



MENÚ INFANTIL 56 €

HASTA 12 AÑOS

Primer plato: Entremeses:
jamón cocido, salchichón, pavo y queso

Segundo plato: Calamares,
croquetitas de Ibérico, delicias de pollo,
palitos de mozzarella, hamburguesitas
y patatas fritas

Tarta de Comunión y helado
Refrescos, agua mineral

MENÚ ADOLESCENTE 66 €

DE 13 A 18 AÑOS

Primer plato: Entremeses:
jamón cocido, salchichón, pavo y queso

Segundo plato: Calamares,
croquetitas de Ibérico, delicias de pollo
y palitos de mozzarella

Tercer plato (elegir previamente)
A) Hamburguesa Gourmet
B) Solomillo de vaca Premium

Tarta de Comunión y helado
Refrescos, agua mineral

MENÚ VEGANO 96 €

MENÚ 1

Salmorejo cordobés
Ensalada de quinoa con aguacate y mango
Filete de seitán a la pimienta
Bebidas, tarta veggie y helado

MENÚ 2

Gazpacho de cereza con "crispy" de fresa
Lasaña de verduras
Beyound con mahonesa de trufa
Bebidas, tarta veggie y helado

MENÚ 1 96 €

Gazpacho de cereza
con helado de Mascarpone

Salmón en salsa de cava con gulas y setas

Solomillo Ibérico en emulsión de
manzana con milhoja de patata y bacon

Tarta de Comunión y helado
Café, cava, licores

Blanco D.O. Rueda
Tinto Roble D.O. Ribera del Duero
Refrescos, cerveza, agua mineral

MENÚ 2 99 €

Salmorejo cordobés con láminas de Ibérico
y helado de aceite de oliva

Bacalao al pil-pil de calabaza y mango
sobre spaghetti neri

Cochinillo confitado al aroma de romero
sobre revolconas

Tarta de Comunión y helado
Café, cava, licores

Blanco D.O. Rueda
Tinto Roble D.O. Ribera del Duero
Refrescos, cerveza, agua mineral

MENÚ 3 106 €

Ensalada de brotes tiernos
con crujiente de queso de cabra

Lomo de lubina con papada Ibérica
y bilbaina de piparras

Medallón de rabo de toro
con puré de boniato

Tarta de Comunión y helado
Café, cava, licores

Blanco D.O. Rueda
Tinto Roble D.O. Ribera del Duero
Refrescos, cerveza, agua mineral

MENÚ 4 108 €

Tomate relleno de tartar de salmón
con cama de burrata y aceite de albahaca

Mero a la mantequilla en emulsión
de Verdejo y costra de finas hierbas

Tourné de solomillo de vaca Premium
en salsa de trufa y Oporto

Tarta de Comunión y helado
Café, cava, licores

Blanco D.O. Rueda
Tinto Roble D.O. Ribera del Duero
Refrescos, cerveza, agua mineral

OTRAS OPCIONES PARA CONFIGURAR SU MENÚ

PRIMEROS

Ensalada de jamón de pato y crujiente de Camembert
Vieira gratinada con rape y langostinos en muselina

SEGUNDOS

Suprema de merluza en salsa verde con chipirón en juliana
Milhoja de lubina y verduras en emulsión de cítricos
Vieira gratinada con rape y langostinos en muselina

TERCEROS

Medallón de solomillo de vaca Premium al foie
Paletilla lechal asada con panaderas

Menús especiales
para intolerancias y alergias

Añada a su menú
sorbete de lima 4 €

OPCIONES ADICIONALES

APERITIVO

(previo en terraza o en salón)

- Surtido Ibérico (ración para 4 personas): 29 €
- Tabla de quesos (ración para 6 personas): 19 €
- Langostinos cocidos (12 uds.): 24 €
- Croquetas de Ibérico (10 uds.): 17 €
- Samosas de trompetas de la muerte (10 uds.): 19 €

MERIENDAS

(sobremesa en terraza - a partir de las 18:30 h)

- Bandeja de 40 mini-sándwich: 30 €
- Bandeja de bollería: 30 €
- Surtido Ibérico (ración para 4 personas): 29 €
- Tabla de quesos (ración para 6 personas): 19 €

CONSUMICIONES - TICKETS

- Refrescos, cerveza, tinto de verano o copa de vino: 4,40 €
- Botella de agua mineral, cafés, infusiones o helados: 2,90 €
- Combinados nacional o importación: 10,20 €
- Botella nacional o importación + 15 refrescos: desde 101 €
- Bebidas Premium consultar

