

PRESUPUESTO COMUNIONES

RECEPCIÓN DE INVITADOS CON COPA DE BIENVENIDA
Y SELECCIÓN DE APERITIVOS

PLATO INDIVIDUAL

Jamón ibérico bellota
Lomito ibérico bellota
Queso manchego

RACIONES AL CENTRO

Jamón ib de bellota (2 pases)
Lomito ibérico (1 pase)
Gambas blancas y Lang. Tigres (2pases)
Choco frito u otra especialidad (1 pase)
Croquetas caseras u otra especialidad (1pase)

MENU

1º plato: Coctail de marisco

2º plato: Punta de solomillo a la castellana

POSTRE

Sorbete de limón
Tarta de comunión
Café
Barra libre (hasta 3 horas)

BEBIDAS

Cerveza, fino, agua mineral, rioja, refrescos, etc....

PRECIO POR PERSONA

MAS DE 60 PERSONAS = 46,00 EUROS
MENOS DE 60 PERSONAS = 48,00 EUROS
MENOS DE 50 PERSONAS = 50,00 EUROS
MENOS DE 40 PERSONAS = 52,00 EUROS
MENOS DE 30 PERSONAS = 56,00 EUROS