

Presupuesto Menú Ejemplo “Comuniones 2012”



Entrantes

Surtido De Canapés
Jamón Ibérico Y Queso Curado
Carpacio De Lubina Con Fondo De Tomate Macerado
Mouse De Canard Con Confitura De Tomate, Pasas Y Nueces
Escalibada De Verduras Horneadas Con Queso Fresco, Anchoas Y Mojama
Cazuela De Rape Al Allí Pebre
Gambas Al Ajillo Con Mini Habitas Artesanas
Mariscada Del Mediterráneo

Minuta

Delicia Ibérica En Salsa De Setas Con Su Guarnición

Postre

Tarta De Comunión Tulipa Hojaldrada De Frutas Naturales

Bebidas

Vinos Tinto De Rioja Crianza, Rosado De Navarra Y Blanco De Rueda, Café Licor,
Cerveza, Refrescos, Aguas Minerales, Cava, Sidra Y Café....



Incluye: Mesas Redondas, Mantelería, Menaje, Flores, Cartoncitos De Información De Menú Personalizado Con Foto Niño, Servicio Camareros, Desplazamientos...

No Incluye (Opcional): Barra Libre 4 € Copa, Cuidadoras Niños 95 €, Discoteca E Iluminación 350 €, Castillo Hinchables 300....

Comensales Aprox. Hora: Precio: # 55 € # Mas 8 % IVA



Catering Josele



Telf. 96-6501221