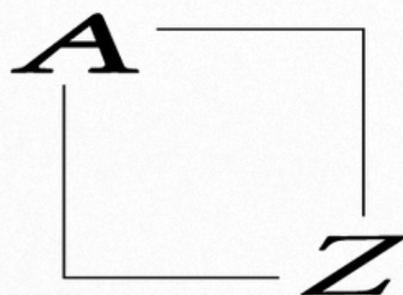


PRIMERAS COMUNIONES 2025



De la A a la Z
CATERING Y EVENTOS



COCKTAIL AGUCATE

Frío

Bodegón de Queso con Uvas y Nueces

Tosta de Foie con azúcar Tostada

Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada en Soja

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

Caliente

Wanton de Pollo Estilo Thai Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce Mini Panini de

Jamón y Aceituna Negra

Croqueta Cremosa de Jamón

Postre

Brownie de Chocolate Negro con Nueces Bocado de Hojaldre con Maracuyá y

Marsmallows

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

48€

(*) Mínimo 35 personas – Menos de 35 consultar precio

COCKTAIL CAQUI

Frío

Guacamole con Mejillón en Escabeche sobre Crujiente de Maíz

Hojaldre Invertido de Escalivada y Cremoso de Trufa

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Salmón Ahumado en Brocheta con Salsa de Mostazas

Mini Wrap de Bonito y Tomate Confitado

Caliente

Mini Arepallena de Pollo marinado y Verdura

Croqueta Cremosa de Jamón

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce

Twister de Langostinos con Miel de Caña

Postre

Tartaleta de Dulce de Leche

Tortita Soufflé con Crema de Lotus

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

51€

(*) Mínimo 35 personas – Menos de 35 consultar precio



COCKTAIL GROSELLA

Frío

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa

Gofre con Mújol y Cremoso de Queso

Pañuelo Relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Bodegón de Queso con Uvas

Caliente

Mini Paninide Jamón y Aceituna Negra

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce

Mini Arepallena de Pollomarinado y Verdura

Twister de Langostino con Miel de Caña

Tosta de Solomillo Ibérico con Confitura de Cebolla y Queso Manchego

Postre

Teja con Praliné y Grosellas

Brownie de Chocolate Negro con Nueces

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

55€

(*) Mínimo 35 personas – Menos de 35 consultar precio

COCKTAIL FRUTA DE LA PASIÓN

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Gofre con Mújol y Cremoso de Queso

Canapé de Gilda, Anchoas y Patata Frita

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Mini Wrap de Pollo con Canónigos

Caliente

Patatas Bravioli

Pan de Yuca con Roast Beef

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce

Croqueta Cremosa de Jamón

Wanton de Pollo Estilo Thai

Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada

Postre

Brownie de Chocolate con Nueces

New York Roll

Mini Pavlova con Frutos Rojos

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

59€

(*) Mínimo 35 personas – Menos de 35 consultar precio



COCKTAIL GUAYABA

Frío

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curadooveja, picos, etc.)

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Hojaldre Invertido de Cremoso de Foie, Trufa y Anchoa

Gofre con Mújol y Cremoso de Queso

Taco de Patata con Tartare de Fuet

Caliente

Croqueta Cremosa de Jamón

Tosta de Solomillo Ibérico con Confitura de Cebolla y Queso Manchego

Pan Bao con Panceta a B°T en Salsa BBQ japonesa

Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado

Muffins con Pringá

Arroz con Cremoso de Hongos

Postre

Abanico Baklavá con Pistacho

Mini Tarta Pavlova con Frutos Rojos

Tatin de Manzana

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

63€

(*) Mínimo 35 personas – Menos de 35 consultar precio

COCKTAIL KUMQUAT

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Rollito de Cecina con Foie y PX

