CONTACTO:
MIGUEL ANGEL ESCAMILLA
CHEF EJECUTIVO
miguel.escamilla@parrillapinto.com
Teléfonos:
Fijo: 916919198
Móvil: 679692811

Parrilla RC El Rincón de Castilla

Menú de Comunión 2024

www.parrillapinto.com tlf 916919198

Menú 1

Para Compartir (cada 4 comensales)

- Surtido de Embutidos Ibéricos.
- Ensalada Lionesa.
- Flor de Alcachofas con polvo de Jamón.
- Sorbete de Mango.

Segundo a Elegir:

- Pechuga Mojona con Patatas Gajo.
- Bacalao a la Vizcaína.

Postre:

- Tarta de Comunión y Helado.

Vino Rioja Beronia Crianza
Refresco o Cerveza(1 por comensal) Agua, Pan.

Menú 2

Para Compartir (cada 4 comensales)

- ✳ Surtido de Embutidos Ibéricos.
- * Ensalada de Cogollos con Gulas y Gambas.
- ✳ Huevos Rotos con virutas de Jamón Ibérico.
- ✳ Langostinos dos salsas.

Segundo a Elegir:

- ✳ Solomillo de Cadera con Rissoto de Boletus.
- ✳ Dorada al horno con Verdura de temporada.

Postre:

- ✳ Tarta de Comunión y Helado.

Vino Rioja Beronia Crianza
Refresco o Cerveza(1 por comensal) Agua, Pan.

Menú 3

Para Compartir (cada 4 comensales)

- Surtido de Embutidos Ibéricos.
- Ensalada de Burrata con Tomate confitado y Albahaca.
- Duo de Langostinos y Gambas cocidas.
- Sorbete de Mango.

Segundo a Elegir:

- Entrecot al Carbón con sus Patatas panadera.
- Lomos de Lubina a la Bilbaína.

Postre:

- Tarta de Comunión y Helado.

Vino Rioja Beronia Crianza
Refresco o Cerveza (1 por comensal) Agua, Pan.

Menú 4

Para Compartir (cada 4 comensales)

- Surtido de Embutidos Ibéricos.
- Croquetas de Jamón con Mahonesa al Ajo asado.

Plato Principal

- Salmorejo con lascas de Ventresca de Atún.

Segundo a Elegir:

- Cordero asado con Patatas panadera.
- Taco de Bacalao al horno con pimientos y Puerro asado.

Postre:

- Tarta de Comunión y Helado.

Vino Rioja Beronia Crianza
Refresco o Cerveza (1 por comensal) Agua, Pan.

Menú 5

Para Compartir (cada 4 comensales)

- Surtido de Embutidos Ibéricos.
- Verduritas fritas con Langostinos y Vinagreta agridulce.
- Huevos rotos con lascas de Jamón y sal Del Himalaya.

Plato Principal

- Vichissisoise de Melón con sus perlas.

Segundo a Elegir:

- Chuletón de Ávila con Patatas panadera.
- Lomo de Merluza al horno con salsa de Albariño.

Postre:

- Tarta de Comunión y Helado.

Vino Rioja Beronia Crianza
Refresco o Cerveza (1 por comensal) Agua, Pan.

Menú 6

Para Compartir (cada 4 comensales)

- Surtido de Embutidos Ibéricos.
- Alcachofa confitada en salsa Romescu.
- Gamba blanca de Huelva.
- Sorbete de Mango.

Segundo a Elegir:

- Paletilla de Corderoa baja temperatura.
- Lomo de salmón a la parrilla y couscus.

Postre:

- Tarta de Comunión y Helado.

Vino Rioja Beronia Crianza
Refresco o Cerveza (1 por comensal) Agua, Pan.

Menú Infantil

Primero a Elegir:

- Macarrones Pomodoro.
- Entremeses Calientes.

Segundo a Elegir:

- Escalope De Pollo
- Hamburguesa de Añojo Completa

Postre:

- Tarta de Comunión y Helado.

  Refresco o Agua, Pan.

Segundo a Elegir:

- Chuletitas de Cordero Lechal

Postre:

- Tarta de Comunión y Helado.

  Refresco o Agua, Pan.

Menús y Presupuestos . Los menús tipo
ofrecen un abanico de posibilidades abiertas a las sugerencias de nuestros clientes, a su personalización.
Disponibilidades de mercado derivadas de circunstancias meteorológicas, vedas,
disposiciones de las autoridades, etc.,
podrían obligar a la sustitución del marisco u otras carnes inicialmente previstas por otras de similar calidad sin que el precio contratado se viese alterado.
Los Contratantes serían previamente
informados de esta contingencia.
El envío del presupuesto, que tiene una
validez de 45 días, no presupone compromiso de reserva por parte de Acomer Hosteleria s.l.
La confirmación de la reserva se producirá a la entrega de 150 euros como garantía de reserva y anticipo a cuenta, que se descontará del total de la factura final.
En caso de cancelación de la reserva por iniciativa del cliente no habrá devolución del depósito.

Condiciones de Pago:

- 150,00 Euros a la confirmación de la reserva.
- El 35,% del importe total previsto 10 días antes de la fecha del evento.
- El resto del presupuesto, como máximo, el mismo día del evento.
- El número definitivo de invitados deberá ser confirmado cinco días antes de la celebración del evento, no más tarde de las 12:00 h. Esta cifra se considerará como base para la facturación, nunca un número inferior.

En el caso de cancelación del evento no habrá devolución del importe depositado en concepto de pago y señal

El Cliente

La Empresa