Menú
COMUNIÓN
-2025-

Casa Emiliana

Casa Emiliana

MENÚ 1

Aperitivo Individual

Jamón ibérico, caña de lomo y queso curado con membrillo y nueces

Foie micuit con caramelo salado

Carpaccio de pulpo y picada de verduras al cilantro

Torreznos crujientes de Soria (cada 4 comensales)

Entrante

Crema tibia de boletus y Trufa

Pescado

Mariscada del Atlántico

(2 cigalas, 5 gambas, 3 langostinos y salsas de acompañamiento)

Carne

Corte especial de Ternera Angus cocinando a baja temperatura y salsa ahumada con patatas panaderas

Postre

Tarta San Marco con helado de vainilla

Café y Cava

Bebidas

Vino Tinto Rioja Crianza

Vino Blanco Rueda Verdejo

Agua mineral, Refrescos, Cerveza

87€ (IVA no incluído)

Casa Emiliana

MENÚ 2

Aperitivo Individual

Jamón ibérico, caña de lomo y queso curado con membrillo y nueces

Foie micuit con caramelo salado

Carpaccio de pulpo y picada de verduras al cilantro

Torreznos crujientes de Soria (cada 4 comensales)

Entrante

(a elegir antes de la comunión, el mismo plato para todos los comensales)

Salmorejo cordobés con su aceite de oliva virgen

O

Aguacate relleno de frutos del atlántico y salsa rosa

Pescado

Bacalao en salsa de chalota fresca y patatas

guisadas con guisantes

Carne

Cordero de Riaza asado en nuestro horno de leña

con patatas panaderas

Postre

Tarta San Marco con helado de vainilla

Café y Cava

Bebidas

Vino Tinto Rioja Crianza

Vino Blanco Rueda Verdejo

Agua mineral, Refrescos, Cerveza

93€ (IVA no incluído)

Casa Emiliana

MENÚ 3

Aperitivo Individual

Jamón ibérico, caña de lomo y queso curado con membrillo y nueces

Foie micuit con caramelo salado

Carpaccio de pulpo y picada de verduras al cilantro

Torreznos crujientes de Soria (cada 4 comensales)

Entrante

Mariscada del Atlántico

(2 cigalas, 5 gambas, 3 langostinos y salsas de acompañamiento)

Pescado

Bacalao en salsa de chalota fresca y patatas guisadas con guisantes

Carne

(a elegir antes de la comunión, el mismo plato para todos los comensales)

Corte especial de Ternera Angus cocinando a baja temperatura y salsa ahumada con patatas panaderas

O

Cordero de Riaza asado en nuestro horno de leña con patatas panaderas

Postre

Tarta de San Marcos y helado de vainilla

Café y Cava

Bebidas

Vino Tinto Rioja Crianza

Vino Blanco Rueda Verdejo

Agua mineral, Refrescos, Cerveza

96€ (IVA no incluído)

Casa Emiliana

MENÚ 4

Aperitivo Individual

Jamón ibérico, caña de lomo y queso curado con membrillo y nueces

Foie micuit con caramelo salado

Carpaccio de pulpo y picada de verduras al cilantro

Torreznos crujientes de Soria (cada 4 comensales)

Entrante

Bogavante canadiense en ensalada con brotes frescos

y aguacate aliñado

Pescado

Lubina salvaje a la plancha con salsa de carabineros

y verduras de temporada

Carne

Solomillo de vaca en salsa de jugo de carne tostado,

patatas panaderas y trigueros

Postre Especial de Comunión

Tarta fundente de queso y coulis de frambuesa

Café

Bebidas

Vino Tinto Arzuaga D.O. Rioja Crianza

Vino Blanco Jose Pariente D.O Rueda Verdejo

Agua mineral, Refrescos, Cerveza

Champagne Francés Mumm

129€ (IVA no incluído)

Casa Emiliana

MENÚ INFANTIL

hasta los 10 años

Primer Plato

(a elegir una opción antes del evento)

Lasaña Casera a la Boloñesa

O

Surtido de Entremeses variados

Segundo Plato

(a elegir una opción antes del evento)

Solomillo de vaca a la parrilla de carbon

con guarnición de Patatas Fritas

o

Pechuga de pollo villaroy

con guarnición de Patatas Fritas

Postre

Tarta Especial Primera Comunión

Helado de vainilla

Bebidas

Refrescos Variados

Zumos

Agua Mineral

45€ (IVA no incluído)

OPCIONES PARA **AÑADIR AL MENÚ**

1. Como Aperitivo

a. Jamón ibérico……..……..22€/unid

b. Lomo Iberico……..…20€/unid

c. Pulpo a la gallega……..…18€/unid

2. Como Entrantes

a. Ensalada de tomate Rosa, aguacate, cebolla encurtida y ventresca……14€/unid

b. Ensalada de burrata de bufala …….....……..14 €/unid

3. Sorbetes

a. Sorbete de Limon al Cava ……...……3€/persona

b. Sorbete de Mandarina ……3€/persona

4. Como carnes (opción de cambio segundo plato del menu)

a. Chuleta de ternera blanca a la parrilla de carbón de encina con patatas panaderas…….....….....….....….....……7€/ persona

b. Lomo de vaca (400grs.) a la parrilla con guarnición de panaderas y verduras al horno…….....….....….....10€/ persona

c. Paletilla de lechal en nuestro horno de leña con sus patatas panaderas……....……..….....….....….....15€/persona

