



*finca*

**SOLIMPAR**

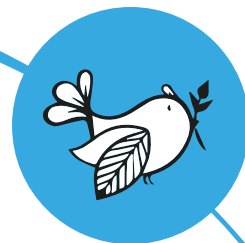
EVENTOS

COMUNIONES 2023

*Menús*

Tel. 91 341 91 25

comercial@solimpar.com - [www.fincasolimpar.com](http://www.fincasolimpar.com)



## Menú 1

Crema fría de Calabaza horneada al Camembert.

Ensalada de láminas de Bacalao.

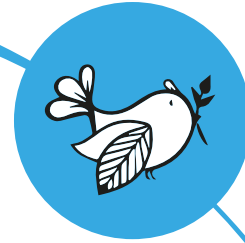
Confit de Pato a la salsa de Oporto.

Caramelo Royal.  
Mousse de Chocolate al caramelo.

Cafés, Infusiones y Mignardises.  
Vino dulce espumoso.

Bebidas  
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos  
Blanco Verdejo La Seca (D.O: Rueda)  
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



## Menú 2

Ensalada de Burrata con tartar de Aguacate.

Emulsión de Tomates con verduras rustidas y Langostinos.

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 Verdejo La Seca (D.O: Rueda)  
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



## 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.

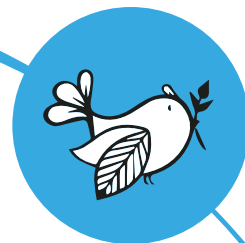
Cafés, Infusiones y Mignardises.  
Vino dulce espumoso.

Bebidas

Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos

Blanco Verdejo La Seca (D.O: Rueda)  
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



## 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.

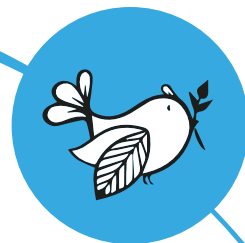
Bebidas

Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos

Blanco Verdejo La Seca (D.O: Rueda)

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



## Menú 5

Emulsión de Tomates con verduras rustidas y Langostinos.

Lomo de Merluza al horno con Salsa Holandesa.

Sorbete de Limón al Cava.

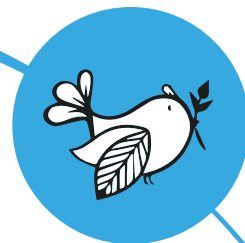
Confit de Pato a la salsa de Oporto.

Exótico de Mango.  
Cremoso de Mango y Frambuesa.

Cafés, Infusiones y Mignardises.  
Vino dulce espumoso.

Bebidas  
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos  
Blanco Verdejo La Seca (D.O: Rueda)  
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



## 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.

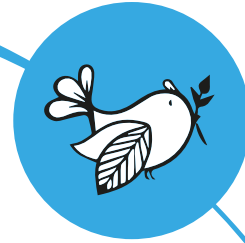
Cafés, Infusiones y Mignardises.  
Vino dulce espumoso.

Bebidas

Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos

Blanco Verdejo La Seca (D.O: Rueda)  
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



## 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 Verdejo La Seca (D.O: Rueda)  
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)





# 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 Patatas fritas.

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

Mignardises.

Bebidas  
Aguas Minerales y refrescos.



# Sugerencias



## Al centro

Dados de Foie y Manzana con coulis de Mango.

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

Surtido de Gambas y Langostinos.

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

## Bodega

### Jose Pariente

Vino Blanco - Denominacion de Origen: Rueda. Variedad: Verdejo 100% .

### Martín Códax

Vino Blanco - Denominación de Origen: Rias Baixas. Variedad: Albariño.

### Viña Pomal

Vino Tinto Reserva - Denominacion de Origen: Rioja - Tempranillo 100%.

### Viña Solorca

Vino Tinto Crianza- Denominacion de Origen: Ribera del Duero - Variedad: Tempranillo 100 %

### Carmelo Rodero

Vino Tinto Crianza- Denominacion de Origen: Ribera del Duero - Variedad: Tempranillo 90 %, Cabernet sauvignon 10 %

## Otros

### Packs de Merienda:

5 sándwiches (en forma de triángulo) de Jamón York y Queso, 5 unidades de sándwiches (en forma de triángulo) de Nocilla y 5 medias noches de Jamón Ibérico.

Combo de Chuches.



