



*Mi
Primera
Comunion*



Menús **2027**



Menú 1

Al centro para compartir
Jamón ibérico y queso Manchego curado

Individual por invitado

Copa tropical rellena de ensalada de langostinos, frutos del mar

Manzana y suave salsa Rosa

—————

Sorbete de limón al Cava

—————

Entrecot de ternera a la Parrilla con sal maldon

Acompañado de patatas a la panadera

—————

Tarta de Comunión San Marcos

BODEGA

Tinto de casa Ribera del Duero Roble

Blanco de casa Rueda Verdejo

Agua mineral

Refrescos, Cervezas Con o sin Alcohol

Café o Infusiones

Cava

P.V.P. 76,00 € IVA incluido

El numero de carnes y pescados se confirmará 10 días antes



Menú 2

Al centro para compartir

Jamón Ibérico y queso curado Manchego

Mariscada (individual)

½ docena de Langostinos cocidos de Vinaròs

½ docena de gamba del Mediterráneo cocida

Sorbete de limón

Lomo de Bacalao desalado

Y gratinado con suave Ali olí



Asado de cordero de Lechal, Paletilla y Pierna

Acompañado de patata Panadera

Tarta de comunión San Marcos

BODEGA

Tinto de casa Ribera del Duero Roble

Blanco de casa Rueda Verdejo

Agua mineral

Refrescos, Cervezas Con o sin Alcohol

Café o Infusiones

Cava

P.V.P.80,00 € IVA incluido

El número de carnes y pescados se confirmará 10 días antes



Menú 3

Al centro para compartir

Jamón Ibérico y Queso curado Manchego

Pimientos rojos asados al horno y Ventresca de Bonito

Gambones a la parrilla con Alicantina

—————

Sorbete de limón

Lubina al horno con aceite de Oliva Virgen

picadillo de almendras y patatas al vapor



Solomillo de Ternera a la parrilla con sal maldon

Acompañado de patatas horneadas a la panadera

—————

Tarta de comunión San Marcos

BODEGA

Tinto de casa Ribera del Duero Roble

Blanco de casa Rueda Verdejo

Agua mineral

Refrescos, Cervezas Con o sin Alcohol

Café o Infusiones

Cava

P.V.P.79,00 € IVA incluido

El número de carnes y pescados se confirmará 10 días antes



Sugerencias para acompañar a los menús

Al centro para compartir

Precios por invitado

Morcilla de Burgos a la parrilla y sus padrones 6,00€

Mousse de Foie al Pedro Ximénez y mermelada de frutas de Bosque..... 6,00€

Ensalada de Aguacate y burrata con balsámico PX 7,00 €

Menú Infantil

Surtido Variado de Frituras infantiles

Delicias de Bonito, Calamares a la Romana

Nuggets de Pollo, Croquetas de Jamón

—————

Escalope de Pechuga fresca de Pollo

Acompañado de patatas fritas

—————

Tarta de comunión San Marcos

Agua mineral y Refrescos variados

Pvp .. 45,00 € IVA incluido 10%



Mini Disco Con Animaciones Infantiles

Incluidas

Dispondrán de 900m2 de jardines

Donde podrán proseguir con su celebración

Espacios reservados Adultos para copas

Horario de 17:30 h a 23:30 h



Condiciones Generales de contratación

Para formalizar la reserva del día y espacio se entregará una reserva de 300 € de señal

Será descontada al pago de la factura final

(imprescindible traer resguardo de la reserva para descontar la señal)

.....

La factura se hará efectiva el mismo día del evento una vez finalizado

.....

10 días antes del evento se dejará confirmado el número de asistentes al mismo

Así como menús adultos e infantiles

.....

Las cancelaciones de comensales producidas en un plazo inferior a 48 h del evento, así como los comensales que

No llegaran a presentarse el día de la celebración

(serán facturados a razón del 100% del valor del menú establecido)

.....

Los pagos pueden efectuarse, cheque conformado bancario, Tarjeta bancaria o efectivo

A (AMPUJAR.SL)

HORARIO INFORMACION

LUNES A SABADO DE 10:30 A 21:30 H

DOMINGOS DE 10:30 A 18:00 H



C/ Einstein, 3 - Getafe

Ctra. de Getafe A Leganés



91 601 81 07

info@salonesemperador.com



673 799 878

www.restaurantelosmadronos.com - www.salonesemperador.com