

Dossier
Comuniones
2023



SANTOMAS
COMO EN CASA



COMUNIONES 2023



ESE DÍA TAN ESPECIAL...

Sabemos que la primera comunión en un día muy especial para cualquier niño, desde Grupo Lagos queremos facilitarles que se convierta en algo inolvidable y que ese día junto a sus hijos y familia sea memorable.

Grupo Lagos reúne todos los requisitos para poder hacerlo realidad.

Disponemos de amplios espacios interiores y exteriores donde poder disfrutar todo el día. Con una cuidada gastronomía y múltiples opciones que sin duda les harán disfrutar.

Contacto

Para más información, contacte con el departamento de eventos:

649 37 42 32/ 91 874 86 77

bodas@lagunasdelasmadres.com

www.fincasantomas.com



Menús:

Menú N° 1

Precio: 65,00 €

Iniciamos con

Ensalada de tres lechugas con pomelo, queso feta, albahaca con vinagreta de miel y pipas de calabaza.

Croquetas de Jamón Ibérico.

Hojaldre de jabugo con salsa de jamón ibérico y reducción de Pedro Ximenez

Nido de Huevo y Bacalao con patata paja y aceite de aceituna negra.

Entre Plato y Plato

Sorbete de Limón al Cava.

Seguido de

Carrillera de Ternera Estofada al Vino Tinto con toffe a la manzana sobre patatas a la crema de trufa.

Ó

Lubina a la bilbaína.

Repostería

Tarta de Varios Sabores a Elegir con Bolita de Helado.

Bebida Menú

Selección Especial de Vinos: Tinto y Blanco.

Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza.

Copa de Cava, Café e Infusiones

Chupito de selección de Licores.

* Todo ello incluido en el precio del menú.

* 10% IVA incluido.

*Solo se elegirá un menú por evento y con un mínimo de 10 días antes del evento.



SANTÓMAS
COMO EN CASA



Menús:

Menú N° 2

Precio: 69.00

Iniciamos con

Ensalada Tibia con Rulo de Cabra y Vinagreta de Frutos Secos.
Croquetas de Jamón Ibérico.
Risotto de Espárragos Trigueros y Teja de Parmesano
Pulpo emparrillado sobre patatas revolconas y muselina de pimientos

Entre Plato y Plato

Sorbete de Limón al Cava.

Seguido de

Solomillo ibérico con salsa de frutos
Ó
Dorada con salsa de carabinero y parmentier de patatas

Repostería

Tarta de Varios Sabores a Elegir con Bolita de Helado.

Bebida

Bebida Menú

Selección Especial de Vinos: Tinto y Blanco.
Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza.

Copa de Cava, Café e Infusiones
Chupito de selección de Licores.

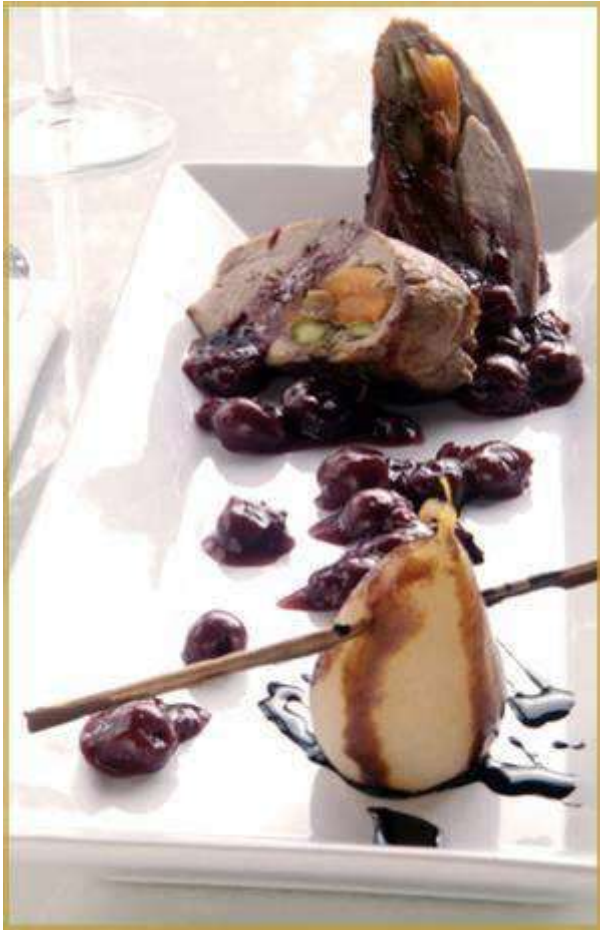
* Todo ello incluido en el precio del menú.