## Servicios Adicionales Estudios de Fotografía

Desde Finca Solimpar les recomendamos por su experiencia y conocimiento de nuestras instalaciones a los siguientes estudios profesionales de fotografía:

### VANGUARDIA FOTÓGRAFOS

[www.vanguardiafotografos.es](http://www.vanguardiafotografos.es)

Persona de contacto: Antonio J. Martínez

Teléfonos: 916939962 – 650269816

### STUDIO ALONSO FOTÓGRAFOS

[www.studioalonso.com](http://www.studioalonso.com)

Persona de contacto: Antonio Alonso

Teléfono: 91 422 01 51

### EL BOSCO

[www.fotografobosco.com](http://www.fotografobosco.com)

Persona de contacto: Gonzalo Feliz

Teléfono: 653 921 731

No obstante, si el cliente lo deseara, sería posible utilizar los servicios de otras empresas de fotografía siempre que se den los siguientes requisitos (no aplicables a los invitados al evento que actúan a título privado):

1.- Que la empresa de fotografía y video solicite a Finca Solimpar la realización del servicio.

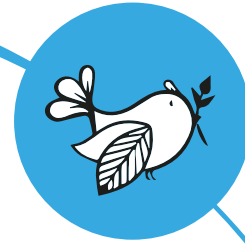
2.- Que la empresa de fotografía o video contacte como mínimo 15 días antes del evento para aportar la siguiente documentación:

- Alta en el IAE, o alta de trabajadores autónomos.
- Certificado de la seguridad social de estar al corriente de pago.
- Copia de los TC1 correspondientes a los trabajadores que asistan al evento.
- DNI de estas personas.
- Copia del seguro de responsabilidad civil por importe mínimo de 30.000 €.
- Esta información se hará llegar por fax al 913419137 o email a: [comercial@solimpar.com](mailto:comercial@solimpar.com). También podrá entregarse físicamente en el departamento comercial de Finca Solimpar (Autovía A-42, km 8, 28916, • Leganés, Madrid, teléfono: 913419131)

3.- Los trabajadores de la empresa de fotografía o video deberán aceptar íntegramente las normas de conducta durante la prestación del servicio en los espacios de Finca Solimpar:

- Según lleguen se pondrán a disposición del responsable del evento para coordinar su trabajo fotográfico o de video junto con el normal desarrollo del evento encargado por el cliente.
- Dejarán un número de teléfono para estar localizables si salen a comer o cenar durante el servicio.
- Aparcarán sus vehículos en el parking destinado al personal de la Finca.

Para cualquier duda relacionada sobre cualquiera de los puntos expuestos anteriormente, pueden ponerse en contacto con el departamento comercial de Finca Solimpar.

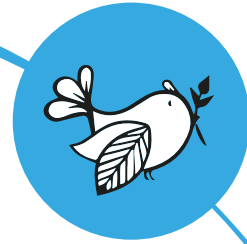


# Condiciones

La celebración de su Banquete de Comunión en Finca Solimpar durante la Temporada 2023 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 nuestra terraza.\*

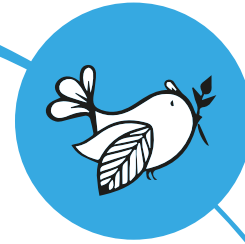
\* Para todas aquellas comuniones celebradas en el mes de mayo en sábado en horario de almuerzo. Para el resto de fechas, consultar disponibilidad con el personal del Departamento Comercial.



# Condiciones

## Condiciones Generales de Contratación. Menús de Comuniones - Temporada 2023

1. La reserva del banquete se formalizará con una entrega de 500 euros en concepto de señal.
2. Entre el 1 y el 15 de Febrero de 2023 deberá comunicarnos el menú seleccionado y realizar un segundo pago a razón de 25 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, tarjeta bancaria, o en efectivo (máximo 1.000 euros, conforme a Ley 11/2021 de prevención y lucha contra el fraude).
6. Los contratantes deberán de confirmar fehacientemente a Finca Solimpar el número total de invitados y el resto de servicios por ellos contratados antes de que reste 10 días para la celebración del evento. Si desde el momento de la firma del presente contrato y hasta esos 10 días bajasen los comensales, Finca Solimpar facturará a razón de 30 € por comensal, aquellos que bajen más de un 15 % de los invitados previstos hasta los confirmados 10 días antes.



# Condiciones

## Condiciones Generales de Contratación. Menús de Comuniones - Temporada 2023

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.