

MENÚS COMUNIONES 2024

Salón de celebraciones Bodegas Manuel Aragón es un paraíso de ensueño, donde podrás encontrar un ambiente acogedor para tus celebraciones. En nuestros salones disfrutarás de hermosas vistas a los viñedos y maravillosos jardines.

Todos Nuestros menús incluyen el Cocktail de bienvenida, el menú propiamente dicho, tarta de comunión y café o infusiones.

Si tienes alguna duda o simplemente quieres visitar nuestras instalaciones puedes hacerlo sin compromiso llamando al 667 664 844 / 626 612 199.

CONDICIONES GENERALES:

- En el momento de hacer la **reserva**, como señal y parte de pago, se hará un depósito de **400,00 €**. (Una vez realizada la reserva, la cancelación de la celebración por parte de la familia por cualquier motivo, supondrá la pérdida del depósito entregado).
- Las mesas de adultos y niños irán vestidas con manteles.
- Los menús pueden ser modificados.
- El establecimiento dispone de información sobre alérgenos, si hay alguna persona alérgica o intolerante a algún alimento indíquelo en la contratación del menú o bien consulte al Jefe de Sala.
- Disponemos de servicios adicionales: cortador/a de jamón, animación

infantil, etc.

- La mesa de chucherías puede ser aportada por la familia, sin ningún coste. Si la monta una empresa la familia tiene que abonar un suplemento de 35,00 €. Salinas de Chiclana aportará una mesa alargada con mantel blanco.

- **Cinco días** antes de la celebración tendrán que confirmar el número de comensales exactos que vendrán (adultos y niños) y **abonar el total** de la celebración, **descontando los 400,00 € de la reserva**. El día de la celebración solo quedará pendiente de pago la opción de copas que sea seleccionada.

- Si se desea recena será contratada para el número total de adultos y niños.

- El número **mínimo de personas es de 30 comensales adultos**. Para comuniones inferiores a ese número tendrán que abonar el mínimo.

- La fiesta se dará por **finalizada a las 20.00 horas**.

DESARROLLO DE LA COMUNIÓN

Una vez concretada la hora de llegada el monitor/a recibe a los niños para posteriormente sentarse en la mesa para almorzar.

Los adultos simultáneamente comenzarán con la copa de bienvenida y aperitivos detallados en el menú.

Desde la hora de llegada hasta la finalización del plato principal el monitor/a estará con los niños y en ese instante finalizará la actividad.

Una vez finalizado el almuerzo de los adultos, seguirá la fiesta con la opción de copas que se elija.

MENÚ COMUNIONES 1

COPA DE BIENVENIDA

Tortillitas de camarones caseras

DE PRIMERO *(Platos en mesa para compartir)*

Aguacates con caballas sobre tomate ecológico

Revuelto Chiclanero

Daditos de cazón, chocos y calamares

DE SEGUNDO *(Se elegirá un único plato para todos los comensales)*

Arroz marinero caldoso / Arroz negro caldoso

Solomillo de Cerdo a la Castellana / Solomillo de Cerdo al Oloroso

Carrillada ibérica al vino tinto con piñones

Dorada de estero natural al horno / Lomo de Lubina a la Salsa de la Abuela

TARTA DE COMUNIÓN

INFUSIONES - CAFÉ

BODEGA

Fino Granero / Moscatel Gloria

Tinto de la Casa / Blanco de la Tierra de Cádiz / Cerveza

Refresco / Agua mineral

Precio por persona: **43,00 €** IVA incluido (a partir de 80 comensales)

+4,00 € (de 60 a 79 comensales)

+6,00 € (de 40 a 59 comensales)

NOTAS IMPORTANTES:

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de la Comunión: 500,00.-Euros
- La hora máxima para la finalización del Servicio será a las 20.00h