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

Tartare de Atún sobre Lima

Canapé de Gilda, Anchoas y Patata Frita

Caliente

Mini Panini de Jamón y Aceituna Negra

Gofre Kentucky

Arroz con Cremoso de Hongos

Ox Tail Roll

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce

Croqueta Cremosa de Jamón

Twister de Langostinos con Miel de Caña

Postre

Tartaleta de Dulce de Leche

Bocadito de Hojaldre con Maracuyá y Marsmallows

Empanadilla de Chocolate

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

63€

(*) Mínimo 35 personas – Menos de 35 consultar precio



COCKTAIL MANGO

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces

Rollito de Cecina con Foie y PX

Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Mini Wrap de Pollo con Canónigos y Mayonesa

Tartare de Atún sobre Lima

Hojaldre Invertido de Cremoso de Foie, Trufa y Anchoa

Caliente

Croqueta Cremosa de Jamón

Pan Bao con Panceta a B°T en Salsa BBQ japonesa

Ox Tail Roll

Twister de Langostinos con Miel de Caña

Gofre Kentuchy

Raviolis de Foie Mi-Cuit con Salsa de Trufa

Mini Cachopo con Pimiento Confitado

Postre

New York Roll

Mini Pavlova con Frutos Rojos

Tortita Soufflé con Crema de Lotus

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

66€

(*) Mínimo 35 personas – Menos de 35 consultar precio

COCKTAIL PAPAYA



Frío

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa

Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita

Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada en Soja

Caliente

Croqueta Cremosa de Jamón

Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada

Mini Taco de Cochinita Pibil

Pechuguita Villaroy

Raviolis de Foie y Salsa de Trufa

Arroz Cremoso con Hongos

Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado

Pan de Yuca con Roast Beef

Postre

Teja de Praliné y Grosellas

Mini Pavlova con Frutos Rojos

Brownie de Chocolate Negro con Nueces

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

67 €

(*) Mínimo 35 personas – Menos de 35 consultar precio





COCKTAIL RAMBUTÁN

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces
Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada a la Soja
Tatin de Tomate Confitado e Ibérico
Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos
Rollito de Cecina con Foie y PX
Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara
Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita

Caliente

Wanton de Pollo al Estilo Thai
Arroz con Cremoso de Hongos
Gamba Roja Crunchy & Spicy
Pan Bao con Panceta a B°T en Salsa BBQ japonesa
Muffins con Pringá
Croqueta Cremosa de Jamón
Mini Cachopo con Pimiento Glaseado

Postre

Tortita Soufflé con Crema de Lotus
Tartaleta de Dulce de Leche
Bocadito de Hojaldre con Maracuyá y Marshmallows

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,
Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

70€

(*) Mínimo 35 personas – Menos de 35 consultar precio

COCKTAIL ZARZAMORA

Frío

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)

Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa

Taco de Patata con Tartare de Fuet

Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita

Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos

Caliente

Ravioli de Foie con Salsa de Trufa

Pan de Yuca con Roast Beef

Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada

Mini Taco de Cochinita Pibil

Pechuguita Villaroy

Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado

Arroz con Cremoso de Hongos

Patatas Bravioli

Croqueta Cremosa de Jamón

Postre

Tatin de Manzana

Teja con Praliné y Grosellas

Tartaleta de Limón y Merengue

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

77 €

(*) Mínimo 35 personas – Menos de 35 consultar precio



SE PUEDE REFORZAR EL COCKTAIL CON UNA CAZUELITA. A ELEGIR ENTRE:

- Solomillo Stroganoff con Arroz Blanco
- Timbal de Rabo de Toro con Patata Paja
- Pollo Estilo Thai con Verduritas Salteadas
- Chipirones Encebollados
- Merluza con Tallarines de Calabacín Encurtido
- Merluza Gratinada con Mayonesa de Soja
- Salmón con Vinagreta de Aguacate y Cous cous
- Tartare de Salmón y Aguacate
- Langostinos al Curry con Arroz Basmati
- Huevos Rotos con Jamón Ibérico
- Huevos Rotos con Gulas y Gambas
- Pisto con Huevos
- Arroz con Cremoso de Hongos
- Ravioli de Foie Mi-Cuit con Salsa de Trufa

