



MENÚS COMUNIONES 2021



Finca la Matilla

&

El Timón

CATERING



MENÚ 1

ENTRANTES AL CENTRO

Surtido ibérico

Corona de langostinos con muselina de ajo confitado
Ensalada de queso de cabra con frutos secos, crujiente
de bacon y vinagreta mostaza y miel

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Chuletillas de lechal sobre lecho
templado de verduritas baby
Lubina a la espalda con patata confitada
al romero
Entrecott de buey a la parrilla

POSTRE

Surtido de postres al centro

BEBIDAS

Vino Rioja
Blanco Rueda
Agua
Refrescos

PRECIO P/P 60€





MENÚ 2

ENTRANTES AL CENTRO

Surtido ibérico de bellota con pan cristal y mermelada de tomate raff

Gamba en sal de oro

Tabla de foie de oca con mermelada de manzana y confitura de frambuesa

PRIMER PLATO

Ensalada templada de frutos del mar con vinagreta de cítricos y caviar bicolor

Sorbete de limón al cava

SEGUNDO A ELEGIR

Tournedó de solomillo de Kobe con salteado de frutos secos y reducción de Oporto y falso nido de fideo chino

Suprema de merluza de pincho con almejas

Cordero de Sacramenia asado con guarnición de patata panadera

POSTRE

Surtido de postres al centro

Café y licores

BEBIDAS

Ribera del Duero

Blanco Verdejo

Agua

Refrescos

PRECIO P/P 70€





MENÚ 3

ENTRANTES AL CENTRO

*Surtido ibérico de bellota con pan cristal y mermelada de
tomate raff*

*Ensalada templada de foie con cebolla caramelizada, virutas
manchega y vinagreta de boletus*

*Parrillada de mariscos gallego (cígala de tronco, carabinero,
gambas y gambones)*

PRIMER PLATO

*Lomo crujiente de lubina salvaje acompañada de broinosse
de ajetes y espárragos trigueros*

Sorbete bicolor de mandarina

SEGUNDO A ELEGIR

*Cuna de cordero lechal asado al romero con chalota
confitada y noisette de patata
Chuletón de buey a la brasa*

POSTRE

*Surtido de postres artesanos
Café, licores y cava*

BEBIDAS

Rioja reserva

Verdejo

Agua

Refrescos

PRECIO P/P 85€





MENÚ 4

COCTEL DE BIENVENIDA EN MESA

Black pudding de morcilla
Pimiento baby relleno de queso feta y mousse de albahaca
Milhojas de salmón noruego al aroma de eneldo
Esfera de foie y turrón con crunch de pistacho
Chupito de salmorejo cordobés con virutas de parmesano
Salpicón de pulpo gallego
Piruleta de gamba blanca

ENTRADA

Ensalada templada de frutos del mar con vinagreta de cítricos y caviar bicolor

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Entrecott de buey con patatas parisien y pimientos de padrón
Chuletillas de lechal al aroma de romero
Merluza de pincho al cava con almejas de carril

POSTRE

Tarta de comunión a elegir

Café y licores

BODEGA

BLANCOS: Rueda Verdejo · Canto 5 · Bicos
TINTOS: Rioja Valdiestro crianza · Ribera del Duero
Valaranda Crianza · Ribera del Duero Protos Roble

PRECIO P/P 80€





MENÚ INFANTIL

ENTRANTES AL CENTRO

Entremeses fríos y calientes

PLATO A ELEGIR

Chuletillas de lechal

Finger de pollo

POSTRE

Tarta y helado

BEBIDAS

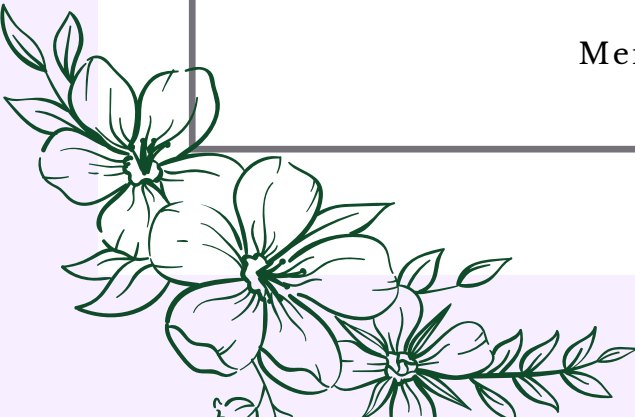
Agua

Refrescos

PRECIO P/P 40€

Hasta 10 años.

Menores de 4 años GRATIS





SERVICIOS EXTRAS

Decoración de globos

Coctel de bienvenida

Tartas de fondant

Mesas de chuches

Discoteca móvil

Barra libre

Botella cerrada

Decoración floral

Música en directo

Servicio de recena

CUALQUIER CONSULTA
ESTAREMOS ENCANTADOS
DE ATENDERLE

625462693 · info@bodasyeventosjfk.es





CONDICIONES GENERALES

Los servicios que se detallan, tanto en su composición como en los precios, son de ámbito orientativo. Esta dirección les asesorará dejando a su criterio el alterar los menús y atendiendo cualquier sugerencia que nos indiquen.

Su banquete quedará reservado en firme, después de dejar una señal del 35%. En caso de anular el banquete, el anticipo no les será devuelto en concepto de daños y perjuicios ocasionados al establecimiento.

La elección del menú deberá confirmarse con dos meses de antelación a su celebración.

El número de asistentes, se confirmará una semana antes del banquete y se abonará la cantidad restante de los servicios contratados.

En el precio del menú se incluye pintacaras, animación infantil e hinchable, siempre teniendo en cuenta las condiciones climatológicas.

Estos precios llevan el IVA vigente

**CUALQUIER CONSULTA,
ESTAREMOS ENCANTADOS
DE ATENDERLE**

625462693 · info@bodasyeventosjfk.es

