



MICUIT GRUP



COMUNIONES 2018

LA TORRE DE L'HEREU – Rambla Gaspar Modolell, nº 3, Sant Just Desvern
Mail. cristina.lopez@micuitcatering.com / Javier.serrano@micuitcatering.com / Tel: 93.371.46.94.

APERITIVO



Gastronomía fría pasada por camareros

Crema de patata y frambuesa.
Chupito de vermut con su oliva y sin alcohol.
Milhojas de foie micuit entre panes de miel.
Perlas de tomate y mozzarella, aceite de albahaca.
Roastbeef al te rojo, enoki fresco y brotes de cilantro.
Melón, anchoa y cherry en brocheta de guacamole.
Coca de sardina marinada en jengibre y crujiente de lima.
Jamón ibérico en tosta de romero.

Gastronomía caliente pasada por camareros

Mini croquetas de jamón ibérico.
Langostino en Kataify con romesco negado.
Cucharita de pulpo gallego y almejas de las rías.
Calamares a la romana con alioli.
Chistorra de navarra a la cazuela.

Además para los niños

Chips, ganchitos y olivas





MENU 1

Milhojas de langostinos, mozzarella y tomate al pesto
con crema de melón.

*

½ Espalda de cordero asada tradicional
Puré de alubias al aceite chorricero y romero.

*

Pastel de celebración.

*

Café expreso y carrito de licores.

PVP- 62 €

MENU 2

Bolsa crujiente de cigalas, salteado de habitas con jamón
y caldo dashi.

*

Meloso de ternera, cebollitas glaseadas,
puré de patatas al aceite de oliva virgen y salsa de oporto.

*

Pastel de celebración.

*

Café expreso y carrito de licores.

PVP - 66.5 €

MENU 3

Tartar de tomate, aguacate y setas en escabeche, carabinero al ajillo y vinagreta de manzana ácida.

*

Lubina "Donostia", milhojas de patata e Idiazábal y reducción de vino rancio.

*

Pastel de celebración.

*

Café expreso y carrito de licores.

PVP -71 €



MENU 4

Merluza y almejas sobre hinojos y ceps confitados.

*

Milhojas de ternera con duxelle de setas, crema de carquiñoles y Wok de verduras y almendras.

*

Pastel de celebración.

*

Café expreso y carrito de licores.

PVP - 75.5 €



MENU 5

Bogavante frío, ensalada de crudites,
y vinagreta de micro verduras escalibadas.

*

Solomillo de ternera a la brasa,
patatas confitadas a la pimienta y salsa de vino tinto al cilantro.

*

Pastel de celebración.

*

Café expreso y carrito de licores.

PVP- 79 €

MENU 6

Mar y montaña de pato y centollo, salsa de naranja y
peritas confitadas.

*

Espalda o pierna de cabrito al horno, patata en milhojas a lo pobre
y reducción de menta y fino.

*

Pastel de celebración.

*

Café expreso y carrito de licores.

PVP - 83.25 €



BODEGA EN EL APERITIVO

Agua mineral con y sin gas, refrescos.

Cervezas con y sin alcohol, bitter's.

Vermouth blanco y negro.

Vino blanco y tinto Bastets DO Conca de Barberà.

EN EL SALÓN

Agua con y sin gas.

Cervezas y refrescos.

Vino blanco Verdejo Bitácora D.O. Rueda

Vino tinto Bastets DO Conca de barberà

Cava BN Codorniu

CARRITO DE LICORES

Con y sin hielo.

Anises, María Bizard, j&B, Ballantine's, Magno,

Torres 10, Mascaró, Ron Pujol, Ron Habana,

Licores de frutas y Orujos, etc...



MICUIT GRUP



ESTUDIO ECONÓMICO

PRECIO POR COMENSAL INFANTIL – 36 €

Macarrones, canelones tradicionales o spagettis con salsa de tomate

*

Escalopa de pollo o libritos rellenos

*

Helado de bola o pastel de comunión

Bodega y aperitivo.

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A LA VISTA-

(Pan de coca, con y sin tomate).

PVP- 530 €

ESTOS PRECIOS INCLUYEN:

Gastronomía y bodega presentada.

Aperitivo en exterior (si el clima lo permite).

Espectáculo de mago.

IVA 10%

CONTRATACION Y - NO INCLUYE-

Para realizar una reserva en firme se solicita una paga y señal del 300 € en efectivo que serán descontados del total el día del acto .

50 % a la realización del contrato.

50 % la semana del evento .

Ninguna partida no especificada en esta propuesta.

Confirmación de comensales 7 días hábiles antes del evento

Para la reserva en firme se solicita una paga y señal del 30% del total del presupuesto.

El resto antes una semana antes del evento.

72 horas antes del acto no se aceptaran cambios ni modificaciones

LA TORRE DE L'HEREU – Rambla Gaspar Modolell, nº 3, Sant Just Desvern

Mail. cristina.lopez@micuitcatering.com / Javier.serrano@micuitcatering.com / Tel: 93.371.46.94.

Detalles Muy Dulces, consúltanos:



LA TORRE DE L'HEREU – Rambla Gaspar Modolell, nº 3, Sant Just Desvern
Mail. cristina.lopez@micuitcatering.com / Javier.serrano@micuitcatering.com / Tel: 93.371.46.94.