

el Faro

BODAS & EVENTOS



Comuniones 2019

Complejo el Faro de Canet SL

Av. Mariano Benlliure, 18. Canet d' en Berenguer

Tel. 96 260 70 25 – 665 835 240

www.complejoelfaro.com

info@complejoelfaro.com

MENÚ 1

Entrantes

Ensalada fresca a la miel y mostaza
con crocanti de pollo, pipas de calabaza, pasas y tomates cherry.

Surtido de ibéricos: *Jamón ibérico, lomo y quesos curados.*

Saquitos de Queso fresco y eneldo envueltos en salmón marinado

Terrina de foie envuelta en maíz y semillas de amapola
acompañada de confitura de pétalos de violeta

Sorbete de limón

Plato principal a elegir entre pescado o carne

(A elegir uno)

Pescado: Bacalao confitado a baja temperatura con espárragos trigueros

O

Carne: Solomillo ibérico *con timbal de patatas a la crema y salsa demi glace*

Postre

Panna cotta de chocolate blanco *con coulis de fresas y mango liofilizado.*

Tarta Comunión

Precio: 38,00 Euros (I.V.A. Incluido)



MENÚ 2

Entrantes

Ensalada de Panceta Ibérica con queso parmesano y vinagreta de mostazas.

Tosta de queso de cabra con:

*Cebolla caramelizada o Mermelada de tomate o de higo
(a elegir un solo tipo de acompañamiento para la tosta con queso de cabra))*

*Medallón de mousse de foie caramelizado
con variedad de confituras y brotes frescos*

Sorbete de limón

Plato principal a elegir entre pescado o carne
(A elegir uno)

Pescado: *Lomo de merluza napada en salsa verde con guarnición de trigueros*

O

Carne: *Carrillada de buey braseada a baja temperatura con timbal de patatas a la crema*

Postre

Brownie de chocolate con natillas, topping de cacao y espirales de naranja.

Tarta Comunción

Precio: 42,00 Euros (I.V.A. Incluido)

MENÚ 3

Entrantes

Ensalada de Panceta Ibérica con queso parmesano y vinagreta de mostazas.

Tosta de queso de cabra con:

*Cebolla caramelizada o Mermelada de tomate o de higo
(a elegir un solo tipo de acompañamiento para la tosta con queso de cabra))*

*Medallón de mousse de foie caramelizado
con variedad de confituras y brotes frescos*

Sorbete de limón

Plato principal a elegir entre pescado o carne
(A elegir uno)

Pescado: *Dorada a la espalda con pasta de wan ton*

O

Carne: *Confit de pato
con tortellonis de boletus, salsa de trufa y lascas de parmesano.*

Postre

Tarta de queso con frutos del bosque

Tarta Comunción

Precio: 44,00 Euros (I.V.A. incluido)

MENÚ 4

Entrantes

*Ensalada fresca a la miel y mostaza
con crocanti de pollo, pipas de calabaza, pasas y tomates cherry.*

Surtido de ibéricos: Jamón ibérico, Lomo y Quesos Curados.

*Terrina de foie
envuelta en maíz y semillas de amapola acompañada de confitura de pétalos de violeta*

Primer Plato

*Bacalao confitado
a baja temperatura sobre mousse de pil pil acompañado de trigueros*

Sorbete de limón

Segundo Plato

*Solomillo ibérico
con patata horneada al pimentón de la vera con salsa de ciruelas*

Postre

Panna cotta de chocolate blanco con fresa y mango liofilizado.

Tarta Comunión

Precio: 46,00 Euros (I.V.A. Incluido)



MENÚ 5

Entrantes

*Ensalada de Panceta Ibérica
con queso parmesano, nueces y vinagreta de mostazas*

Buñuelos de Brandada de Bacalao con crema de piquillos y ajoaceite negro

Milhojas de Foie y compota de manzana

Primer Plato

Merluza a la Vasca con espárragos trigueros

Sorbete de Limón

Segundo Plato

*Carrillada ibérica a baja temperatura
Con salsa de boletus y timbal de patata*

Alternativa sustituyendo Primero y Segundo: Arroz seco de Bogavante

Postres

Brownie de chocolate con natillas, topping de cacao y espirales de naranja.

Tarta Comunción

Precio: 48,00 Euros (I.V.A. Incluido)



MENÚ 6

Entrantes

Piña tropical: Media piña rellena de frutas y frutos del mar con nuestra salsa rosa

Tosta de queso de cabra con:

*cebolla caramelizada o mermelada de tomate o de higo
(a elegir un solo tipo de acompañamiento para la tosta con queso de cabra)*

*Medallón de mousse de foie caramelizado
con variedad de confituras y brotes frescos*

Primer Plato

Dorada a la espalda con pasta de wan ton

Sorbete de Limón

Segundo Plato

*Confit de pato
con tortellonis de boletus, salsa de trufa y lascas de parmesano.*

Postres

Tarta de queso con frutos del bosque

Tarta Comunión

Precio: 54,00 Euros (I.V.A. incluido)

MENÚ INFANTIL

Entremés infantil compuesto por:

*Jamón Ibérico, Jamón York y Queso
Croquetas de Jamón
Empanadilla de atún
Finger de queso*

Plato Principal (a elegir uno)

Pechuga de pollo rebozada con patatas fritas y kétchup

o

Hamburguesa de pollo con patatas fritas y kétchup

o

Longanizas con patatas fritas y kétchup

Postre: Helado Infantil

Tarta especial de Comunión de Chuches

Bebidas: Refrescos y Agua

Precio: 25,00 Euros (I.V.A. Incluido)

Alternativa al plato principal infantil: Paella Valenciana: + 5 €



Grupo El Faro incluye en el precio del menú para la Comunión de sus hij@s:

- Animación Infantil durante 3 horas
- Tarta de Chuches
- Castillos Hinchables
- Muñeco recordatorio de su primera Comunión
- Photocall al inicio del evento
- Juegos y Manualidades
- Uso gratuito de las pistas de pádel y fútbol. Cada familia deberá traer la equipación necesaria en caso de querer hacer uso de estas instalaciones.

Todos los menús para los adultos llevan incluida la siguiente Bodega:

- Vino Blanco Marqués de Valencia
- Vino Tinto Nuviana
- Cerveza, refrescos y agua
- Cava Jaume Serra
- Café o Infusión
- La bodega es susceptible de sufrir cambios, en su defecto, se cambiarán por vinos de categoría similar.

Grupo El Faro les ofrece los siguientes servicios extras:

- Servicio de barra de bebidas antes del evento. Las bebidas se abonarán en el momento, el precio de las mismas es de 2 € (Refrescos, Cerveza o Martini) (excepto combinados de alcohol, nacionales o no).
- Servicio de bebidas posteriores al evento: 5 € por combinado nacional y marcas comerciales (Bebidas Premium consultar precio).
Si el cliente lo prefiere puede comprar tickets con antelación o el mismo día del evento. Aquellos tickets de bebida que no se consuman pueden devolverse.

Condiciones generales de contratación:

Para formalizar la reserva los clientes deberán hacer entrega de 150 € en concepto de reserva del espacio.

Una vez confirmada y realizada la reserva el cliente deberá elegir el menú, tanto adulto como infantil y dar la cantidad aproximada de invitados.

30 días antes del evento se deberá realizar un segundo pago del 30% de la factura total.

El pago del importe restante, se hará efectivo el mismo día del evento a la finalización del mismo.

Grupo El Faro agradece a sus clientes la confianza depositada en nosotros.

Dirección Grupo El Faro.