Puede comprar los tickets el día del evento en cafetería
o solicitar tickets previos 15 días antes del evento

SERVICIO DE FOTOGRAFÍA Unicolor (tel. 609 252 659)

SERVICIO DE MESAS DULCES Cucurucho Party (tel. 620 212 469)



JARDÍN PRIVADO - ZONA PREMIUM: 790 €

Sábados de 12:00 h a 15:00 h y de 17:00 h a 21:30 h

Domingos de 12:00 h a 15:00 h y de 17:00 h a 20:30 h

Jardín independiente + 1 camarero + 1 botella de importación
con 15 refrescos o 2 botellas de Moët & Chandon + 1 bandeja
de sándwich + 1 bandeja de bollería

*Este servicio está sujeto a disponibilidad de la finca
y se debe abonar antes de la comunión para reservarlo.*

SERVICIOS INCLUIDOS

- Minutas impresas personalizadas.
- Decoración floral en la mesa presidencial.
- Aparcamiento privado para todos los invitados.
- Espada y muñeco de comunión.
- Zona infantil con columpios y actuación de payasos.
- Hinchables (si el tiempo lo permite)
(servicio disponible para sábados del 8-5-27 al 5-6-27,
para comuniones de comida - para otras fechas, consultar).
- Terraza jardín con 1:30 h de discoteca (si el tiempo lo permite)
(servicio disponible para sábados del 8-5-27 al 5-6-27,
para comuniones de comida - para otras fechas, consultar).
- Mesas reservadas en el jardín de 12:00 h a 15:00 h
y de 17:00 h a 21:30 h (sábados) y de 17:00 20:30 h (domingos).
- Estancia máxima en el salón hasta las 18:15 h.
- Rogamos respeten el horario de entrada al salón,
indicado en el contrato.

CONTRATACIONES

- La solicitud de información no implica la reserva del espacio
(no se realizan prereservas).
- La reserva se formalizará mediante una señal de 750 €
(en metálico o tarjeta), que se descontará el día de la comunión.
- En comuniones de más de 40 invitados, se deberá abonar
una segunda señal de 750 € durante el mes de febrero.
- El pago total del evento se realizará en nuestras oficinas antes
de las 18:00 h, mediante alguna de las siguientes opciones:
- En metálico (máximo 1.000 €, según Ley 11/2021, de 11 de julio,
de prevención y lucha contra el fraude).
- Con tarjeta (únicamente Visa o Mastercard; tenga en cuenta
el límite de su tarjeta).
- Por transferencia bancaria (mínimo 7 días antes del evento),
enviando el justificante a: eventos@fuentearcos.com

RECUERDE

Degustación: Los precios de los menús no incluyen degustación.

Si desea realizarla, deberá informarse en el departamento de
contratación y abonar el importe correspondiente.

Menú: El menú elegido será el mismo para todos los adultos (salvo
en caso de alergias) y se confirmará antes del mes de febrero.

Bebidas: Las bebidas incluidas se servirán únicamente durante la
comida, hasta la copa de licor.

Mesa dulce: Medida: 80x80 cm, con mantel incluido.

Se montará exclusivamente en el salón (no en el jardín).

Ya sea contratada con FuenteArcos o aportada por el cliente, solo
podrá montarse el mismo día de la comunión a partir de las 11:00 h
(consultar previamente).

Decoración: No está permitido clavar, pegar ni fijar objetos en
paredes o techos, ni utilizar imperdibles en manteles o tejidos.

Jardines: La asignación del jardín la realizará FuenteArcos,
reservando mesas y sillas para adultos y adolescentes.

Ubicación: La distribución del salón la asignará FuenteArcos.
En caso de querer "marcasitos", estos los traerá y colocará
directamente el cliente.

Proveedores externos: No está permitido traer fotógrafo, músicos,
animadores u otros proveedores externos.

Regalos: Rogamos no traer bicicletas, patinetes u otros obsequios
voluminosos, ya que no disponemos de espacio para guardarlos.

Aforo: No se permite la entrada de invitados adicionales en la
sobremesa.

Invitados: La confirmación del nº definitivo de invitados se hará
15 días antes del evento por email (eventos@fuentearcos.com).
No se admitirán cambios después de esa fecha.

Visitas: Solo con cita previa en el teléfono 91 776 55 17.



C/ Rivas, s/n • Madrid 28052

Ctra. de Vicalvaro a Rivas, km. 2

www.fuentearcos.com • eventos@fuentearcos.com

Tel. 91 776 55 17