

Dossier Comuniones 2027



CM 4004 KM 32 Pantoja (Toledo)
HORARIO ATENCIÓN TELEFÓNICA 10.00-20.30H
TEL. 653754964



Desde 1995 vivimos la hostelería como una forma de vida.

Ponemos todo nuestro cariño y dedicación en cada detalle, porque creemos que cada comunión es un momento único para compartir en familia y recordar siempre.

Servicios incluidos

Al llegar a la finca, les daremos la bienvenida en nuestra terraza-jardín, un espacio rodeado de naturaleza donde podrán disfrutar de un maravilloso entorno mientras degustan sus consumiciones, así como del aperitivo de recepción, en caso de haber sido contratado.

Todos los menús van acompañados de vinos con denominación de origen. Si lo desean pueden incluir en su menú otro vino a elegir de nuestra extensa carta a consultar en la web, aplicando el suplemento correspondiente.

Incluyen: pan, postre (tarta y helado) y café.

La elaboración totalmente casera de nuestros platos nos permite adaptarnos a cualquier tipo de restricción alimenticia informando previamente.

Disponemos de animación infantil que comenzará a las 18.00h ó 23.00h aproximadamente y dependerá del aforo programado para cada día, suelen ser todos los fines de semana de comuniones, será protagonizada por:

- Actuación de Mago, que sorprenderá tanto a niños como adultos
- Castillo hinchable durante toda la tarde para niños de 4 a 10 años
- Parque infantil con toboganes y columpios

Los días de menor aforo:

- Castillo hinchable durante toda la tarde para niños de 4 a 10 años
- Parque infantil con toboganes y columpios

Tarta de presentación de primera comunión, (San Marcos ó chocolate).

Si el cliente lo desea puede llevar espada y muñeco el mismo día de la celebración.

Decoración en mesa presidencial



Condiciones de contratación

La reserva de fecha solo será efectiva al depositar una señal de 200€, mediante bizum al teléfono 653 754 964, efectivo ó transferencia bancaria **Nº de cuenta: ES50 0049 6380 0821 1003 9052**, cuando hagan la reserva enviarán el justificante vía whatsapp al teléfono indicado anteriormente, enviando el nombre de los padres, del niño, nº invitados y fecha del evento. En caso de anulación no se devolverá dicho importe.

Pedimos sean rigurosos al concretar los comensales a la hora de realizar la reserva, **en el momento de la reserva** debemos saber con exactitud el número de invitados con una variación de 5 comensales arriba ó abajo.

A partir de 5 comensales más no se asegurará la ubicación determinada previamente. Si finalmente el total de invitados es inferior a los 5 comensales de cortesía, se cobrará hasta el margen de los 5 acordados.

No se admitirán cambios de menú y número de comensales a partir de los 8 días anteriores a la fecha del evento.

Si **el mismo día de la celebración alguno de sus invitados confirmados no asiste al evento**, se cobrarán los menús al precio establecido en el dossier, los entrantes se servirán en la comunión mientras que el segundo plato podríamos ponerlo para llevar avisando al camarero al inicio de la comunión.

El servicio en mesa finaliza una vez se haya ofrecido el café durante la comida o cena.

El pago se realizará al finalizar la celebración en efectivo, transferencia bancaria (mínimo dos días antes) ó transferencia inmediata (el mismo día del evento). Los gastos extras ocasionales de licores o servicios no contratados se podrán abonar ese día con tarjeta o efectivo.

Los salones serán compartidos con otras comuniones, asegurando el correcto e independiente desarrollo de cada una. Tenemos opción de reservar salones privados:

- Salón Herrería: de 35 a 50 personas - 200€ ubicado en el restaurante recientemente decorado ofreciendo una distribución de mesas exclusiva.
- Porche Palapa: de 60 a 80 personas - 250€ anexo al salón Palapa con posibilidad de montaje en mesas redondas con un máximo de 10 pax/mesa.



Condiciones de contratación

La ubicación se irá determinando en orden de reserva. Primero salón "Palapa" y "Porche Palapa" posteriormente terraza-jardín "Hayma". En caso de que el tiempo no sea favorable las comuniones ubicadas en terraza-jardín pasarán a los salones interiores.

El montaje se realizará en mesas corridas rectangulares alternando mesas de madera decorativas sin mantel con mimbros individuales y mesas con mantel blanco. La organización de mesas será decidida de manera exclusiva por el restaurante para garantizar la armonía estética y amplitud de espacios.