* 10% IVA incluido.

*Solo se elegirá un menú por evento y con un mínimo de 10 días antes del evento.



SANTOMAS
COMO EN CASA



Menús:

Menú N° 3

Precio: 72,00 €

Iniciamos con

Ensalada de atún en escabeche con vinagreta de miel y soja.
Croquetas de boletus.
Risotto de Espárragos Trigueros y setas.
Pulpo emparrillado con patatas revolconas y muselina de pimientos.

Entre Plato y Plato

Sorbete de Limón al Cava.

Seguido de

Entrecot a la Parrilla con Guarnición de Patatas Torneadas.
Ó
Atún Rojo con Piperada y Salsa de Soja a la Naranja

Repostería

Tarta de Varios Sabores a Elegir con Bolita de Helado.

Bebida

Bebida Menú

Selección Especial de Vinos: Tinto y Blanco.
Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza.

Copa de Cava, Café e Infusiones
Chupito de selección de Licores.

* Todo ello incluido en el precio del menú.

* 10% IVA incluido.

*Solo se elegirá un menú por evento y con un mínimo de 10 días antes del evento.





Menús:

Menú N° 4

Precio: 75,00 €

Iniciamos con

Ensalada de Pollo en Escabeche con Vinagreta de Pipas de Calabaza y Membrillo.
Croquetas de Jamón Ibérico.
Choco emparrillado sobre cama de falso risotto y rejos fritos con mayonesa de limón.
Hojaldre de ventresca de bonito con cebolla pochada y coulisse de cherry

Entre Plato y Plato

Sorbete de Limón al Cava.

Seguido de

Solomillo Wellington con salsa de vino espumoso y crujiente de yuca
Ó
Bacalao Confitado a baja temperatura sobre salsa madrileña

Repostería

Tarta de Varios Sabores a Elegir con Bolita de Helado.

Bebida

Bebida Menú

Selección Especial de Vinos: Tinto y Blanco.
Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza.

Copa de Cava, Café e Infusiones
Chupito de selección de Licores.

* Todo ello incluido en el precio del menú.

* 10% IVA incluido.

*Solo se elegirá un menú por evento y con un mínimo de 10 días antes del evento.



SANTOMAS
COMO EN CASA



Menús:

Menú N° 5

Precio: 78,00 €

Iniciamos con

Ensalada de pomelo, queso feta, albahaca, calabaza asada con vinagreta de pipas
Pimientos Rellenos de Txangurro.
Choco emparrillado sobre cama de falso risotto y rejos fritos con mayonesa de limón.
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico.
Hojaldre de jabugo con salsa de jamón ibérico y reducción de Pedro Ximenez

Entre Plato y Plato

Sorbete de Mojito.

Seguido de

Chuletón de Ávila con Patatas Panaderas.
Ó
Bacalao con pisto Gourmet, pulpo emparrillado y chip de ajo.

Repostería

Tarta de Varios Sabores a Elegir con Bolita de Helado.

Bebida

Bebida Menú

Selección Especial de Vinos: Tinto y Blanco.
Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza.

Copa de Cava, Café e Infusiones
Chupito de selección de Licores.

* Todo ello incluido en el precio del menú.

* 10% IVA incluido.

*Solo se elegirá un menú por evento y con un mínimo de 10 días antes del evento.