**TOTAL POR
PERSONA**

9€/ud

(*) Mínimo 35 personas – Menos de 35 consultar precio

NOTA PARA COCKTAIL

Estos precios incluyen:

- Servicio de tres horas de camareros/doncella a partir de la hora acordada con el cliente.
- Personal de cocina y office.
- Menaje necesario para el Cocktail (copas, vasos, fuentes, servilletas, hielera, bandeja de camarero, etc.)
- Barra libre de las bebidas indicadas durante las tres horas de servicio.
- Este precio incluye entrega y recogida de menaje dentro de Madrid (dentro de la M30), si es fuera consultar precio de transporte.

Para grupos inferiores a 35 personas no está incluido el servicio de camareros.

Para grupos inferiores a 25 personas no está incluido el personal (camareros y personal de cocina) ni el menaje.

Para grupos de 15 personas o menos, consultar precios

EXTRAS:

- Hora Extra de Camarero/Doncella: 25€
- Combinados durante las tres horas de cocktail: 5€ por persona
- Barra Libre:

Precios por persona con servicio de camareros incluido.

4 hrs: 30,50€

3 hrs: 27€

2 hrs: 20€

1 hr: 12€

- Café: 3€/persona
- Decoración floral básica: 30,50€/cada centro
- Mobiliario:
 - Mesas de 1,50 cm. con diez sillas (a elegir entre diferentes modelos), mantelería (ver muestrario), montaje y ceniceros: 95€/ud.
 - Mesas de 0,80 cm. con 6 sillas (a elegir entre diferentes modelos), mantelería (ver muestrario), montaje y ceniceros: 75€/ud.
 - Mesa alta de Cocktail con mantelería (ver muestrario): 62€/ud.
 - Taburetes altos 16€/ud.

ENTREGA Y RECOGIDA DE MOBILIARIO COSULTAR PRECIO

BODEGÓN DE QUESO

Buffet de quesos (mínimo 10 variedades: manchego, brie, cabrales, gorgonzola, torta del casar, cabra, etc...) con surtido de mini panes (payes, ajonjolí, chapata, linaza, multicereales, tostadas, colines, etc.) acompañado de uvas, nueces, confitura de cebolla, confitura de tomate, dulce de membrillo, etc.

Presentación exclusiva consistente en decoración floral con frutas, cestos, velones, mesa, mantelería, etc...

**TOTAL POR
PERSONA**

16€

(*) Mínimo 35 personas – Menos de 35 consultar precio

BODEGÓN DE ENSALADAS

Variedad de fuentes de ensaladas decoradas con surtido de panes, centro floral con frutas, mesa, mantelería y menaje necesario.

Ensalada Verde con Jamón de Pato y Foie

Ensalada de Pasta con Salmón, Langostinos y Aguacate

Ensalada Templada de Judías Frescas con Queso, Bacón y Huevecitos de Codorniz, etc.

Ensalada Templada "De la A a la Z" (Gulas y Gambas)

**TOTAL POR
PERSONA**

17€

(*) Mínimo 35 personas – Menos de 35 consultar precio

(**) Incluye mesa, mantelería, menaje.

MESA JAPONESA CON CHEF

Con la presencia de un chef profesional con más de 15 años en la preparación de comida japonesa, elaborará un surtido de sushi japonés (makis, niguiris, futomaki y sashimi) con complemento de wasabi y soja.

Incluye mesa, mantelería modelo estándar, fuentes de cristal con decoración de hoja de roble, palillos orientales, etc.

PRECIO VARÍA EN FUNCIÓN DEL NÚMERO DE ASISTENTES Y HORAS DE SERVICIO

COCINA TRADICIONAL EN MINIATURA

Buffet de platos tradicionales, servidos en vajilla mini de porcelana blanca.

Estará atendido por un camarero, la comida se mantendrá caliente en “chaffing dishes”. Se irán sirviendo los platos según lo demanden los invitados.

