

## 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 €         |
| - Fútbolín humano                                   | 160,00 €         |
| - 7 Karts (5 horas)                                 | 240,00 €         |
| - <b>Puestos externos</b>                           | <b>35,00 €</b>   |
| - 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)