



**MICUIT GRUP**



## **COMUNIONES 2019**

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.



## **APERITIVO**

Aceitunas partidas

Dados de queso

***Gastronomía fría pasada por camareros***

Mini canelón de piquillo con ventresca de bonito.

Brocheta de vermouth

Bonbon de foie micuit y quicos

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.

Arroz a la cubana

***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

Sopa de peras, langostinos y virutas de jamón

\*

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- 64,00 €**

## MENU 2

Esfera de salmón y bacalao  
Con vinagreta de fruta natural

\*

½ Espalda de cordero asada tradicional  
Con patatas panadera

\*

Pastel de celebración.

\*

Café expreso y carrito de licores.

**PVP - 68,00 €**

### 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 -73,00 €**



### MENU 4

Merluza , almejas y licuado de perejil

\*

Milhojas de ternera y setas, con crema de carquiñoles

\*

Pastel de celebración.

\*

Café expreso y carrito de licores.

**PVP - 78,00 €**



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.

## 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- 82.00 €**

## MENU 6

Ravioli de pato y centollo, salsa de naranja y  
peritas confitadas.

\*

Espalda o pierna de cabrito al horno, patata en milhojas a lo pobre

\*

Pastel de celebración.

\*

Café expreso y carrito de licores.

**PVP – 86,00 €**



## **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 Mozares D.O. Rueda

Vino tinto La Vinya DO Catalunya

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.

### **ESTOS PRECIOS INCLUYEN:**

Gastronomía y bodega presentada.

Aperitivo en exterior (si el clima lo permite).

Espectáculo de mago comuniones mediodía.

Para servicios de noche consultar

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**

**72 horas antes del acto no se aceptarán cambios ni modificaciones**

**El espacio no se hace cargo de ningún tipo de decoración a montar, y estas deben realizarse el mismo día del acto, bajo petición previa.**

**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.

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