

Catering COMUNIONES 2026

Un coctel en el momento y lugar que deseas con un servicio agil, dinamico 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

Surtid 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

Aqua, 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, vermuts 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 all i oli suave

Solomillo con salsa de bolets y trufa

Postre

Milhoja de chocolate y avellana con brocheta de frutas

Corte de tarta de comunión

Bodega

Aqua, 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

Aqua, refrescos y zumos

Precio por comensal: 38 €

Eventos

MENÚ

Detalles que harán de tu boda inolvidable

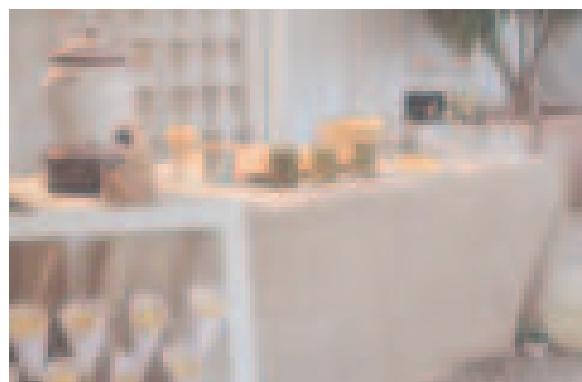
Mesas de Recepción

- 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 hamburgue-
sas).....5€ pax
- Resopón dulce (donuts de colores showcooking
de gofres.....5€ pax
- Mini chapatas gourmet.....5€ pax