

  
**CAMPUS**

# COMUNIONES 2024



Contacto



635 680 086

# CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

## FLORES

Los motivos básicos de decoración están incluidos en el precio del banquete, si desea otros motivos florales, serán por cuenta del cliente.

## ANIMACIÓN

La empresa dispone de un servicio de animación durante el evento que incluye hinchables, juegos en parques interiores, juegos de pelota, pintura, talleres varios, etc. Todo ello incluido en el precio del menú infantil.

## PRUEBA DE COMUNIÓN

La empresa pone a disposición de los clientes un día para realizar la prueba del menú con un descuento del 30 % del importe del menú elegir.



# RESERVA

Se realiza una **reserva** de compromiso entre las partes abonándose en este acto una cantidad de **300€** que consideramos a cuenta del banquete.

El resto del importe de la siguiente forma:

**Lunes antes** de la celebración **deberá abonarse el 90%** del presupuesto del banquete en efectivo y la cantidad que quede pendiente será abonada el mismo día de la celebración mediante tarjeta o efectivo.

## CONFIRMACIÓN DE Nº DE INVITADOS Y ORGANIZACIÓN DEL BANQUETE.

El martes de antes del evento se deberán confirmar las plazas definitivas de comensales así como la organización del banquete.

A partir de ese momento solo se podrán añadir algún comensal de ultima hora, nunca quitar.

## MENÚS EVENTOS

A continuación les ofrecemos los menús que hemos elaborado para esta temporada. También disponemos de menús para niños, así como para personas con dietas especiales. No dude en consultarnos cualquier detalle por pequeño que sea.



# ENTRANTES FRÍOS

---

- JAMÓN IBÉRICO.
- TABLA DE QUESOS ARTESANOS.
- TATAKI DE MOJAMA Y JUGO DE ANCHOAS CON AGUACATE.
- BOMBONES DE SALMÓN.
- MOUSSE DE FOIE Y GELÉE DE MANGO.
- DELICIA DE PULPO SOBRE LECHO DE VERDURITAS CON SU VINAGRETA.
- TIMBAL DE SALMÓN, AGUACATE Y MANGO.

# ENTRANTES CALIENTES

---

- CANELON CRUJIENTE DE CARRILLERA CON BECHAMEL DE AJI AMARILLO.
- GRATINADO DE PULPO.
- GAMBONES AL ALIÑO DE AZAFRAN.
- CALAMAR CON ALIÑO MEDITERRANEO.
- NIDO DE BOLETUS CON HUEVO Y JAMON.

# PESCADO

---

- INDIVIDUAL DE MARISCO.
- SALMON CON SALSA DE ARANDANOS Y CRUJIENTE DE BROCOLI.
- BACALAO REPOSADO SOBRE PARMENTIER DE PUERROS.
- CAZUELITA DE PESCADO CON ALMEJAS A LA MARINERA.
- RODABALLO CON SALSA DE AZAFRAN Y CHIPS DE PUERROS.



# CARNES

---

- SOLOMILLO DE IBÉRICO CON FOIE Y REDUCCIÓN DE MODENA.
  - CARRILLERA DE IBÉRICO GUISADA CON SALSA OPORTO.
  - ENTRECOT LECHAL CON SU GUARNICIÓN.
  - SECRETO DE IBÉRICO A LAS FINAS HIERBAS.
- TRONCO DE SOLOMILLO RELLENO DE FRUTOS SECOS Y PARMENTIER DE PATATA.

# POSTRES

---

- SEMIFRIO DE CHOCOLATE , PRALINÉ Y PISTACHO..
- COULANT DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE COOKIES.
  - VELVET DE FRAMBUESA Y FRUTAS DEL BOSQUE.
- BROCHETA DE FRUTA TEMPORADA CON TULIPA DE HELADO.
  - TIRAMISU DE BAYLEIS.

# SELECCIÓN DE TARTAS A ELEGIR

---

- TARTA DE ALMENDRA Y YEMA.
- TARTA DE TIRAMISÚ.
- TARTA RED VELVET .
- TARTA SAN MARCOS.
- TARTA DE CAMELO.



# BODEGA

(incluída en los menús)

---



**AGUAS MINERALES, REFRESCOS Y CERVEZAS.**

**VINO BLANCO:** VERDEJO RAMON BILBAO.

**VINO TINTO:** RIOJA CRIANZA RAMON BILBAO.

**CAVA BRUT .**

## BARRA LIBRE

---

CONSUMICIONES COPA DE BALÓN 7€

## SALONES CAMPUS ESPAI D'OCI

---

PONE A SU DISPOSICIÓN UN EQUIPO DE PERSONAS QUE A TRAVÉS DE UN TRATO PERSONALIZADO LOGRARÁN QUE SU CELEBRACIÓN SEA UN ÉXITO.

**CAMPUS**



# MENÚ 1

---

## ENTRANTES FRÍOS

Jamón Ibérico.

Tabla de quesos artesanales.  
(Entrantes acompañados de  
Delicias de pan con tomate  
y alioli tradicional)

## ENTRANTES CALIENTES

Gambones al aliño de azafran.

Nido de boletus con huevo y jamon.

—  
Tronco de solomillo relleno de frutos  
secos y parmentier de patata.

**POSTRE**

**TARTA**

**CAFÉS Y LICORES**

**BODEGA**

**PRECIO: 56€**

**10% IVA INCLUIDO**



# MENÚ 2

---

## ENTRANTES FRÍOS

Jamón Ibérico.

Tataki de mojama y jugo de anchoas  
con aguacate.

(Entrantes acompañados de  
Delicias de pan con tomate  
y alioli tradicional)

Bombones de salmón.

## ENTRANTES CALIENTES

Gratinado de pulpo.

Canelon crujiente de carrillera  
con bechamel de aji amarillo.

—

Bacalao reposado sobre parmentier  
de puerros.

—

Solomillo de iberico con foie  
y reduccion de modena.

**POSTRE**

**TARTA**

**CAFÉS Y LICORES**

**BODEGA**

**PRECIO: 68€**

**10% IVA INCLUIDO**



# MENÚ 3

---

## **ENTRANTES FRÍOS**

Jamón Ibérico de Recebo.  
Timbal de salmon aguacate  
y mango.

Delicia de pulpo sobre lecho de  
verduritas con su vinagreta.  
(Entrantes acompañados de  
Delicias de pan con tomate  
y alioli tradicional)

## **ENTRANTES CALIENTES**

Calamar al aliño mediterráneo.

---

Individual de marisco.

---

Entrecot lechal con su guarnición.

**POSTRE**

**TARTA**

**CAFÉS Y LICORES**

**BODEGA**

**PRECIO: 77€**

**10% IVA INCLUIDO**



# MENÚ NIÑOS

## CENTRO MESA

Papas.  
Surtido de jamón.  
Quesos variados.  
Croquetas y calamares.

## PLATO A ELEGIR

Pechuga empanada con  
patatas fritas.  
Hamburguesa con  
patatas fritas.  
Pizza con patatas fritas.

## POSTRE

Helado.

## BEBIDA

Agua y refrescos.

## ANIMACIÓN INFANTIL

**Nota:** Se ofrecerá así mismo  
una merienda consistente en  
Sándwiches variados  
Agua o refrescos.

**PRECIO: 39€**

**10% IVA INCLUIDO**