Menús:

Menú N° 6

Precio: 80,00 €

Iniciamos con

Bandeja de Ibéricos (Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Salchichón Ibérico, Chorizo Ibérico, queso Picón de Cuenca)

Bandejas de Langostinos Tigre.

Hojaldre de jabugo con salsa de jamón ibérico y reducción de Pedro Ximenez

Bandeja Mixta de Delicias de Espinacas y Croquetas de Chipirones en su tinta.

Sorpresas Crujientes de Queso y Gambas con Salsa Agridulce de Fresa y Coulise de Mango.

Entre Plato y Plato

Sorbete de Mojito.

Seguido de

Solomillo de Buey a la con Salsa Normanda con Patata Panadera y Verduritas Asadas

Ó

Merluza en salsa verde.

Repostería

Tarta de Varios Sabores a Elegir con Bolita de Helado.

Bebida

Bebida Menú

Selección Especial de Vinos: Tinto y Blanco.

Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza.

Copa de Cava, Café e Infusiones
Chupito de selección de Licores.



* Todo ello incluido en el precio del menú.

* 10% IVA incluido.

*Solo se elegirá un menú por evento y con un mínimo de 10 días antes del evento.



SANTÓMAS
COMO EN CASA



Menús:

Menú N° 7

Precio: 82,00 €

Iniciamos con

Bandeja de Ibéricos (Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Salchichón Ibérico, Chorizo Ibérico, queso Picón de Cuenca)

Bandejas de Langostinos Tigre.
Hojaldre de Rabo de Toro.
Bandeja Mixta de Delicias de Espinacas y Piñones y Croquetas de Jamón Ibérico.
Rollito de morcilla en pasta brik

Entre Plato y Plato

Sorbete de Mojito.

Seguido de

Paletilla Asada de Cordero Lechal con Patata Panadera..
Ó
Merluza al cava con crema de calabaza y aceite de huevas negras.

Repostería

Tarta de Varios Sabores a Elegir con Bolita de Helado.

Bebida

Bebida Menú

Selección Especial de Vinos: Tinto y Blanco.
Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza.

Copa de Cava, Café e Infusiones
Chupito de selección de Licores.

* Todo ello incluido en el precio del menú.

* 10% IVA incluido.

*Solo se elegirá un menú por evento y con un mínimo de 10 días antes del evento.



Menús:

Menú N° 8

Precio: 88,00 €

Iniciamos con

Ensalada tibia de langostinos con nido de codorniz y vinagreta de trufa.

Ó

Pastel de Txangurro con coca de pimientos caramelizados y queso de cabra.

Ó

Hojaldre de setas y buey con vichisoyse de guisantes y espolvoreado de jamón ibérico.

Ó

Timbal de salmón marinado con guacamole, tartar de tomate y langostinos empanillados.

Seguido de

Merluza al cava con crema de yuca, calabaza y caviar de uvas.

Ó

Atún rojo con mix de arroz, soja y naranja con crema de ajos.

Ó

Lubina con salsa verde y Tagliatelle de trigueros.

Entre Plato y Plato

Sorbete de Mojito.

Como Broche

Solomillo de Buey a la Brasa con Patata Panadera y Verduritas Asadas.

Ó

Cochinillo confitado en dos compotas y sus crujientes.

Ó

Jarrete de cordero lechal en reducción de ribera del Duero.

Repostería

Mousse de Tres Chocolates con Virutas de Chocolate Blanco

Bebida Menú

Selección Especial de Vinos: Tinto y Blanco.

Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza.

Copa de Cava, Café e Infusiones

Chupito de selección de Licores.

* Todo ello incluido en el precio del menú.

* 10% IVA incluido.

*Para la confección de este menú se elegirá un plato de cada bloque (Entrante, pescado y carne) con un mínimo de 10 días antes del evento.

* Solo un menú por evento.