Variedades a elegir (mínimo dos):

Pisto Manchego con Huevos de Codorniz Fritos

Merluza con Tallarines de Calabacín Encurtido

Salmón con Vinagreta de Aguacate

Chipirones Encebollados

Langostinos al Curry

Solomillo Strogonoff

Timbal de Rabo de Toro

Pollo estilo Thai

Arroz Cremoso con Hongos

Ravioli de Foie con Cremoso de Hongos

TOTAL POR PERSONA 20€/dos variedades

(*) 8€ variedad adicional

(**) Mínimo 35 personas – Menos de 35 consultar precio

BUFFET DE POSTRES

Mesa-buffet con un surtido de postres, por ejemplo:

Pavlova con Frutos Rojos

Abanico Baklavá con Pistacho

Tarta de Limón con Merengue

Tarta de Dulce de Leche

Brownie de Chocolate Negro

Surtido de Quesos con Membrillo, Uvas y Nueces

Fruta de Temporada en Brocheta con Fondue de Chocolate

TOTAL POR PERSONA

19€

(*) Mínimo 35 personas – Menos de 35 consultar precio

CANDY BAR

Preciosa mesa de chuches y chocolates.

Precio: varía en función del número de invitados. Solicitar información.

Confirmación de asistentes: El número definitivo de asistentes al evento se confirmará por el cliente 48 horas antes del evento, facturándose por el número final de asistentes al evento siempre y cuando este número sea igual o superior al confirmado. En el supuesto de que el número de asistentes al evento fuera inferior al número de confirmados, se facturará por el número de confirmados.

A los efectos de determinar el número de asistentes al evento, éste será el resultante del recuento efectuado por el maître o persona responsable del catering en el momento de iniciarse el servicio.

EL 50% A LA ACEPTACIÓN DEL PRESUPUESTO Y EL 50% RESTANTE AL DÍA SIGUIENTE LABORABLE DE LA FECHA DEL EVENTO.

TODOS ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

MENÚ I

Servicio sentado consistente en unos aperitivos, un entrante, un plato principal con sus guarniciones y un postre.

APERITIVOS

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara
Tatin Ibérico con Tomate Confitado
Croqueta Cremosa de Jamón
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Twister de Langostinos con Miel de Caña

ENTRANTES

Gazpacho Andaluz con su guarnición
Gazpacho Andaluz con su guarnición Crema de Calabaza con Raviolis de Foie
Crema de Puerro y Vieiras con Tinta de Calamar
Ensalada de Jamón de Pato y Foie con Aceite de Remolacha
Ensalada de Langostinos, Mango y Aguacate
Ensalada Templada de Judías Verdes, Huevo Poché y Foie
Huevo a Baja Temperatura con Crema de Patata a la Trufa
Arroz con Cremoso de Hongos
Alcachofa al Carbón con Crema de Carabinero
Alcachofas rellenas de Ibérico y Foie
Milhojas de Verduras con Queso Provolone
Pastel de Merluza y Gambas con Brotes Verdes
Raviolis al Foie Gras de Pato con Salsa de Trufa
Tartare de Salmón Ahumado y Fresco
Tartare de Atún



PLATO PRINCIPAL

(a elegir uno)

PESCADO

Lubina a la Plancha

Lubina y Cebollas Confitadas en Papillote

Popieta de Lenguado rellena de Cebolla Caramelizada y Salsa Suprema

Dorada a la Donostiarra

Dorada Rellena de Langostinos y Setas

Chipirones Encebollados

Salmón al Horno con Salsa de Ostras

Salmón Marinado con Vinagreta de Aguacate y Yogur

Rape y Langostinos al Curry

Merluza Rellena de Colitas de Gambas y Salsa de Huevas de Mújol

Merluza en Salsa Verde con Almejas

Merluza con Mayonesade Soja Gratinada

CARNES

Timbal de Rabo de Toro con Verduritas y Patata Panadera

Solomillo de Ternera a Baja Temperatura (*)