MENÚ COMUNIONES 2

COPA DE BIENVENIDA

Queso curado de oveja
Lagrimitas de Lisa o de pollo

DE PRIMERO *(Platos en mesa para compartir)*

Revuelto Chiclanero
Surtido de Pescado de Estero o Surtido de Pescadito frito

DE SEGUNDO *(INDIVIDUAL)*

Arroz marinero caldoso

PRINCIPAL *(INDIVIDUAL)*

Carrillada ibérica al vino tinto con piñones

TARTA DE COMUNIÓN

INFUSIONES - CAFÉ

BODEGA

Fino Granero / Moscatel Gloria
Tinto de la Casa / Blanco de la Tierra de Cádiz / Cerveza
Refresco / Agua mineral

Precio por persona: **47,00 €** IVA incluido (a partir de 80 comensales)
+4,00 € (de 60 a 79 comensales)
+6,00 € (de 40 a 59 comensales)

NOTAS IMPORTANTES:

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de la Comunión: 500,00.-Euros
- La hora máxima para la finalización del Servicio será a las 20.00h

MENÚ COMUNIONES 3

COPA DE BIENVENIDA

Jamón Ibérico de "Pata Negra"
Queso 100 % de Oveja
Tortillitas de camarones de Estero
Taquitos de cazón en adobo
Croquetas de algas, piñones y roquefort
Salmorejo de remolacha con puntas de salicornia

DE PRIMERO *(Platos en mesa para compartir)*

Aguacates con caballas sobre tomate ecológico
Revuelto de Bacalao

PRINCIPAL *(Se elegirá un único plato para todos los comensales)*

Arroz marinero caldoso / Arroz negro caldoso
Solomillo de Cerdo a la Castellana / Solomillo de Cerdo al Oloroso
Carrillada ibérica al vino tinto con piñones
Dorada de estero natural al horno / Lomo de Lubina a la Salsa de la Abuela

TARTA DE COMUNIÓN

INFUSIONES - CAFÉ

BODEGA

Fino Granero / Moscatel Gloria
Tinto de la Casa / Blanco de la Tierra de Cádiz / Cerveza
Refresco / Agua mineral

+4,00 € (de 60 a 79 comensales)

+6,00 € (de 40 a 59 comensales)

NOTAS IMPORTANTES:

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de la Comunión: 500,00.-Euros
- La hora máxima para la finalización del Servicio será a las 20.00h

MENÚ COMUNIONES 4

COPA DE BIENVENIDA

Tortillitas de camarones caseras
Salmorejo de remolacha
Ensaladilla con Camarones al Ajillo
Lagrimitas de Lisa al estilo barbacoa

DE PRIMERO *(Platos en mesa para compartir)*

Paté de Estero con salsa de mahonesa

DE SEGUNDO *(INDIVIDUAL)*

Langostinos tigre, Caña de lomo, Queso curado de oveja, Carne mechada a las finas hierbas y Ensalada mezclum con cherry.
Sorbete de limón

PRINCIPAL *(Se elegirá un único plato para todos los comensales)*

Arroz marinero caldoso / Arroz negro caldoso
Solomillo de Cerdo a la Castellana / Solomillo de Cerdo al Oloroso
Carrillada ibérica al vino tinto con piñones
Dorada de estero natural al horno / Lomo de Lubina a la Salsa de la Abuela

TARTA DE COMUNIÓN

INFUSIONES - CAFÉ

BODEGA

Fino Granero / Moscatel Gloria / Tinto de la Casa / Blanco de la Tierra
de Cádiz / Cerveza / Refresco / Agua mineral

Precio por persona: **51,00 €** IVA incluido (a partir de 80 comensales)

+4,00 € (de 60 a 79 comensales)

+6,00 € (de 40 a 59 comensales)

NOTAS IMPORTANTES:

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de la Comunidad: 500,00.-Euros
- La hora máxima para la finalización del Servicio será a las 20.00h

MENÚ COMUNIONES 5

COPA DE BIENVENIDA

Tortillitas de camarones de Estero
Salmorejo cordobés
Croquetas de carrillada

DE PRIMERO (INDIVIDUAL)

Mariscada (Langostinos, gambas y cigalitas)
Sorbete de limón

DE SEGUNDO (Platos en mesa para compartir)