Las comuniones celebradas el sábado a medio día deberán de abandonar el salón antes de las 18.00h, pero podrán seguir con la celebración en los jardines exteriores.

Los días previos al evento se les enviará el presupuesto de su comunión junto con el contrato a firmar, donde se indicarán todos los servicios contratados para que puedan confirmar si está todo correcto.

No está permitido compartir un menú entre dos comensales, ya sean adultos o infantiles.

Con respecto a la decoración, regalos, mesa dulce, etc. para las comuniones celebradas el sábado a medio día podrían traerlo o montarlo el viernes de 11 a 19.00h siempre y cuando no haya reservado ningún evento para ese día. Si la comunión se celebra el sábado cena el mismo día a partir de las 18.30h y si es domingo el mismo día a partir de las 10.00h

El teléfono de información y reservas es el 653.754.964, para cualquier consulta, contratación o modificación de menú, el horario de atención telefónica será de 10 a 20.30h.



Menús al centro con segundo individual

MENÚ 1

APERITIVO DE RECEPCIÓN OPCIONAL

Vasito de gazpacho ó salmorejo cordobés con virutas de jamón y huevo (3€/menú adulto)

ENTRANTES

(elección de 3 entrantes, para compartir entre 4 personas)

si añades un cuarto entrante "sin suplemento" se incrementará el precio 4€/menú

- Surtido de ibéricos D.O. Guijuelo (lomo, chorizo, salchichón, jamón y queso)
- Ensalada de pimiento asado con ventresca de bonito
- Ensalada de queso de cabra, canónigos, nueces, pasas y jamón caramelizado
- Gambas y langostinos cocidos calidad superior (16 gambas y 8 langostinos)
- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Boletus salteado sobre parmentier de patata trufada y yema de huevo
- Ensaladilla de perdis en escabeche
- Timbal de gulas sobre base de patata panadera
- Raviolis de pularda en pepitoria con crumble de almendra
- Calamares a la romana

CORTANTE OPCIONAL

Sorbete de limón al cava (suplemento 3.5€/menú adulto)

SEGUNDOS (plato principal)

(dar a elegir una carne ó un pescado como plato individual)

si eligen tres o más segundos diferentes se incrementará el precio 2€/menú adulto

- Entrecot de ternera nacional
- Carrillada ibérica al vino tinto
- Abanico ibérico con salsa chimichurri
- Filete de pez espada con aliño de ajos y cítricos
- Dorada al horno a la bilbaína

(Todos los segundos van acompañados con patatas panaderas)

POSTRE (uno a elegir)

Tarta de san marcos ó chocolate y helado / Browni casero con helado de vainilla
(suplemento 3€/menú)

Incluye: bebida (refrescos, agua, cerveza y vinos) /pan/café

PRECIO: 61 €/menú (iva incluido)



Menús al centro con segundo individual

MENÚ 2

APERITIVO DE RECEPCIÓN OPCIONAL

Vasito de gazpacho ó salmorejo cordobés con virutas de jamón y huevo (3€/menú adulto)

ENTRANTES

(elección de 3 entrantes, para compartir entre 4 personas)

si añades un cuarto entrante más "sin suplemento" se incrementará el precio 4€/menú

- Ensalada de Tomate raft con lallo rosso y ventresca de bonito
- Combinado de ibéricos D.O. Guijuelo
- Gambón a la plancha (12ud XL)
- Ensalada de langostinos, brotes tiernos, mango, aguacate y salsa fuji
- Habitas baby salteadas con jamón, foia y huevos de corral
- Gambas al ajillo flambeadas
- Flores de alcachofa a la plancha con jamón y piñones
- Jamón y lomo 100% ibéricos (suplemento 2€/menú adulto)
- Tartar de atún rojo salvaje con aguacate y mango (suplemento 3€/menú adulto)
- Almejas rubia ó japónica a la marinera (suplemento de 4€/menú adulto)
- Pata de pulpo a la brasa con perlas de guacamole (suplemento de 3€/menú adulto)
- Gamba roja Mediterránea 20ud (suplemento 7€/menú adulto)

Con la posibilidad de escoger cualquier entrante del menú 1

CORTANTE OPCIONAL

Sorbete de limón al cava (suplemento 3.5€/menú adulto)

