



COMUNIONES 2021

Menús



COMUNIONES 2021

Menú 1

Crema fría de Calabaza horneada al Camembert.

Ensalada de láminas de Bacalao.

Confit de Pato a la salsa de Oporto.

Caramelo Royal.
Mousse de Chocolate al caramelo.

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

Bebidas
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos
Blanco Nuviana Chardonnay
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Precio: 61 euros

*precios sin IVA



COMUNIONES 2021

Menú 2

Ensalada de Burrata con tartar de Tomate

Timbal de Foie y Manzana al calvados con Aceite de Vainilla y reducción de Vino Marsala.

Meloso de Ternera al Vino Tinto cocido a baja temperatura.

Exótico de Mango.
Cremoso de Mango y Frambuesa.

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

Bebidas
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos
Blanco Nuviana Chardonnay
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Precio: 67 euros
*precios sin IVA



COMUNIONES 2021

Menú 3

Surtido de Lomo Ibérico de Bellota y Jamón Ibérico, acompañado de Queso Manchego y Parmesano servido al centro de la mesa.

Ensalada de láminas de Bacalao.

Sorbete de Mojito.

Solomillo de Ternera con salsa de Mostaza Antigua.

Lingote de Chocolate.

Lingote de dos chocolates con cobertura de chocolate fundido.

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

Bebidas
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos
Blanco Nuviana Chardonnay
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Precio: 68,50 euros

*precios sin IVA



COMUNIONES 2021

Menú 4

Gazpacho de Cerezas con dados de Sandía.

Gambas y Langostinos.

Sorbete de Frutas tropicales al Cava.

Paletilla de Cordero Lechal asada a Baja temperatura.

Caramelo Royal.

Mousse de Chocolate al caramelo.

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

Bebidas

Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos

Blanco Nuviana Chardonnay

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Precio: 75 euros

*precios sin IVA



COMUNIONES 2021

Menú 5

Emulsión de Tomates con verduras rustidas y Langostinos.

Lomo de Merluza al horno con Salsa Holandesa.

Sorbete de Limón al Cava.

Confit de Pato a la salsa de Oporto.

Exótico de Mango.
Cremoso de Mango y Frambuesa.

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

Bebidas
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos
Blanco Nuviana Chardonnay
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Precio: 79,50 euros

*precios sin IVA



COMUNIONES 2021

Menú 6

Cigala, Gambas y Langostinos.

Lomo de Lubina asada con Verduras confitadas y vinagreta de Tomate.

Meloso de Ternera al Vino Tinto cocido a baja temperatura.

Lingote de Chocolate.

Lingote de dos chocolates con cobertura de chocolate fundido.

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

Bebidas

Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos

Blanco Nuviana Chardonnay
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Precio: 85 euros

*precios sin IVA



COMUNIONES 2021

Menú 7

Bogavante en Ensalada a la Vinagreta de Mango.

Lomo de Merluza al horno con Salsa Holandesa.

Solomillo de Ternera con salsa de Mostaza Antigua.

Caramelo Royal.
Mousse de Chocolate al caramelo.

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

Bebidas
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos
Blanco Nuviana Chardonnay
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Precio: 90,50 euros

*precios sin IVA



COMUNIONES 2021

Menú Infantil

Pequeño surtido de Lomo Ibérico de Bellota y Jamón Ibérico,
acompañado de Queso Emmental.

Piadinas Romagnola de Jamón y Hamburguesa casera de Solomillo
de Ternera con queso y Patatas fritas.

Capricho de nube.
Postre especial infantil con sabor a golosinas.

Mignardises.

Bebidas
Aguas Minerales y refrescos.

Precio: 40,50 euros

*precios sin IVA



COMUNIONES 2021

Sugerencias

Al centro

Dados de Foie y Manzana con coulis de Mango.
Precio: 10 euros/fuente.

Surtido de Lomo Ibérico de Bellota y Jamón Ibérico, acompañado
de Queso Manchego y Parmesano servido al centro de la mesa.
22,00 euros /fuente.

Surtido de Gambas y Langostinos.
26,00 euros/fuente.

Entremeses Calientes (especial para niños).
Croquetas caseras de Jamón Ibérico, calamares a la andaluza y nubes de pollo.
16 euros/fuente.

Otros

Packs de Merienda, sándwiches y medias noches.
21 euros/pack.

