

COMUNIONES

2016





Valoración real:

“En Junio de 2015 celebramos la comunión de nuestro hijo. Quedamos encantadísimos de como nos trataron y cómo salió todo a la perfección, seguid así, sois muy buenos. Un abrazo”

*Opinión real de nuestra página de Facebook
www.facebook.com/francisco.roca.restaurante*

Menú 1

Cóctel de bienvenida

Mini tartaleta rellena de ensaladillas
 Piquitos salados variados
 Dátiles con bacon
 Mini buñuelo de bacalao y patata
 Mini vol-au-vent a la crema carbonara gratinado
 Coca de aceite, asado de verdura y rulo de cabra fundido

Entradas en mesa

Pan de pueblo al aroma de ajo y perejil y ralladito de tomate natural
 Jamón de bodega y queso manchego
 Rulo de salmón ahumado y ensaladilla de merluza con cangrejo
 Calamar a la andaluza y croquetas caseras de pollo y boletus
 Pastel de carne, patata, calabacín y zanahoria
 Rueda de langostino tigre cocido

Plato principal

Arroz a banda
 Carrillera Ibérica guisada al vino de Oporto sobre parmentiere de patata
 Suprema de salmón ahumado, verduras de temporada y crema de azafrán

Postre

Fuente de Fruta variada de temporada
 Tarta de comunión y helado artesano

Bodega

Vino tinto Rioja, Rosado Navarra y blanco Rueda
 Cervezas, refrescos y agua
 Sidra

Café o infusión o granizados

Precio: 35€



El mejor equipo de animación posible

Nuestro equipo de animación está compuesto de monitores titulados en tiempo libre.

Menú 2

Cóctel de bienvenida

Mini tartaleta rellena de ensaladillas
 Piquitos salados variados
 Dátiles con bacon
 Mini buñuelo de bacalao y patata
 Mini vol-au-vent a la crema carbonara gratinado
 Coca de aceite, asado de verdura y rulo de cabra fundido

Entradas en mesa

Pan de pueblo al aroma de ajo y perejil y ralladito de tomate natural
 Jamón de Bodega, embutidos Ibéricos y queso Manchego Curado
 Timbal de salmón ahumado, vinagreta de aguacate y espuma de queso
 Canelón de berenjena, crema ahumada y parmesano
 Hojaldre relleno de gambas, mejillones y calabacín
 Rueda de langostino tigre y quisquilla cocida

Plato principal

Arroz a banda
 Solomillo Ibérico, parmentiere de patata, verduras y salsa de Oporto
 Suprema de merluza al hinojo, picadillo de verduras y patata

Postre

Fuente de fruta natural de temporada
 Tarta de Comunión y helado de leche merengada

Bodega

Vino tinto Rioja, Rosado Navarra y blanco Rueda
 Cervezas, refrescos y agua
 Sidra

Café o infusión o granizados

Precio: 38,5€

Menú 3

Cóctel de bienvenida

Mini tartaleta rellena de ensaladillas
 Piquitos salados variados
 Dátiles con bacon
 Mini buñuelo de bacalao y patata
 Mini vol-au-vent a la crema carbonara gratinado
 Coca de aceite, asado de verdura y rulo de cabra fundido

Entradas en mesa

Pan de pueblo al aroma de ajo y perejil y ralladito de tomate natural
 Jamón, lomo y embutidos Ibéricos, queso gouda Añejo
 Timbal de salmón ahumado, vinagreta de aguacate y espuma de queso
 Canelón de berenjena, crema ahumada y parmesano
 Hojaldre relleno de gambas, mejillones y calabacín
 Langostino tigre cocido y quisquilla cocida
 Gamba Roja a la Plancha (3)

Plato principal

Arroz a banda
 Arroz de magro y setas variadas al tomillo
 Entrecot a la parrilla y salsa al gusto, patatas y verduritas
 Lomo de merluza rellena de salmón y queso con salsa de setas al azafrán

Postre

Fuente de fruta natural de temporada
 Brownie con nueces, helado de leche merengada y chocolate caliente
 Tarta de Comunión

Bodega

Vino tinto Rioja Crianza, Rosado Navarra y blanco Rueda
 Cervezas, refrescos y agua
 Sidra y Cava

Café o infusión o granizados

Precio: 43€

Menú Adolescentes/Niños

Cóctel de bienvenida

Mini tartaleta rellena de ensaladillas
 Piquitos salados variados
 Dátiles con bacon
 Mini buñuelo de bacalao y patata
 Mini vol-au-vent a la crema carbonara gratinado
 Coca de aceite, asado de verdura y rulo de cabra fundido

Entradas en mesa

Patatas, olivas y frutos secos
 Jamón de bodega y queso manchego
 Saladitos y mini pizzas variadas
 Calamares a la Andaluza
 Croquetas caseras de Jamón

Plato principal Adolescentes

Solomillo ibérico a la pimienta, patatas fritas y verduras
 Filete de emperador a la plancha con patatas fritas y pimienta

Plato principal Niños

Arroz de pollo deshuesado

[Opción de hamburguesa de pollo previo aviso cantidad
 1 semana antes]

Postre Adolescentes

Brownie con chocolate caliente y helado de leche merengada
 Tarta de comunión

Postre Niños

Helado variado
 (calipo lima, cola o chicle, sándwich nata)
 Tarta de comunión

Bebida

Refrescos, zumos y agua

Granizado de limón

Precio: 29€/26,5€

Condiciones generales

Roca Restaurante os presenta los presupuestos de menús de comuniones para el año 2016. Uno de nuestros valores y compromisos es la transparencia, por eso os detallamos todas las condiciones de contratación en las siguientes páginas. Esperamos que sean suficientemente claras, de no ser así o tener cualquier duda, sólo tienes que ponerte en contacto con nuestro responsable de eventos.

“El cocinero no es una persona aislada, que vive y trabaja sólo para dar de comer a sus huéspedes. Un cocinero se convierte en artista cuando tiene cosas que decir a través de sus platos, como un pintor en un cuadro”

- Joan Miró

El presupuesto incluye:

- ✓ Mantelería y fundas en sillas
- ✓ Mesas y sillas
- ✓ Vajilla y cubertería
- ✓ Arreglos en Terraza – Jardín
- ✓ Arreglos florales y decoración básica
- ✓ Personal necesario para dar el servicio
- ✓ Coordinador/a del evento
- ✓ Recuerdo Espada Comunión
- ✓ Animación y colchonetas
- ✓ ESTE AÑO INCORPORAMOS **TORO MECÁNICO** homologado para niños y adultos (Con monitores)

Condiciones de pago:

- ✓ 300€ para la reserva de la fecha.
- ✓ 35% del total 1 mes antes del banquete.
- ✓ 35% del total 15 días antes del banquete.
- ✓ Resto el mismo día del banquete.

Observaciones especiales:

Pago: Si con respecto al número total de invitados planteado a la reserva de la fecha, el número de comensales baja igual o más a un 25% se perderá el derecho a la devolución o abono de los 300€ de reserva de no haberse notificado la disminución del número de comensales con al menos 2 meses de antelación.

Animación: Las colchonetas y monitores de animación estará incluido independientemente del día de comuniones, por el contrario el toro mecánico se instalará seguro durante los tres primeros domingos de comuniones, en el resto de domingos/sábados la instalación dependerá del número de niños asistentes al evento o a condición de una o varias contrataciones particulares.

Roca

Restaurante



Josué Roca Miralles

Responsable de Atención al Cliente
Avenida de Navarra, 47
Aspe, Alicante. CP. 03680
Tel: 627 021 093
www.rocaestaurante.com

josue@rocaestaurante.com