



**MICUIT GRUP**



## **COMUNIONES 2018**

**LA TORRE DE L'HEREU – Rambla Gaspar Modolell, nº 3, Sant Just Desvern**  
Mail. [cristina.lopez@micuitcatering.com](mailto:cristina.lopez@micuitcatering.com) / [Javier.serrano@micuitcatering.com](mailto: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 €**

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

Mail. [cristina.lopez@micuitcatering.com](mailto:cristina.lopez@micuitcatering.com) / [Javier.serrano@micuitcatering.com](mailto:Javier.serrano@micuitcatering.com) / Tel: 93.371.46.94.

### 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...

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

Mail. [cristina.lopez@micuitcatering.com](mailto:cristina.lopez@micuitcatering.com) / Javier.serrano@micuitcatering.com / Tel: 93.371.46.94.



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](mailto:cristina.lopez@micuitcatering.com) / [Javier.serrano@micuitcatering.com](mailto: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](mailto:cristina.lopez@micuitcatering.com) / Javier.serrano@micuitcatering.com / Tel: 93.371.46.94.