



TU COMUNIÓN EN EL VINCLE

*El
Vincle*



Teléfono: 673112554

elvincle@elvincle.com

www.elvincle.com



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 300€ para reserva de fecha.

2º pago: 80% del total diez días 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



Entradas en mesa

Rueda de ibéricos de Guijuelo (salchichón, chorizo y lomo).
Ensalada de mezclum, bacon, nueces, parmesano y reducción de balsámico
Revuelto de cebollita tierna, bacalao y patatas paja en tulipa de brick
Fritura marinera (calamar, gambita y boquerón)
Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y sal maldón.

Plato principal

Dúo de arroces:

Arroz con verdurita y gamba y arroz con conejo y caracoles.

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: 48€



Entradas en mesa

Rueda de ibéricos de Guijuelo (salchichón, chorizo y lomo).
Ensalada de mezclum, bacon, nueces, parmesano y reducción de balsámico
Revuelto de cebollita tierna, bacalao y patatas paja en tulipa de brick
Fritura marinera (calamar, gambita y boquerón)
Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y sal maldón.

Plato principal

Carne (para el 70% de los invitados)

Cordero confitado a 85° al romero con cous cous y pasas
o

Pescado (para el 30% de los invitados)

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: 50 €



Entradas

Patatas
Aceitunas
Almendras
Jamón y queso
Calamares a la romana
Croquetas

Plato principal (a elegir 1 opción)

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

Postre

Helados.

Bebidas

Refrescos y minerales.

Precio: 28 €

Servicios opcionales

Cocktail de bienvenida: El cocktail tiene una duración aproximada de media hora y se realizará en una zona delimitada para cada comunión. Se servirán bebidas y los siguientes platos: mini croqueta de jamón ibérico/ crujiente de morcilla y sobrasada/ 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 calamaricos y gambas sobre suquet: +1€/ persona

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



MERIENDAS

MERIENDA SALADA: con taquitos de tortilla de patata, piquitos variados, mini croissants de txistorra, tartaletas y montaditos de fiambre. 4,00€/PERSONA

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