SEGUNDOS

(dar a elegir una carne y un pescado como plato individual)

si eligen tres o más segundos diferentes se incrementará el precio 2€/menú adulto

- Solomillo de ternera
- Costilla de vaca madurada asada a baja temperatura con salsa trufada
- Entrecot de ternera nacional superior
- Lingote de cordero deshuesado asado a baja temperatura
- Lingote de Cochinillo deshuesado asado a baja temperatura
- Merluza en salsa verde con almejas y gambas
- Bacalao confitado con ali-oli de miel gratinado
- Presa ibérica de bellota
- Pierna o paletilla de lechal (suplemento 6€/menú adulto)
- Paletilla de lechal (suplemento 10€/menú adulto)

(Todos los segundos a excepción de la merluza van acompañados de patatas panaderas)

POSTRE (uno a elegir)

Tarta de san marcos ó chocolate y helado/ Browni con helado de vainilla (suplemento 3€/menú)
Incluye: bebida (refrescos, agua, cerveza y vinos) /pan/café

PRECIO: 67,00€ (iva incluido)



Menús individuales

Configura tu menú al gusto... elige un primer plato, un segundo y un tercero. Los precios del menú completo son los que se detallan en los terceros platos, sumándole el suplemento correspondiente en el caso de llevarlo.

Si en el segundo plato no escogen pescado, como tercer plato podrán combinar carne y pescado, indicándonos el número de carnes y pescados elegidos. Si eligen más de dos referencias diferentes como tercer plato, es decir, varias carnes y pescados, se cobrará un suplemento de 2 €/menú adulto. Se deberá concretar el número de carnes y pescados elegidos antes de los 8 días antes al evento.

APERITIVO INCLUIDO

Vasito de gazpacho andaluz ó salmorejo cordobés con virutas de jamón y huevo.

- Si de primer plato desean poner gazpacho, el aperitivo de recepción se cambiaría a Gyozas de pollo y verdurita.

PRIMER PLATO

Gazpacho andaluz ó salmorejo cordobés (cambiaríamos el aperitivo por langostino temporizado)

Combinado de ibéricos (lomo, jamón, queso, chorizo y salchichón)

Ensalada de queso de cabra, canónigos, nueces, pasas y jamón caramelizado

Ensalada de asadillo de pimiento con ventresca de bonito

Ensalada de langostinos, brotes tiernos, mango, aguacate y salsa fuji

Croquetas gourmet de jamón ibérico sobre cama de pisto manchego

Gambas roja del Mediterráneo 8ud (suplemento 12€/menú adulto)

CORTANTE OPCIONAL

Sorbete de limón al cava (suplemento 3.5€/menú adulto)

SEGUNDO PLATO

Gambas y langostinos del Cantábrico cocidas (8 gambas y 4 langostinos)

Gambón a la plancha (4 unidades)

Ravioli de calabacín rellenos de atún con salsa de pimiento rojo con cresta de langostinos

Filete de pez espada a la plancha con aliño y cítricos

Raviolis rellenos de cordero lechal y salsa Pedro Ximénez (2ud)

Bacalao confitado con alicoli de miel (suplemento de 6€)

Merluza de pincho en salsa verde con almejas y gambas (suplemento de 6€)

Mariscada: 8 gambas + 4 langostinos + 1 cigala + 1 nécora ó pata de buey + 150g. de bigaros (suplemento de 12€/menú adulto)

Gambas roja del Mediterráneo 8ud (suplemento 12€/menú adulto)

TERCER PLATO

Carrillada ibérica al vino tinto

68€

Entrecot de ternera nacional superior

69€

Solomillo de ternera

73€

Pierna o paletilla de cordero lechal asado (al azar)

75€

Paletilla de cordero lechal

83€

Presa 100% ibérica de bellota

71€

Lingote de cordero asado deshuesado

70€

Lingote de cochinillo asado deshuesado

70€

Merluza de pincho en salsa verde con almejas y gambas

69€

Filete de pez espada a la plancha

66€

Bacalao confitado con alioli de miel gratinado

73€

(Todos los terceros platos van acompañados de patatas panaderas)

POSTRE Y CAFÉ

Tarta de San Marcos ó chocolate y helado flor de nata y chocolate

Browni casero con helado de vainilla (suplemento de 3€/menú)



Servicios extras

APERITIVO DE RECEPCIÓN

El aperitivo será servido en la terraza-jardín en mesas de apoyo, especialmente pensadas para disfrutar de las consumiciones de recepción en un ambiente distendido.

