



MENÚ INFANTIL 52 €

HASTA 12 AÑOS

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

Segundo plato: Calamares,
croquetitas de Ibérico, delicias de pollo,
mini empanadillas, hamburguesitas
y patatas fritas

Tarta de Comunión y helado
Refrescos, agua mineral

Añada a su menú
sorbete de lima 4 €

MENÚ ADOLESCENTE 62 €

DE 13 A 18 AÑOS

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

Segundo plato: Calamares,
croquetitas de Ibérico, delicias de pollo
y mini empanadillas

Tercer plato (elegir previamente)

A) Hamburguesa Gourmet
B) Solomillo de vaca Premium

Tarta de Comunión y helado
Refrescos, agua mineral

MENÚ VEGANO 91 €

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
Beyond con mahonesa de trufa
Bebidas, tarta veggie y helado

Menús especiales
para intolerancias y alergias

MENÚ 1 91 €

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

Salmón en salsa de cava con gulas y setas

Solomillo Ibérico en emulsión
de soja, naranja y jengibre

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 97 €

Gazpacho de cereza
con helado de Mascarpone

Milhoja de lubina y verduras
en emulsión de cítricos

Cochinillo confitado al aroma de romero
con 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 99 €

Ensalada de brotes tiernos con crujiente
de queso de cabra y nueces garrapiñadas

Lomo de merluza en salsa de carabineros

Carrillada de ternera con salsa de boletus,
boniato y zanahoria asada

Tarta de Comunión y helado
Café, cava, licores

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

MENÚ 4 103 €

Vieira gratinada con rape y langostinos
en muselina

Bacalao al pil pil de calabaza y mango

Medallón de solomillo de vaca Premium
al foie con salsa de Martini

Tarta de Comunión y helado
Café, cava, licores

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

MENÚ 5 106 €

Ensalada de jamón de pato y crujiente
de Camembert con casse de tomate

Rollito de lubina gratinada
en salsa holandesa

Tournedó de solomillo de vaca Premium
a la trufa

Tarta de Comunión y helado
Café, cava, licores

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

MENÚ 6 111 €

Ensalada salmón y langostinos con vinagreta
de nueces y salsa de yogur

Mero relleno de marisco en salsa de Piquillo

Paletilla Lechal asada con panaderas

Tarta de Comunión y helado
Café, cava, licores

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

OPCIONES ADICIONALES

estos servicios deberán contratarse
15 días antes del evento

APERITIVO

(previo en terraza o en salón)

- Surtido Ibérico: 28 €
- Langostinos cocidos (12 uds.): 22 €
- Croquetas de Ibérico (10 uds.): 15 €
- 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): 28 €

CONSUMICIONES - TICKETS

- Refrescos, cerveza, tinto de verano o copa de vino: 3,90 €
- Botella de agua mineral, cafés, infusiones o helados: 2,70 €
- Combinados nacional o importación: 9,50 €
- Botella nacional o importación + 15 refrescos: desde 99 €
- 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)



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, actuación de payasos e hinchables* (servicio disponible en comuniones con comida los sábados de mayo; para otras fechas, consultar).
- Terraza jardín (si el tiempo lo permite) con 1 h 30 min de discoteca* (servicio disponible en comuniones con comida los sábados de mayo; 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 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.



Hinchables
Columpios
Payasos
Juegos

CONTRATACIONES

- La solicitud de información no implica la reserva del espacio (no se realizan prereservas).
- La reserva se formalizará mediante una señal de 600 € (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 600 € 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.



FUENTEARCOS

C/ Rivas, s/n • Madrid 28052
Ctra. de Vicálvaro a Rivas del Jarama, km. 2
www.fuentearcos.com • eventos@fuentearcos.com
Tel. 91 776 55 17