

# Catering

## COMUNIONES 2026

*Un coctel en el momento y lugar que desees con un  
servicio ágil, dinámico y con experiencia.*

ELEGANCIA · ESTILO · EXCLUSIVIDAD



# Comuniones

## 2026

### Nuestros menús incluyen

- Montaje y recogida
- Transporte
- Minutas y seating personalizados
- Mesas, vajillas y cubertería .Centros de mesas florales
- Coordinador del evento y protocolo
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros)
- Los servicios realizados 20 km fuera del centro de Alcoy tendrán un coste adicional según la distancia.
- Prueba de menú para 4 personas. Si el número de invitados es inferior a 50, consultar las condiciones.
- Disponemos de menús especiales para alérgicos, vegetarianos y celíacos.
- Si los menús no son de su agrado no dude en contactar con nosotros para ofrecerle la solución más adecuada a sus necesidades y presupuesto.

### Nuestros menús no incluyen

- Barra libre
- Equipo de música con DJ
- 10% de I.V.A

### Condiciones de Pago

- 1 pago: 500€ para reservar la fecha
- 2 pago: 80% del total, una semana antes del banquete.
- 3 pago: importante restante, durante la semana posterior al banquete.

Nota: Los precios de estos menús están calculados para banquetes con un mínimo de 50 comensales adultos. Si el banquete es inferior consultar condiciones.

# Comuniones

## Menú 1

### En mesa

Surtido de ibéricos y queso curado  
Ensalada de ventresca de atún y aguacate  
Turrón de foie con frutas del bosque  
Secreto ibérico con duxel de setas y bacon  
Pulpo a la plancha con parmentier de patata trufada

### Plato principal a elegir

Carrillada ibérica con salsa de buey  
Hojaldre de merluza con crema de gambas

### Postre

Milhoja de crema pastelera con brocheta de frutas  
Corte de tarta de comunión

### Bodega

Agua, refrescos y cervezas  
Vino Blanco Rueda  
Vino tinto Rioja Crianza  
Sidra y Cava Brut

**Precio por comensal: 77 €**

# Comuniones

## Menú 2

### Cocktail

Pizarras de jamón ibérico  
Degustación de quesos  
Tartaletas de ensaladillas variadas  
Brocheta de presa ibérica con patata de rio

Vinos, refrescos, vermouths y cervezas en cubos de zinc con hielo

### En mesa

Foie a la sal con surtido de panes  
Tartar de salmón con queso de cabra, uvas y yogur  
Canelón de carrillera con salsa oporto

### Plato principal a elegir

Bacalao gratinado con alioli suave  
Solomillo con salsa de bolets y trufa

### Postre

Milhoja de chocolate y avellana con brocheta de frutas  
Corte de tarta de comunión

### Bodega

Agua, refrescos y cervezas  
Vino Blanco Verdejo  
Vino tinto Ribera del Duero  
Sidra y Cava Brut

**Precio por comensal: 92€**

# Comuniones

## MENÚ

### Infantil

#### Aperitivos

Ganchitos  
Jamón y queso  
Croquetas caseras  
Albóndigas estilo tradicional

#### Plato a elegir:

Hamburguesa con patatas  
Macarrones boloñesa

#### Postre

Tarta especial comunión

#### Bebidas

Agua, refrescos y zumos

**Precio por comensal: 38 €**

# Eventos

## MENÚ

*Detalles que harán de tu boda inolvidable*

### Mesas de Recepción

- Mesa de Vermuts.....4€ pax
- Barra de cervezas artesanales La Lluna.....4€ pax

### Mesas especiales de bebidas durante el cocktail

- Barra de mojitos de sabores.....5€ pax
- Mesa hawaiana en el Tiki bar con mojitos y caipiriñas ..... 5€ pax

### Barra Libre

- Barra libre (2 h y 30 min).....15 € pax
- Barra libre Ginebras Premium.....19 €pax

### Resopón

- American Bar (mini perritos y mini hamburguesas).....5€ pax
- Resopón dulce (donuts de colores showcooking de gofres).....5€ pax
- Mini chapatas gourmet.....5€ pax