SANTÓMAS
COMO EN CASA



Menús:

Menú Infantil

Precio: 35,00 €

Iniciamos con

Entremeses Fríos:

Piruletas de Jamón York y Queso.
Tosta de pantumaca con jamón

Entremeses Calientes:

Croquetas.
Calamares a la Romana.
Sandwich mixto

Seguido de un plato a elegir

Hamburguesa de Buey con Patatas Fritas
Escalope de Pollo con Patatas Fritas
Chuletitas de cordero
Perrito caliente con queso y bacon

Repostería

Tarta de Varios Sabores a Elegir con Bolita de Helado.

Bebida

Bebida Menú

Naranja, Limón, Coca-Cola y Agua Mineral.

* Todo ello incluido en el precio del menú.

* 10% IVA incluido.



SANTÓMAS
COMO EN CASA

COMUNIONES 2023



CONDICIONES GENERALES

- 1._ Todos los precios son por persona
 - 2._ Fotografía y video: tenemos a su disposición fotógrafos profesionales. Pida información al personal de SANTOMAS
 - 3._ QUINCE DÍAS antes de la celebración, la empresa contactará con Uds. para confirmar tanto el número de comensales como el menú elegido. En este periodo deberán indicarnos también menús especiales por alergias para poder dar una solución a su medida. 7 días antes el cliente facilitará por correo electrónico, el nº definitivo de comensales. Dicha cantidad será la mínima a facturar. En la misma semana les llegará un correo con su presupuesto y detalle de su comunión.
 - 4._ FORMA DE PAGO: Para la confirmación de la reserva es necesaria la entrega de 200€, en concepto de señal, mediante transferencia. El importe restante se entregará el día de la comunión (el pago mediante transferencia, deberán aportar justificante del movimiento, por mail o WhatsApp). En caso de anulación posterior, el depósito quedará en poder de Grupo Lagos, en concepto de daños y perjuicios por haber tenido bloqueada la fecha.
 - 5._ nuestros menús llevan incluidas minutas personalizadas, figuras y espada de comunión para el niño/a.
 - 6._ Esta prohibido todo tipo de artículo pirotécnico
 - 8._ Nuestros espacios de Zona Infantil están reservados únicamente para clientes que hayan contratado el servicio realizado dicho día la comida con nosotros.
 - 9._ La zona de Parking reservada para personas con movilidad reducida o discapacidad, se limita a vehículos con acreditación de la misma. El resto de asistentes deberá utilizar el parking habilitado en nuestras instalaciones, no pudiendo acceder a la zona de juegos infantiles con vehículo por seguridad de los menores.
- * Importante:
si usted tiene invitados con discapacidad, le rogamos nos lo comunique en el momento de la contratación

COMUNIONES 2023

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS



A todos nuestros menús se les puede incluir un **Aperitivo** de aproximadamente 15 minutos que se tomara en el jardín (siempre que el tiempo lo permita) con un suplemento de 10€ IVA incluido

Que incluye:

Jamón Ibérico

Queso curado Picón de Cuenca

Gazpacho de fresas

Cucharita de salmón en cama de aguacate

Cucurucho de membrillo y foie.

Brocheta de cherry confitado y mozzarella

Rollito de morcilla con culies de pimiento

Croqueta de jamón Ibérico

Bodega:

Selección especial de vinos: Tinto y Blanco.

Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza

COMUNIONES 2023

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS



Servicio de Candy Bar personalizado

Servicio de ocio para los niños

Merienda Infantil

Baguetinas de Jamón y Sándwich de nocilla

Bolsa de snack

Batido de chocolates o actimel

Precio: 8€+ 10%IVA

Recena adulto

Tortilla de patata

Pan de cristal con jamón

Tabla de quesos

Palitos de berenjena

Finguer de pollo

Croquetas de jamón

Incluye bebida y bodegón

Precio: 25€ + 10% IVA

Recena Infantil

Hamburguesa con patatas o pizza jamón y queso.

Croquetas y finguer de pollo

Incluye refrescos

Precio: 16€+ 10% IVA