Combo de Chuches. 100 euros

*precios sin IVA



COMUNIONES 2021

Otras Sugerencias

Bodega

Mocén

Vino Blanco - Denominación de Origen: Rueda.
Variedad: Verdejo 100 %.
1,20 euros / comensal.

Jose Pariente

Vino Blanco - Denominación de Origen: Rueda.
Variedad: Verdejo 100% .
2,80 euros/comensal.

Viña Pomal

Vino Tinto Reserva - Denominación de Origen: Rioja
Tempranillo 100%.
Precio: 2,50 euros/comensal.

Pruno

Vino Tinto Crianza- Denominación de Origen: Ribera del Duero
Variedad: Tinto Fino 90%, Cabernet Sauvignon 10%.
Precio 2,90 euros/comensal.

Sorbetes

Sorbete de Limón al Cava. 4,00 euros/comensal.

Sorbete de Mojito. 5 euros/comensal.

Sorbete de Frutas Tropicales al Cava. 4,50 euros/comensal.

*precios sin IVA



COMUNIONES 2021

Condiciones

La celebración de su Banquete de Comunión en Finca Solimpar durante la Temporada 2021 le incluye:

- Detalle Floral en mesa del niño/a de comunión.
 - Minutas personalizadas para el día de su comunión.
 - Parking propio gratuito con capacidad para 500 vehículos.
 - Detalle especial para el niño/a.
 - Tarta de chucherías para todos los niños/as.
 - Figura de recuerdo Primera Comunión.
 - Además, los niños podrán disfrutar gratuitamente de las atracciones instaladas y la fiesta infantil tras la comida, seguida de discoteca para los adultos hasta las 20:30h en nuestros jardines.*
- * Para todas aquellas comuniones celebradas en el mes de mayo en sábado en horario de almuerzo. Para el resto de fechas, consultar disponibilidad con el personal del Departamento Comercial.



COMUNIONES 2021

Condiciones

Condiciones Generales de Contratación. Menús de Comuniones - Temporada 2021

1. La reserva del banquete se formalizará con una entrega de 400 euros en concepto de señal.
2. Entre el 1 y el 15 de Febrero de 2021 deberá comunicarnos el menú seleccionado y realizar un segundo pago a razón de 23 euros por comensal contratado.
3. Cualquier cantidad entregada con anterioridad a la celebración del evento será deducida del importe que finalmente tenga que abonar en concepto de factura definitiva. En el caso de que el evento no se llegue a realizar en la fecha señalada, dichas cantidades entregadas no serán reintegradas.
4. El resto del importe de la factura definitiva se hará efectivo el mismo día del evento, una vez finalizado el banquete.
5. Todos los pagos deberán efectuarse mediante transferencia bancaria, cheque bancario, o en efectivo (máximo 2.500 euros, conforme a Ley 7/2012 de prevención y lucha contra el fraude).
6. Deberá confirmar a Finca Solimpar de forma fehaciente, con un mínimo de 10 días de antelación a la celebración del evento, tanto el número total de invitados como el total de servicios contratados.



COMUNIONES 2021

Condiciones

Condiciones Generales de Contratación. Menús de Comuniones - Temporada 2021

7. Transcurrido dicho plazo, fijado como inferior a 10 días para la celebración del evento, cualquier reducción que se produzca sobre el número total de comensales confirmados, será facturado por Finca Solimpar al cliente, por comensal a razón del 50% del importe del menú seleccionado y los servicios contratados.
8. Las cancelaciones de comensales que se produzcan en un plazo inferior a 48 horas de la celebración del evento así como los comensales que no se presenten el día de la celebración, serán facturados por Finca Solimpar al cliente, a razón del 100 % del importe del menú seleccionado y los servicios contratados de los mismos.
9. Finca Solimpar hace constar que a los precios ofertados en los menús y servicios contratados, hay que añadirles el tipo de IVA aplicable que le corresponda en cada caso.
10. Finca Solimpar pone a su disposición nuestro servicio de fotografía profesional.

Para cualquier duda que pueda surgirle o para contratar otro tipo de servicios estaremos encantados de atenderles desde el Departamento Comercial de lunes a viernes en horario de 11:00 a 14:30 y 16:30 a 21:00 horas, sábados en horario ininterrumpido de 11:00 a 21:00 horas y domingos y festivos de 11 a 14:30 h.