finca SOLIMPAR

COMUNIONES

MENÚS 2019

COMUNIONES finca SOLIMPAR MENÚS 2019

MENÚ I

Crema fría de Calabaza horneada al Camembert.

Ensalada de láminas de Bacalao, Escalivada y pastel de Buey de Mar.

Confit de Pato a la salsa de Oporto con Trufado de Parmentier.

Caramelo Royal.
Mousse de Chocolate al caramelo con galleta crujiente de mandarina.

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

Bebidas
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos
Blanco Nuviana Chardonnay
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Precio: 60,50 euros
*precios sin IVA

Tel. 91 341 91 25
comercial@solimpar.com - www.fincasolimpar.com

COMUNIONES finca SOLIMPAR MENÚS 2019

MENÚ II

Ensalada de Jamón de Pato y Queso de Cabra a la vinagreta de Miel.

Emulsión de Tomates con verduras rustidas y Langostinos.

Meloso de Ternera al Vino Tinto cocido a baja temperatura.

Exótico de Mango.
Cremoso de Mango y Frambuesa con bizcocho de Pistacho y Dacquoise de Almendra.

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

Bebidas
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos
Blanco Nuviana Chardonnay
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Precio: 66,30 euros
*precios sin IVA

Tel. 91 341 91 25
comercial@solimpar.com - www.fincasolimpar.com

COMUNIONES finca SOLIMPAR MENÚS 2019

MENÚ III

Surtido de Lomo Ibérico de Bellota y Jamón Ibérico, acompañado de Queso Manchego y Parmesano servido al centro de la mesa.

Dados de Foie y Manzana con coulis de Mango servido al centro de la mesa.

Ensalada de láminas de Bacalao, Escalivada y pastel de Buey de Mar.

Sorbete de Mojito.

Solomillo de Ternera con salsa de Mostaza Antigua.

Lingote de Chocolate.
Lingote de dos chocolates con cobertura de chocolate fundido.

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

Bebidas
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos
Blanco Nuviana Chardonnay
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Precio: 68,80 euros
*precios sin IVA

Tel. 91 341 91 25
comercial@solimpar.com - www.fincasolimpar.com

COMUNIONES finca SOLIMPAR MENÚS 2019

MENÚ IV

Gazpacho de Cerezas con dados de Sandía.

Gambas y Langostinos.

Sorbete de Frutas tropicales al Cava.

Paletilla de Cordero Lechal asada a Baja temperatura.

Caramelo Royal.
Mousse de Chocolate al caramelo con galleta crujiente de mandarina.

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

Bebidas
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos
Blanco Nuviana Chardonnay
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Precio: 74,30 euros
*precios sin IVA

Tel. 91 341 91 25
comercial@solimpar.com - www.fincasolimpar.com

COMUNIONES finca SOLIMPAR MENÚS 2019

MENÚ V

Emulsión de Tomates con verduras rustidas y Langostinos.

Lomo de Merluza al horno con Salsa Holandesa.

Sorbete de Frutas Tropicales al Cava.

Confit de Pato a la salsa de Oporto con Trufado de Parmentier.

Exótico de Mango.
Cremoso de Mango y Frambuesa con bizcocho de Pistacho y Dacquoise de Almendra.

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

Bebidas
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos
Blanco Nuviana Chardonnay
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Precio: 77,80 euros
*precios sin IVA

Tel. 91 341 91 25
comercial@solimpar.com - www.fincasolimpar.com

COMUNIONES finca SOLIMPAR MENÚS 2019

MENÚ VI

Cigala, Gambas y Langostinos.

Lomo de Lubina asada con Verduras confitadas y vinagreta de Tomate.

Meloso de Ternera al Vino Tinto cocido a baja temperatura.

Lingote de Chocolate.
Lingote de dos chocolates con cobertura de chocolate fundido.

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

Bebidas
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos
Blanco Nuviana Chardonnay
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Precio: 84,50 euros
*precios sin IVA

Tel. 91 341 91 25
comercial@solimpar.com - www.fincasolimpar.com

COMUNIONES finca SOLIMPAR MENÚS 2019

MENÚ VII

Bogavante en Ensalada a la Vinagreta de Mango.

Lomo de Merluza al horno con Salsa Holandesa.

Sorbete de Limón al Cava.

Solomillo de Ternera con salsa de Mostaza Antigua.

Caramelo Royal.
Mousse de Chocolate al caramelo con su crujiente sobre fina base de galleta.

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

Bebidas
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos
Blanco Nuviana Chardonnay
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Precio: 89 euros
*precios sin IVA

Tel. 91 341 91 25
comercial@solimpar.com - www.fincasolimpar.com

COMUNIONES finca SOLIMPAR MENÚS 2019

MENÚ INFANTIL

Pequeño surtido de Lomo Ibérico de Bellota y Jamón Ibérico,
acompañado de Queso Emmental.

Piadinas Romagnola de Jamón y Hamburguesa casera de Solomillo
de Ternera con queso y Patata gajo.

Capricho de nube.
Postre especial infantil con sabor a golosinas.