- Tabla de quesos del mundo: manchego, parmesano, semi-curado, oveja, pimentón, romero, nueces, pasas y uvas - 30€/tabla.
- Raciones de jamón 100% ibérico D.O. Los Pedroches con picos, regañás - 27€/ración.
- Langostinos tempurizados - 15€/ración.
- Saquitos de brandada de bacalao - 15€/ración.
- Patatas bravas 4.0 - 12€/ración.
- Mini croquetas de jamón 20ud - 13€

CANDY BAR

Buffet de dulces y chuches para niños y adultos.

DOSSIER A PARTE, SE ENVIARÁ MÁS ADELANTE.

MERIENDA

Deberá ser contratado previamente. Damos la opción a combinar los pack pero sin modificar la cantidad y producto de cada pack.

Pack A: 10 pulguitas ibéricas + 10 mini mixto + 10 mini burger = 90€

Pack B: 10 chapatitas de jamón + 10 mini vegetales + 10 mini burger = 90€

Pack C: 10 mini perritos + 20 mini pizzas + 10 mini burger + 10 pasteles variados = 100€

COPAS

Disponemos de dos opciones:

- Servicio en barra: Se habilitará una zona de venta de tickets los cuales se abonarán en el momento. Si no quieren que sus invitados paguen las consumiciones podrán acercarse al punto de venta y comprar la consumiciones que consideren para repartir entre sus invitados.

PRECIOS: cubatas 7,00€ / refrescos, vinos y cerveza 3,50€ / agua pequeña 2€ / licores 4€
agua grande 3 €

Los tickets de bebida se adquieren el mismo día de la comunión. Si al finalizar la celebración les sobran tickets se les devolverá el precio de los mismos en el momento del pago. Solo se devolverán los tickets el mismo día de la comunión y serán válidos para el mismo día.

- Mesa buffet con las botellas de alcohol que elijan:

Botella de alcohol común + 12 refrescos + hielo 70€



Menús infantiles dos platos

PRIMER PLATO

Entremeses fríos y calientes

(lomo, jamón, queso, jamón york chorizo y salchichón
dos croquetas y dos fingers de queso mozzarella)

SEGUNDO PLATO (a elegir)

Pechuga de Pollo empanada con patatas fritas 29€

Escalope de ternera con patatas fritas 31€

Chuletillas de lechal con patatas fritas 38€

POSTRE

Pastel de San Marcos ó chocolate y helado infantil mikolapiz

Incluye: bebida y pan

Menús infantiles plato único

Pechuga de pollo empanada con dos nuggets, dos croquetas y patatas 25€

Escalope de ternera con dos nuggets, dos croquetas y patatas fritas 27€

Chuletillas de lechal con dos nuggets, dos croquetas y patatas fritas 34€

POSTRE

Pastel de San Marcos ó chocolate y helado infantil mikolapiz

Incluye: bebida y pan

El precio del menú infantil indicado será válido para niños de hasta 15 años, de 16 años en adelante tendrá un suplemento de 10€/menú. No está permitido compartir menú.



Menús veganos y vegetarianos

Elegir dos platos como primero y segundo:

Wok de verduritas con noodles
Setas al ajillo a la plancha
Gazpacho o salmorejo
Parrillada de verduritas
Lasaña de verduras

POSTRE Y CAFÉ
(mismo postre elegido para el evento)

Incluye: bebida y pan

PRECIO: 60 €/menú



Condiciones para el montaje de mesas dulces a cargo del cliente

El cliente podrá montar su propia mesa dulce incluyendo únicamente chucherías y bollería envasada de tienda.

Por motivos sanitarios, no está permitido introducir alimentos como bollería sin envasar, saladitos, tartas u otros productos similares (sin conservantes), ni bebidas ajenas al restaurante.

El cliente será responsable de todo el montaje y material necesario, incluyendo mesa, mantel, decoración, etc.

Las medidas máximas permitidas para la mesa son 0,70 m de ancho y 1,80 m de largo.

El montaje deberá realizarse el mismo día del evento, en los siguientes horarios:

- Para comuniones de mediodía: a partir de las 10:00 h.
- Para comuniones de tarde: a partir de las 18:30-19:00 h.

Al finalizar el evento, la mesa dulce deberá quedar perfectamente recogida. El restaurante no se hace responsable de las posibles pérdidas o deterioros que puedan producirse.