

# 2020 COMUNIONES EL BANCALITO

**ya**  
· CATERING ·

670 31 48 42  
clientes@cateringya.com  
www.cateringya.com



# MENÚS 2020 COMUNIONES

El Grupo Ya le presenta los siguientes menús de comunión y le detallamos las condiciones de contratación. Esperamos que sean de su agrado y le recordamos que estamos abiertos a cualquier sugerencia que usted crea oportuna.

## El presupuesto incluye:

- Mantelería color blanco
- Mesas y silla Tiffany en color madera natural
- Vajilla y cubertería
- Maitre y Personal necesario para dar el servicio (Camareros y cocineros)
- Minutas y número de mesa

## El presupuesto no incluye:

- Alquiler de la finca: El precio de la finca para eventos celebrados en domingos es de 16€/persona con un mínimo de 80 comensales adultos. Para eventos celebrados en sábado la finca tiene un precio de 21€/persona con un mínimo de 120 comensales adultos.
- Barra libre: 3,00€/ hora por invitado adulto.
- 10% DE I.V.A.
- Equipo de música con DJ durante 6 horas desde el inicio del evento; sonorización de las zonas de cocktail, banquete y barra libre; puente de luces, y microfonía por 550€ + I.V.A.
- Animación infantil

## Condiciones de pago:

1ª pago 1.000€ para reserva de fecha.

2º pago: 90% del total una semana antes del banquete.

3º pago: resto tres días después del banquete.

Precios calculados con un mínimo de 60 invitados adultos. Si no se alcanza este número de comensales se deberá abonar un suplemento de 200€.

# MENÚ 1

## Cocktail de bienvenida (a elegir 5)

Barqueta de ensaladilla de pulpo con regaña de cristal **NEW**  
Micro focaccia de orégano con brie y jamón serrano  
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup  
Mini croquetas variadas caseras  
Brocheta de pollo con salsa vietnamita **NEW**

## Entradas centrales (a elegir 4)

Rueda de ibéricos de Guijuelo (salchichón, chorizo y lomo)  
Corte de ensaladilla de mariscos  
Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto  
Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie  
Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo

## Plato principal

### (a elegir entre arroces ó carne y pescado)

**Dúo de arroces ( a elegir 2 tipos)**  
Arroz a banda y Arroz con conejo y caracoles

ó

**Carne (para el 70% de los invitados)**  
Centro de cordero confitado al romero con cous cous y pasas

**Pescado (para el 30% de los invitados)**  
Rollitos de mero rellenos de marisco gratinado con ajo suave y tinta de calamar

## Postre

Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque

## Bebidas

Vino tinto D.O. Rioja Crianza y vino blanco D.O. Rueda  
Cerveza, refrescos y agua mineral  
Café e infusiones. Cava

**Precio: 53.60 €**

# MENÚ 2

## Cocktail de bienvenida (a elegir 5)

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra  
Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún  
Cola de langostino en tempura con mayonesa de wasabi  
Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala  
Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulo de cabra **NEW**

## Entradas centrales (a elegir 5)

Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano  
Canelón de carrillera confitada, trufa y setas enoki  
Huevos de corral trufados con idiazábal y taquitos de jamón  
Mini musaka de calamaritos y gambas sobre su suquet  
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas

## Plato principal

### (a elegir entre arroces ó carne y pescado)

#### Dúo de arroces ( a elegir 2 tipos)

Arroz de marisco y Arroz de rape con verduras y gambas

ó

#### Carne (para el 70% de los invitados)

Carrilleras ibéricas al vino tinto con puré de patata natural, chips de boniato y brotes

#### Pescado (para el 30% de los invitados)

Merluza sobre cama de espárragos y romescu

## Postre

Milhoja de hojaldre invertido con helado de frutos del bosque

## Bebidas

Vino tinto D.O. Rioja Crianza y vino blanco D.O. Rueda  
Cerveza, refrescos y minerales  
Café e infusiones. Cava

**Precio: 55.60 €**

# MENÚ 3

## Cocktail de bienvenida (a elegir 5)

Tosta de maíz con tataki de atún con crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo **NEW**

Mini corte de ensaladilla de mariscos

Dumplings de langostino con salsa ponzu

Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirón en su tinta)

Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza

## Entradas en mesa (a elegir 4)

Salmón marinado al eneldo con mousse de queso blanco

Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick

Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas

Mini alcachofas sobre crema de boletus y ralladito de foie **NEW**

Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita

Rueda de langostino y quisquilla

Sorbete de mojito

## Plato principal

### (a elegir entre arroces ó carne y pescado)

**Dúo de arroces ( a elegir 2 tipos)**

Arroz a banda y Arroz con conejo y caracoles

ó

**Carne (para el 70% de los invitados)**

Solomillo ibérico con salsa de Foie/ Oporto / PX, puré de calabaza, chip de chirivía y brotes

**Pescado (para el 30% de los invitados)**

Bacalao confitado sobre cama de boletus y jamón.