Mignardises.

Bebidas
Aguas Minerales y refrescos.

Precio: 39,50 euros
*precios sin IVA

Tel. 91 341 91 25
comercial@solimpar.com - www.fincasolimpar.com

COMUNIONES MENÚS 2019

finca SOLIMPAR

SUGERENCIAS

Sorbete de Limón al Cava.
4,00 euros/comensal.

Sorbete de Mojito.
4,80 euros/comensal.

Sorbete de Frutas Tropicales al Cava.
4,80 euros/comensal.

Al centro
Surtido de Lomo Ibérico de Bellota y Jamón Ibérico, acompañado de Queso Manchego y Parmesano servido al centro de la mesa.
22,00 euros /fuente cada cuatro comensales.

Surtido de Gambas y Langostinos.
26,00 euros/fuente cada cuatro comensales.

Entremeses Calientes (especial para niños)
Croquetas caseras de Jamón Ibérico, calamares a la andaluza y nubes de pollo.
16 euros/fuente cada cuatro comensales.

Bodega
Sanz.
Vino Blanco - Denominación de Origen: Rueda. Variedad: Verdejo 100 %.
1 euro / comensal.

Protos.
Tinto Roble - Denominación de Origen: Ribera del Duero.
Variedad: Tempranillo 100 %.
2,00 euros / comensal.

*precios sin IVA

Tel. 91 341 91 25
comercial@solimpar.com - www.fincasolimpar.com

COMUNIONES finca SOLIMPAR MENÚS 2019

CONDICIONES

La celebración de su Banquete de Comunión
en Finca Solimpar durante la Temporada 2019
le incluye:

- Detalle Floral en mesa del niño/a de comunión.

- Minutas personalizadas para el día de su comunión.

- Parking propio gratuito con capacidad para 500 vehículos.

- Detalle especial para el niño/a.

- Tarta de chucherías para todos los niños/as.

- Figura de recuerdo Primera Comunión.

- Además, los niños podrán disfrutar gratuitamente de las atracciones instaladas y la fiesta infantil tras la comida, seguida de discoteca para los adultos hasta las 20:30h en nuestra terraza.*

* Para todas aquellas comuniones celebradas en el mes de mayo en sábado en horario de almuerzo.
Para el resto de fechas, consultar disponibilidad con el personal del Departamento Comercial.

Tel. 91 341 91 25
comercial@solimpar.com - www.fincasolimpar.com

CONDICIONES

Condiciones Generales de Contratación.
Menús de Comuniones - Temporada 2019

1. La reserva del banquete se formalizará con una entrega de 400 euros en concepto de señal.

2. Entre el 1 y el 15 de Febrero de 2019 deberá comunicarnos el menú seleccionado y realizar un segundo pago a razón de 20 euros por comensal contratado.

3. Cualquier cantidad entregada con anterioridad a la celebración del evento será deducida del importe que finalmente tenga que abonar en concepto de factura definitiva. En el caso de que el evento no se llegue a realizar en la fecha señalada, dichas cantidades entregadas no serán reintegradas.

4. El resto del importe de la factura definitiva se hará efectivo el mismo día del evento, una vez finalizado el banquete.

5. Todos los pagos deberán efectuarse mediante transferencia bancaria, cheque bancario, o en efectivo (máximo 2.500 euros, conforme a Ley 7/2012 de prevención y lucha contra el fraude).

6. Deberá confirmar a Finca Solimpar de forma fehaciente, con un mínimo de 10 días de antelación a la celebración del evento, tanto el número total de invitados como el total de servicios contratados.

Tel. 91 341 91 25
comercial@solimpar.com - www.fincasolimpar.com

CONDICIONES

Condiciones Generales de Contratación.
Menús de Comuniones - Temporada 2019

7. Transcurrido dicho plazo, fijado como inferior a 10 días para la celebración del evento, cualquier reducción que se produzca sobre el número total de comensales confirmados, será facturado por Finca Solimpar al cliente, por comensal a razón del 50% del importe del menú seleccionado y los servicios contratados.

8. Las cancelaciones de comensales que se produzcan en un plazo inferior a 48 horas de la celebración del evento así como los comensales que no se presenten el día de la celebración, serán facturados por Finca Solimpar al cliente, a razón del 100 % del importe del menú seleccionado y los servicios contratados de los mismos.

9. Finca Solimpar hace constar que a los precios ofertados en los menús y servicios contratados, hay que añadirles el tipo de IVA aplicable que le corresponda en cada caso.

10. Finca Solimpar pone a su disposición nuestro servicio de fotografía profesional.

Para cualquier duda que pueda surgirle o para contratar otro tipo de servicios estaremos encantados de atenderles desde el Departamento Comercial de lunes a viernes en horario de 11:00 a 14:30 y 16:30 a 21:00 horas, sábados en horario ininterrumpido de 11:00 a 21:00 horas y domingos y festivos de 11 a 14:30 h.

Tel. 91 341 91 25
comercial@solimpar.com - www.fincasolimpar.com