

MENÚS COMUNIONES 2023

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 blancos
- 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, mesas dulces, etc.
- La mesa de chucherías puede ser aportada por la familia, sin ningún coste. Si la monta una empresa externa tiene un suplemento de 25,00 €. Salinas de Chiclana aportará una mesa alargada con mantel blanco.

- Cinco días antes de la celebración tendrán que confirmar la cantidad de personas exactas que vendrán (adultos y niños) y abonar el 80% del total de la comunión, sin contar la reserva de 400,00€. El día de la comunión quedará pendiente el resto.
 - 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: **41,00 €** IVA incluido (mínimo 30 comensales)

NOTAS IMPORTANTES:

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de la Comunión: 400,00.-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: **45,00 €** IVA incluido (mínimo 30 comensales)

NOTAS IMPORTANTES:

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

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 Comunión: 400,00.-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: **49,00 €** IVA incluido (mínimo 30 comensales)

NOTAS IMPORTANTES:

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de la Comunión: 400,00.-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 Cádiz / Cerveza
Refresco / Agua mineral

Precio por persona: **57,00 €** IVA incluido (mínimo 30 comensales)

NOTAS IMPORTANTES:

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de la Comunión: 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, a elegir uno)

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

Croquetas de pollo con patatas fritas

PRINCIPAL (INDIVIDUAL)

Pollo Empanado, Jamón Ibérico y Patatas Fritas

TARTA DE COMUNIÓN

BEBIDAS

Refresco / Agua mineral

Precio por persona: **21,00 €** 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). | 150,00 € |
| - Castillo hinchable grande con monitor (4 horas). | 210,00 € |
| - Fútbol humano | 150,00 € |
| - 7 Karts (5 horas) | 230,00 € |
| - Mesa de CHUCHERÍAS (50- 75 personas) | 230,00 € |
| - Puestos externos | 25,00 € |
| - Dj y Música ambiente | CONSULTAR PRECIO |

BARRA COMUNIONES

CONSUMICIÓN

- COMBINADO 5,00 €
- REFRESCO 2,00 €
- CERVEZA 2,00 €

BOTELLA

- BOTELLA ABIERTA 30,00 €
- REFRESCO 2,00 €
- HIELO / LIMÓN SIN COSTE
- ELECCIÓN CON O SIN CAMARERO. CAMARERO 40,00 €/ HORA/ POR CAMARERO

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

- BARRA LIBRE 3 HORAS 12,00€/ PERSONA (Adultos)
- BARRA LIBRE 3 HORAS 4,00€/ PERSONA (Niños)

UNA HORA EXTRA

200,00€ mínimo de gasto en consumiciones o botella.

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)