Jamón Ibérico de "Pata Negra"
Queso 100 % de Oveja
Paté de Estero con salsa de Mahonesa

PRINCIPAL (Se elegirá un único plato para todos los comensales)

Arroz marinero caldoso / Arroz negro caldoso
Solomillo de Cerdo a la Castellana / Solomillo de Cerdo al Oloroso
Carrillada ibérica al vino tinto con piñones
Dorada de estero natural al horno / Lomo de Lubina a la Salsa de la Abuela

TARTA DE COMUNIÓN

INFUSIONES - CAFÉ

BODEGA

Fino Granero / Moscatel Gloria / Tinto de la Casa / Blanco de la Tierra de



SALÓN DE CELEBRACIONES BODEGAS MANUEL ARAGÓN

Lugar Pago Hoyo de la Espartosa, 4 CHICLANA DE LA FRONTERA - 11130- CÁDIZ

Teléfonos 667 664 844 / 670465909



Cádiz / Cerveza / Refresco / Agua mineral

Precio por persona: **60,00 €** IVA incluido (a partir de 80 comensales)

+4,00 € (de 60 a 79 comensales)

+6,00 € (de 40 a 59 comensales)

NOTAS IMPORTANTES:

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de la Comunidad: 500,00.-Euros
- La hora máxima para la finalización del Servicio será a las 20.00h

MENÚ INFANTIL

DE PRIMERO

Patatas Chips

DE SEGUNDO (Raciones para 4 personas en mesa, a elegir uno)

Surtido de pescadito frito (*Chocos, calamares y cazón*)

PRINCIPAL (INDIVIDUAL)

Pollo Empanado, Jamón Ibérico y Patatas Fritas

TARTA DE COMUNIÓN

BEBIDAS

Refresco / Agua mineral

Precio por persona: **23,00 €** IVA incluido

GRATUITO

- Monitoraje desde el momento de la llegada hasta la Tarta.

OPCIONAL. Precios orientativos sujetos a posibles cambios.

- | | |
|---|------------------|
| - Castillo hinchable pequeño con monitor (4 horas). | 180,00 € |
| - Castillo hinchable grande con monitor (4 horas). | 250,00 € |
| - Fútbol humano | 160,00 € |
| - 7 Karts (5 horas) | 240,00 € |
| - Puestos externos | 35,00 € |
| - Dj y Música ambiente | CONSULTAR TARIFA |

BARRA COMUNIONES

CONSUMICIÓN

- COMBINADO 5,50 €
- REFRESCO 2,50 €
- CERVEZA 2,50 €

BOTELLA

- BOTELLA ABIERTA 32,00 €
- REFRESCO 2,50 €
- HIELO / LIMÓN SIN COSTE
- ELECCIÓN CON O SIN CAMARERO. CAMARERO 50,00 €/ HORA/ POR CAMARERO

BARRA LIBRE (Del número inicial de comensales, MÍNIMO 30 COMENSALES adultos)

- BARRA LIBRE 3 HORAS 15,00€/ PERSONA (Adultos)
- BARRA LIBRE 3 HORAS 5,00€/ PERSONA (Niños)

UNA HORA EXTRA

250,00€ mínimo de gasto en consumiciones o botella.



MANUEL ARAGÓN, S.L.
"BODEGA SANATORIO"

SALÓN DE CELEBRACIONES BODEGAS MANUEL ARAGÓN

Lugar Pago Hoyo de la Espartosa, 4 CHICLANA DE LA FRONTERA - 11130- CÁDIZ

Teléfonos 667 664 844 / 670465909



RECENA COMUNIONES

- MONTADITO LOMO 2,50 €
- MONTADITO TORTILLA 2,50 €
- MONTADITO QUESO 2,50 €
- CALDO PUCHERO 2,50 €
- EMPANADA DE ATÚN 2,50 €
- PERRITO CALIENTE 2,50 €
- Montadito de Lomo, Queso y Tortilla. DURACIÓN: 1 HORA
4,00 €/ PERSONA (Del número inicial de comensales de adultos y niños)