo de arroces de arroz con verdurita y gamba y arroz con conejo y caracoles.
OPCIÓN B: 70% solomillo ibérico relleno de panceta ibérica y boletus y 30% de bacalao gratinado con muselina suave sobre cama de pisto.

Postre

Tulipa de helado artesano y teja de almendra

Bebida

Vinos tinto D.O. Rioja Crianza y vino blanco D.O. Rueda
Cerveza, refrescos y minerales
Café o infusiones.
Sidra o cava.

Precio por persona

OPCIÓN A (Dúo de arroces): 45€
OPCIÓN B (carne y pescado) 47€

Servicios opcionales

Cocktail de bienvenida: El cocktail tiene una duración aproximada de 45 mnt. Se servirán bebidas y los siguientes platos: mini croqueta de jamón ibérico/ mini marinera con anchoa/ chupito de salmorejo cordobés con huevas de trucha/ Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup/
Tosta de secreto ibérico con cebolla confitada y salsa PX

Precio por persona: 5€

Mariscada central: compuesta por 4 langostinos, 4 quisquillas y un sorbete de mojito por persona. Se servirá tras las entradas centrales

Precio por persona: 4€

Tarta de comunión: tarta de merengue y almendra. Se servirá junto a la tulipa de helado

Precio por persona: 2,5€

Si quiere cambiar alguna entrada central le proponemos estas opciones

Jamón ibérico y queso de oveja: +1,5€/ persona
Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate con casé, papaya, huevas de trucha y flores: +1€/ persona
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patata: +1€/ persona
Mini musaka con calamarcitos y gambas sobre suquet: +1€/ persona

Menú Infantil

Entradas

Patatas
Aceitunas
Almendras
Jamón y queso
Calamares a la romana
Croquetas

Plato principal (a elegir 1 opción)

Hamburguesas con patatas fritas.
o
Escalope de pollo con patatas.
o
Arroz y pollo.

Postre

Helados.

Bebidas

Refrescos y minerales.

Precio: 28,00 €

Servicios Auxiliares

SERVICIO DE COPAS

Montaje y servicio de barra libre con amplia variedad de bebidas de **primeras marcas**.

Precio copa: 5€

Precio refrescos y cervezas: 2€/UNIDAD

Precio por botella: 48€



MERIENDAS

MERIENDA SALADA: chupito de guacamole con nachos, piquitos variados, mini croissants de txistorra, tartaletas y montaditos de fiambre (Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y minerales incluido). 4,00€/PERSONA

BUFFET DE HAMBURGUESAS Y PERRITOS: 6,00€/PERSONA

(Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y minerales incluido).



ANIMACIÓN

Si necesitáis monitores infantiles o hinchables, preguntánnos!. Disponemos de proveedores de confianza para el servicio de animación a precios muy competitivos. En caso de que dicho servicio se contrate a un proveedor diferente, será imprescindible que disponga de todos los permisos necesarios, seguros pertinentes y cuestiones laborales en orden. Será necesario la presentación de documentación acreditativa al menos un mes antes de la realización del evento.

Departamento de Atención al cliente - www.elvincl.com

✉ elvincl@elvincl.com; Móvil: 673 11 25 54