Solomillo de Ternera Strogonoff

Solomillo Wellington (*)

Solomillo a la Brasa con Salsa de Foie (*)

Escalopines de Buey al Limón

Solomillo Ibérico a la Mostaza y Miel

Solomillo Ibérico con Salsa de Pedro Ximénez

Carrillera de Ibérico con Crema de Patata

Cochinillo Deshuesado y Glaseado en su Jugo

Cordero Deshuesado y Glaseado con Rosti de Patatas y Salsa de Romero y Miel

Supremas de Ave Rellenas de Foie

Supremas de Ave Rellenas de Tomate Confitado y Albahaca

Magret de Pato sobre Cuscús con Frutos Rojos

Costilla Asada a Baja Temperatura con Salsa Hoisin

Lomo de Ternera Asado a la Mostaza

GUARNICIONES

Arroz Basmati
Asadillo de Pimientos de Piquillo Glaseados
Cebollitas Glaseadas
Cebollitas Francesas
Champiñones a la Importancia
Compota de Manzana
Confitura de Cebolla
Confitura de Tomate
Flan de Puerro y Zanahoria
Patatas Abanico
Patata Parisi n
Patatas a la Crema
Patatas a lo Pobre
Patatas al Orégano
Pisto Manchego
Rosti de Patatas
Patatas Paja
Tomates a la Provenzal
Verduritas Salteadas al Teriyaki
Zanahorias Glaseadas





POSTRES

Carpaccio de Fruta de Temporada con Salsa de Chocolate caliente

Tarta de Queso con Frutos Rojos

Cremosa de Queso

Tarta Árabe de Manzana

Brownie de Chocolate Negro con Nueces y Helado de Vainilla

Brownie de Chocolate con Queso y salsa de Frutos Rojos

Brownie de Chocolate Blanco con Arándanos y Avellanas

Coulant de Chocolate Negro con Salsa de Chocolate a la Menta

Crema de Yogurt con Frambuesas

Crujiente con Crema de Chocolate Blanco y Frambuesas

Tarta de Limón y Merengue

Tarta Templada Fina de Manzana con Helado de Vainilla

Tatin de Manzana con Crema Inglesa o Helado

Tarta de Dulce de Leche

Pastel de Café y Chocolate

Tarta Tres Leches

Tarta Pavlova con Frutos Rojos

Café y Mignardises

BEBIDAS

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol
Zumos de Naranja, Piña y Tomate
Vino Tinto Crianza de Rioja, Vino Blanco de Rueda
Agua Mineral y Licores

**TOTAL POR
PERSONA**

96€

(*) Los platos marcados con un asterisco tienen un suplemento de 10€

ESTE PRECIO INCLUYE

- Servicio de 4 horas de camareros y doncellas desde la hora acordada con el cliente.
- Barra libre de las bebidas indicadas durante las 4 horas del servicio.
- Personal de cocina y office.
- Menaje necesario (cristalería, vajilla, cubertería, mesas y mantelería, sillas, etc.).
- Transporte, montaje, recogida de menaje dentro de Madrid (dentro de la M30), si es fuera consultar precio de transporte.

Mesas adicionales llevan un suplemento, consultar.

COMBINADOS DURANTE 4 HORAS DE ALMUERZO:

5,00€/persona

DECORACIÓN FLORAL:

A partir de 30,50€ por centro

BARRA LIBRE

Precio por persona con servicio de camareros incluido.

4 hrs: 30,50€

3 hrs: 27€

2 hrs: 20€

1 hr: 12€

CONDICIONES

Para grupos inferiores a 40 personas no está incluido el servicio de camareros.

Para grupos inferiores a 25 personas no está incluido el servicio de camareros ni el menaje

Para grupos de 15 personas o menos, consultar precio.

Las mesas están calculadas para 10 comensales. Mesas adicionales llevan un suplemento

MENÚ II

Servicio más informal que el anterior, consiste en un cocktail seguido de un plato principal con su guarnición.