5. Vinos Blancos

a. Viña Caeira D.O. Albariño …….....……23€/unid

b. Jose pariente D.O. Rueda Verdejo…….....……20€/unid

6. Vinos Tintos

a. Emilio Moro D.O. Ribera del Duero Crianza …….....……30€/unid

b. Viña Salceda D.O. Rioja Crianza…….....…20€/unid

c. Ramón Bilbao D.O. Ribero del Duero …….....……....22€/unid

d. Senda D.O. Madrid…….....….....….....…….....…..…20€/unid

7. Champagne

a. Champagne Francés Mumm …….....60€/unid

b. Codorniu 1551 Brut ……...……40€/unid

IVA no incluido

Candy Bar

Si lo desea podemos ofrecerle 3 dulces opciones para deleitar a grandes y pequeños

carrito 1

Pvp. 220€

Preparado para un número aprox de 6-8 niños/as

Carrito de madera blanco, personalizado, compuesto por los siguientes elementos:

- 8 tipos diferentes de chuches.
- 8 bolsitas de palomitas de maíz saladas.
- Decoración con globos en color verde-agua y blancos.
- Cartel personalizado con el nombre del niño/a.

carrito 2

Pvp. 300€

Preparado para un número aprox de 10-12 niños/as

Carrito de madera blanco,personalizado, compuesto por los siguientes elementos:

- 10 tipos diferentes de chuches.
- 12 bolsitas de palomitas de maíz saladas y 6 bolsitas de palomitas de colores.
- 6 Donuts
- 6 Cookies gigantes con pepitas de chocolate
- Decoración con globos en color verde-agua y blancos.
- Cartel personalizado con el nombre del niño/a.

carrito 3

Pvp. 430€

Preparado para un número aprox de 12-16 niños/as

Carrito de madera de estilo provenzal, personalizado, compuesto por los siguientes elementos:

- 12 tipos diferentes de chuches.
- 12 bolsitas de palomitas de maíz saladas y 12 bolsitas de palomitas dulces.
- 12 Donuts variados
- 24 Cookies gigantes con pepitas de chocolate
- 8 zumos de frutas
- 8 batidos de chocolate
- Decoración con globos en color verde-agua y blancos.
- Cartel personalizado con el nombre del niño/a.

Advertencias:

1. Todas las chuches y palomitas saladas son sin gluten.
2. Deberá respetarse la decoración y envases de las chuches, sin poder moverlas de los carritos.
3. Una vez se abandonen los salones, podrán llevarse las unidades no consumidas en bolsitas de plásticos dispuestas para tal fin, incluidas en el carrito
4. Los carritos no pueden moverse de la ubicación en que se la encuentren en el salón.
5. Los modelos de carritos anteriormente descritos son inalterables en su composición y formato. Para otros formatos, o más información, rogamos contacten con el teléfono 91.1164346

IVA no incluido

Condiciones Generales

- *Su banquete quedara reservado en firme una vez se realice un depósito de 500 €, que se descontarán del importe del banquete.*
- *El número definitivo de asistentes se establecerá QUINCE DIAS antes del evento, siendo inamovible posteriormente.*
- *La elección del menú quedara cerrada con QUINCE DIAS de antelación a su celebración.*
- *Estos precios no incluyen degustaciones. Si el cliente lo desea deberá informarse en el departamento de contratación.*
- *Las mesas del evento se montarán según criterio del restaurante, para facilitar la comodidad del cliente, en función del espacio asignado.*
- *Todos los precios son por persona.*
- *Nuestros menus llevan incluidas figura y espada de comunión para el niño/a.*
- *El pago será efectuado con talón conformado , transferencia o metálico (no superando la factura 1000 € según la normativa vigente). No admitiendo tarjetas de crédito o talones personales.*
- *En la comunidad de MADRID existe una normativa estricta que prohíbe el lanzamiento de pirotecnia en nuestras instalaciones debido a nuestra localización. El cliente se hará responsable del incumplimiento por parte de sus invitados.*
- *En el acto de realizar la reserva en firme, mediante el pago del depósito y la emisión de su correspondiente recibo, ambas partes asumen el conocimiento y la aceptación de todas las normas, condiciones generales e información objeto de este documento.*
- *Esta carpeta tiene carácter informativo y no contractual, por lo que la empresa se reserva el derecho de cambio de información y precios dando por no válida cuanta información exista (antes del pago de la señal).*
- ***Fotografía y video:** La Hacienda de Campoamor no exige exclusividad en fotografía y video. No obstante ponemos a su disposición nuestro servicio de fotografía profesional.*
- ***ZONA DE OCIO CORTESIA DE LA CASA***

  *- Todos los niños podrán utilizar nuestras instalaciones del **Parque Infantil** (Cama elástica, Columpios, Rocódromo, Piscinas de bolas….etc..) **y CASTILLO HINCHABLE.***

  *- Ofrecemos un **Baile con Discoteca** en nuestros jardines de uso compartido por todas las comuniones (consultar según fecha).*

  Los precios de las consumiciones:
  - *Combinado con alcohol: 8 €* } *Solo con tickets*
  - *Refrescos y cervezas: 3 €*
  - *Ticket de consumición con alcohol primeras marcas: 8 €. (25 unidades mínimo)*
  - *Ticket de consumición sin alcohol: 3 €. (sin mínimo)*
  - *Botella de Importación Primeras marcas 70€ con 10 Refrescos.*
- *Dependiendo del número de invitados podemos ofrecerles según disponibilidad **Espacios Privados.***
- ***IMPORTANTE:** si usted tiene invitados con discapacidad, les rogamos nos lo comunique en el acto de contratación, ya que, disponemos de espacios adaptados a sus necesidades.*
- ***Disponemos de menús para cualquier intolerancia alimenticia, consulte a nuestros comerciales.***
- ***Todas las actividades dependerán de las condiciones climatológicas para su realización.***