



ya
· CATERING ·

**2022
MENÚS
COMUNIONES
RIERA**

MENÚS COMUNIONES

La Riera Banquetes le presenta los siguientes menús de comunión y le detallamos las condiciones de contratación. Esperamos que sean de su agrado y le recordamos que estamos abiertos a cualquier sugerencia que usted crea oportuna.

El presupuesto incluye:

- Mantelería y fundas de sillas
- Mesas y sillas
- Vajilla y cubertería
- Arreglos florales en las mesas
- Personal necesario para dar el servicio (Camareros y cocineros)
- Coordinador del evento (Maitre)
- Minutas (Menú impreso)
- IVA incluido
- Animación infantil con monitores e hinchables
(incluida animación el 1 y el 8 de Mayo. Fuera de esas fechas consultar opciones)

Condiciones de pago:

- 1ª pago 300€ para reserva de fecha.
- 2º pago: 90% del total una semana antes del banquete.
- 3º pago: importe restante, tres días después del banquete.

MENÚ 1

Cocktail de bienvenida

Huevos de codorniz a la mallorquina elaborado delante de los invitados
Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas **NEW**
Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo **NEW**
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup

Entradas centrales

Ralladito de tomate natural y ali-oli
Surtido de ibéricos de Guijuelo
Nuestra marinera en rosquilla con anchoa del Cantábrico **NEW**
Canelón de bogavante gratinado sobre suquet
Chipirones a la andaluza sobre cebolla caramelizada y mayonesa de pimentón **NEW**
Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto

Plato principal

Dúo de arroces (a elegir 2 tipos)

Arroz con conejo y caracoles
Arroz a banda con tropezones y alioli
Arroz de rape con verduras y gambas

Postre

Tarta de comunión
Corte de helado de cookies con ralladito de dulce de leche

Bebidas

Vino tinto D.O. Rioja Crianza y vino blanco D.O. Rueda
Cerveza, refrescos y agua mineral
Café o infusiones. Cava

Precio: 48.90€

MENÚ 2

Cocktail de bienvenida

Huevos de codorniz a la mallorquina elaborado delante de los invitados
Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas **NEW**
Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo **NEW**
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup

Entradas centrales

Ralladito de tomate natural y ali-oli
Surtido de ibéricos de Guijuelo
Nuestra marinera en rosquilla con anchoa del Cantábrico **NEW**
Canelón de bogavante gratinado sobre suquet
Chipirones a la andaluza sobre cebolla caramelizada y mayonesa de pimentón **NEW**
Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto

Rueda de langostino y quisquilla de la bahía

Sorbete de mojito con hierbabuena

Plato principal

Dúo de arroces (a elegir 2 tipos)

Arroz con conejo y caracoles
Arroz a banda con tropezones y alioli
Arroz de rape con verduras y gambas

Postre

Tarta de comunión
Corte de helado de cookies con ralladito de dulce de leche

Bebidas

Vino tinto D.O. Rioja Crianza y vino blanco D.O. Rueda
Cerveza, refrescos y minerales
Café o infusiones. Cava

Precio: 52.90 €

MENÚ 3

Cocktail de bienvenida

Huevos de codorniz a la mallorquina elaborado delante de los invitados
Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas **NEW**
Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo **NEW**
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup

Entradas centrales

Ralladito de tomate natural y ali-oli
Surtido de ibéricos de Guijuelo
Nuestra marinera en rosquilla con anchoa del Cantábrico **NEW**
Canelón de bogavante gratinado sobre suquet
Chipirones a la andaluza sobre cebolla caramelizada y mayonesa de pimentón **NEW**
Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto

Rueda de langostino y quisquilla de la bahía Gamba a la plancha (3)

Sorbete de mojito con hierbabuena

Plato principal

Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufada y toque de romero
ó
Bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus y jamón ibérico

Postre

Tarta de comunión
Corte de helado de cookies con ralladito de dulce de leche

Bebidas

Vino tinto D.O. Rioja Crianza y vino blanco D.O. Rueda
Cerveza, refrescos y minerales
Café o infusiones. Cava

Precio: 56.30 €

MENÚ INFANTIL

Entradas

Patatas
Aceitunas
Jamón y queso
Calamares a la romana
Croquetas

Plato principal (a elegir 1 opción)

Hamburguesas con patatas fritas
ó
Escalope de pollo con patatas
ó
Arroz y pollo

Postre

Helados

Bebidas

Refrescos y minerales

Precio: 31,90 €

ANIMACION

Diversión y risas están aseguradas en las comuniones de La Riera Banquetes. Incluida animación los días 1 y 8 de Mayo. (Fuera de esas fechas consultar opciones)

ACTIVIDADES

Maquillaje de fantasía (Pinta-caras)

Los niños disfrutarán por un día de sus personajes favoritos convirtiéndose en ellos gracias a un maquillaje facial. Princesitas, mariposas, Spiderman, piratas, gatitos...

Globofexia

Las manos mágicas de los animadores convertirán los globos en divertidas figuras como perritos, espadas, sombreros, flores...

La zona de los artistas

Disponemos de rinconcitos para los niños más artistas, aquí podrán dibujar, hacer figuras de plastilina y dejar volar su imaginación.

Juegos recreativos

Los niños disfrutarán creando momias de papel vivientes, jugando al juego de las sillas... y un sin fin de juegos donde la diversión está asegurada.

Disfraces

Una princesa, un payaso, un pirata... los peques se podrán transformar en aquello que quieran ser gracias a nuestro baúl mágico.

Búsqueda del tesoro

La fantasía está servida.

Servicio de hinchables

Pensado para edades entre 3 y 12 años, hará pasar a los niños unas horas de intensa diversión y entretenimiento