A ELEGIR ENTRE CUALQUIERA DE LOS COCKTAILS QUE DETALLAMOS A CONTINUACIÓN, SEGUIDO DE UN PLATO PRINCIPAL CON GUARNICIÓN QUE ELIJE DEL MENÚ N° I – PLATO PRINCIPAL.)

- Precio por persona: 84€ eligiendo el Cocktail Aguacate
- Precio por persona: 87€ eligiendo el Cocktail Caqui
- Precio por persona: 91€ eligiendo el Cocktail Grosella
- Precio por persona: 95€ eligiendo el Cocktail Fruta de la Pasión
- Precio por persona: 99€ eligiendo el Cocktail Guayaba
- Precio por persona: 90€ eligiendo el Cocktail Kumquat
- Precio por persona: 102€ eligiendo el Cocktail Mango
- Precio por persona: 103€ eligiendo el Cocktail Papaya
- Precio por persona: 106€ eligiendo el Cocktail Rambután
- Precio por persona: 113€ eligiendo el Cocktail Zarzamora

ESTE PRECIO INCLUYE

- Servicio de 4 horas de camareros y doncellas desde la hora acordada con el cliente.
- Barra libre de las bebidas indicadas durante las 4 horas del Servicio.
- Personal de cocina y office. Menaje necesario (cristalería, vajilla, cubertería modelo estándar, mesas y mantelería, sillas, etc.).
- Este precio incluye entrega y recogida de menaje dentro de Madrid (dentro de la M30), si es fuera consultar precio de transporte.

Mesas adicionales llevan un suplemento, consultar.

CONDICIONES

Para grupos inferiores a 40 personas no está incluido el servicio de camareros.

Para grupos inferiores a 25 personas no está incluido el servicio de camareros ni el menaje.

Para grupos de 15 personas o menos, consultar precio.

Las mesas están calculadas para 10 comensales. Mesas adicionales llevan un suplemento

MENÚ INFANTIL

Servicio tipo picoteo

Patatas Fritas
Galletitas Saladas
Donuts de Queso Gouda
Tortilla de Patatas
Mini Empanadillas de Atún
Croqueta Cremosa de Jamón
Mini Sándwiches de Jamón y Queso
Pechuguitas de Pollo Villaroy
Mini Hot Dogs
Mini Burguer

POSTRE

Surtido de Helados ó Brownie de Chocolate
Chuches

BEBIDAS

Coca-Cola sin Cafeína, Fanta de Naranja, de Limón y Agua

TOTAL POR NIÑO

40€

(*) Mínimo 10 niños. (los niños no computan en el mínimo de invitados)



MENÚ INFANTIL II

Servicio consistente en unos aperitivos seguidos de un plato principal con su guarnición

Patatas Fritas

Galletitas Saladas

Aceitunas

Mini Salchichas con Kétchup

Croqueta Cremosa de Jamón

Hamburguesas con Patatas Fritas

ó

Escalope con Patatas Fritas

ó

Pechuga Pollo Villaroy con Patatas Fritas

POSTRE

Surtido de Helados ó Brownie de Chocolate

Chuches

BEBIDAS

Coca-Cola sin Cafeína, Fanta de Naranja, de Limón y Agua

TOTAL POR NIÑO 41€

(*) Mínimo 10 niños. (los niños no computan en el mínimo de invitados)

NOTA: Los precios de los Menús Infantiles incluyen mesas, mantelería, menaje necesario, decoración floral y servicio de camarero durante la comida.

MERIENDA PARA ADULTOS Y NIÑOS

Sugerimos para este Servicio nuestro Catálogo en Bandejas con una amplia variedad.
(pedir información)

EXTRAS

- Tarta Infantil / Comunión (con motivo a elegir para 25-30 niños) incluye platos y cucharillas.

