

## MENÚS CELEBRACIONES 2024

Salinas de Chiclana es un paraíso de ensueño que se encuentra en pleno Parque Natural de la Bahía de Cádiz, donde podrás encontrar un ambiente acogedor para tus celebraciones. En nuestros salones disfrutarás del cielo azul o contemplar maravillosos atardeceres...

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 indíquelos 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 CELEBRACIONES 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 CELEBRACIÓN**

### **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 (mínimo 30 comensales)

### **NOTAS IMPORTANTES:**

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de las celebraciones: 400,00.-Euros
- La hora máxima para la finalización del Servicio será a las 20.00h

## **MENÚ CELEBRACIÓN 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 CELEBRACIÓN**

### **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 (mínimo 30 comensales)

### **NOTAS IMPORTANTES:**

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de la Celebración: 400,00.-Euros
- La hora máxima para la finalización del Servicio será a las 20.00h

## **MENÚ CELEBRACIÓN 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 CELEBRACIÓN**

### **INFUSIONES - CAFÉ**

### **BODEGA**

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

Precio por persona: **49,00 €** IVA incluido (mínimo 30 comensales)

### **NOTAS IMPORTANTES:**

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de la Celebración: 400,00.-Euros
- La hora máxima para la finalización del Servicio será a las 20.00h

## **MENÚ CELEBRACIÓN 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 CELEBRACIÓN**

### **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 (mínimo 30 comensales)

### **NOTAS IMPORTANTES:**

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de la Celebración: 400,00.-Euros
- La hora máxima para la finalización del Servicio será a las 20.00h

## **MENÚ CELEBRACIÓN 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 CELEBRACIÓN**

### **INFUSIONES - CAFÉ**

### **BODEGA**

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

Precio por persona: **60,00 €** IVA incluido (mínimo 30 comensales)

### **NOTAS IMPORTANTES:**

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de la Celebración: 400,00.-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)

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

### PRINCIPAL (INDIVIDUAL)

Pollo Empanado, Jamón Ibérico y Patatas Fritas

### TARTA DE CELEBRACIÓN

### 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 €          |
| - <b>Empresas externas, coste adicional por empresa</b> | <b>35,00 €</b>    |
| - Dj y Música ambiente                                  | CONSULTAR TARIFAS |



## **BARRA CELEBRACIONES**

### **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.

## **RECENA**

- 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)