Precio: 95 €

- Decoración de jardín con globos

Precio: según presupuesto



ANIMACIÓN



Sugerimos para este Servicio nuestro Catálogo en Bandejas con una amplia variedad.
(pedir información)

FUROR MUSICAL Y JUEGOS DE YIMCANA:

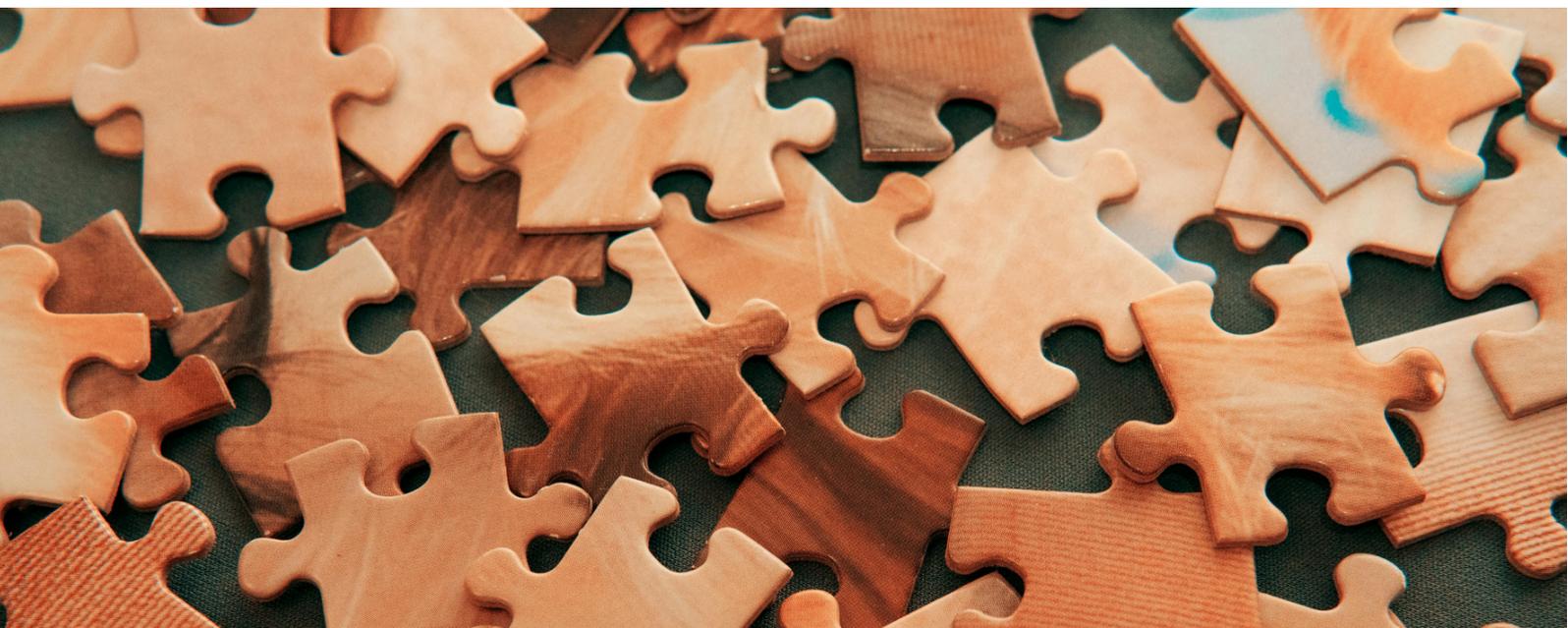
Consiste en un entrenamiento musical entre dos equipos (chicos-chicas, rubios-morenos), los cuales, a lo largo de una serie de pruebas relacionadas con la música, irán sumando puntos con el fin de llegar al final con la mayor cantidad de puntos posibles. Los niños tendrán que bailar, saltar, cantar, sobre todo divertirse, dirigidos por un showman. Asimismo, hacemos los tradicionales juegos de Yimcana.

- Duración de 1 hora y media
- 2 animadores
- Precio 308 €

CASTILLO HINCHABLE:

5 x 4 m. Atracción divertidísima para niñas/os de hasta 11 años. Solo se precisa de una toma de corriente de 220 v. para su instalación. Las/os participantes pueden subir en él en tandas de 10 ó 12.

- Duración de 3 horas
- Precio: 305€



ANIMACIÓN

YIMCANA:

Gran juego en el que por equipos las/os participantes tienen que ir superando una serie de pruebas de ingenio y habilidad, con marcado carácter lúdico.

Se presenta el juego dentro de una historia que ambienta todas las pruebas. Se forman los equipos, se les identifica mediante telas de colores o pintura de cara y se establecen 5 controles o lugares de ejecución de las pruebas.

Las pruebas varían desde: el transporte de globos sin utilizar las manos, comerse las manzanas atadas a un cordel, juego de paracaídas, carreras de sacos, realización de una pintura sobre papel continuo...

Todos los animadores van disfrazados de distintos personajes. Se termina el gran juego completando un gran puzle con las piezas que ha conseguido cada equipo por la realización de las distintas pruebas.

Se puede realizar tanto en exterior como interior.

- Duración: 1 hora + 2 animadores

Precio: 242€

- Duración: 1 hora y 30 minutos + 2 animadores

Precio: 308€

- Duración: 1 hora + 3 animadores

Precio: 363€

- Duración 1 hora y media + 3 animadores

Precio: 429€

ANIMACIÓN

MAQUILLADORA:

Realizando maquillajes de fantasía.

- Duración 2 horas

Precio: 176€

MAGIA:

Tenemos varios precios:

Mago especializado en niños que incluye números especiales. Espectáculo interactivo con los niños y en especial con el protagonista, el niño/a que hace la Comunión.

Duración: 1 hora

- Precio: 250 €

Mago profesional: espectáculo tanto para niños como adultos que les tendrá muy entretenidos durante una hora en la que interactúa con el público, especialmente con el niño/a que hace la Primera Comunión.

Duración: 1 hora

- Precio: 330€

PUESTOS



FUENTES DE CHOCOLATE

- Duración: 2 horas
- *1 Fuente de chocolate mediana (90 cm) + base iluminada. Precio: 430,00 €

CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO:

- Fuentes de chocolate de su elección con bases iluminadas. Utilizamos Chocolate belga Sephra Gourmet. Incluidos chocolates de colores. Variedad de frutas a su elección: plátano, fresas, piña natural, melón, naranja, kiwi, y dulces: mini croissant, profiteroles, hojaldres, gofres, donuts, nubes y gominolas.
- Operarios cualificados y uniformados

CARRITO HOT DOGS- PERRITOS CALIENTES.

- Carrito de perritos calientes con cebolla frita, pepinillos, ketchup y mostaza!
- Incluye personal, barquetas, servilletas y condimentos
- Precio 50 unid: 385€
- Perrito extra 1,20€

ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

PUESTOS

PUESTO DE CRÊPES O GOFRES

- Deliciosos y naturales crepes y gofres recién hechos con chocolate belga y toppings:
- Galletas oreo, fideos de colores, coco, almendra caramelizada...
- Duración: 2 horas. Operario cualificado. Maquinaria profesional.
- Precio: 385€

CARRITO DE PALOMITAS

- Carrito de palomitas vintage.
- Duración: 2 horas.
- Precio: 210€

CARRITO MADERA CANDY

- Carrito de madera (ver foto), decorado con bolas y guirnaldas de papel y lleno de botes de chuches variadas y brownie de chocolate negro con nueces y brownie de chocolate blanco con arándanos y avellanas.
- Medidas carrito de madera: largo 120 x ancho 55 cm. x alto 165 cm.
- Precio carrito candy: 280€ (para 20 niños)

ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA



 916 395 122

 info@delaa-z.com

www.delaa-z.com

De la A a la Z, Gestión Integral de Servicios S.L.
C/ Coslada, 1 bis – Pol. Industrial Ventorro del Cano
28925 Alcorcón (Madrid)