## Postre

"Amor al chocolate": ganache de chocolate, brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis

## Bebidas

Vino tinto D.O. Rioja Crianza y vino blanco D.O. Rueda

Cerveza, refrescos y minerales

Café o infusiones. Cava

**Precio: 57.60 €**

# MENÚ INFANTIL

## Entradas

Patatas  
Aceitunas  
Jamón y queso  
Calamares a la romana  
Croquetas

## Plato principal (a elegir 1 opción)

Hamburguesas con patatas fritas.  
o  
Escalope de pollo con patatas.  
o  
Arroz y pollo.

## Postre

Helados.

## Bebidas

Refrescos y minerales.

**Precio: 37 €**

(incluye 7€ alquiler de la finca)

# Listado de Platos

A continuación encontrarás nuestra propuesta de platos para 2020. Para confeccionar tu menú, solo tienes que elegir una estructura y seleccionar tus platos favoritos en este listado.

## Cocktail

### FRIOS:

1. Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
2. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
3. Tosta de maíz con tataki de atún con crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo **NEW**
4. Mini corte de ensaladilla de mariscos
5. Barqueta de ensaladilla de pulpo con regaña de cristal **NEW**
6. Canapé de foie, membrillo y crema trufada **NEW**

### CALIENTES:

1. Brocheta de pollo con salsa vietnamita **NEW**
2. Brocheta de rape, bacon y salsa romescu
3. Cola de langostino con crujiente de quicos y salsa romescu
4. Cola de langostino en tempura con mayonesa de wasabi
5. Sobrecito crujiente de morcilla de pueblo
6. Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
7. Micro focaccia de orégano con brie y jamón serrano
8. Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup
9. Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulo de cabra **NEW**
10. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
11. Samosas de pollo al curry
12. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX
13. Dumplings de langostino con salsa ponzu
14. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirón en su tinta)

## Entradas centrales

### FRÍAS:

1. Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano  
Suplemento
2. Milhojas de manzana y mousse de foie caramelizado
3. Rueda de ibéricos de Guijuelo
4. Salmón marinado al eneldo con mousse de queso blanco
5. Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de PX y cebolla caramelizada a la cerveza negra
6. Virutas de lomo ibérico sobre hojaldre con escalibada
7. Jamón ibérico y queso de oveja..... 1,00€
8. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate casé, papaya, huevos de trucha y flores .....1,00€
9. Timbal de foie, membrillo y crema de queso trufada
10. Corte de ensaladilla de mariscos

### CALIENTES:

1. Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto
2. Canelón de bogavante con pasta wanton y suquet de mariscos
3. Canelón de carrillera confitada, trufa y setas enoki
4. Caramelito de merluza, gambas y puerro sobre suquet de gambas **NEW**
5. Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie
6. Huevos de corral trufados con idiazábal y taquitos de jamón
7. Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón

Contacto

Teléfono: 670314842

clientes@cateringya

www.cateringya.com



· CATERING ·

8. Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal
9. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
10. Mini musaka de calamaritos y gambas sobre su suquet
11. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
12. Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
13. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
14. Mini alcachofas sobre crema de boletus y ralladito de foie **NEW**

## Sorbetes

Daikiri cocktail/ Manzana Granny Smith/ Coco-lima/ Agua de Valencia/ Frutas de la pasión/ Limón al cava/ Mandarina/ Mojito/  
Piña colada/ Sandía/ Frutos de bosque

## Carnes

1. Carrilleras ibéricas al vino tinto con puré de patata natural, chips de boniato y brotes
2. Centro de cordero deshuesado confitado al romero, cuscús con pasas
3. Meloso de ibérico sobre pan brioche y salsa Oporto
4. Popieta de secreto ibérico, rellena de verduritas y tocino ibérico con salsa de vino tinto
5. Secreto de ibérico de bellota a baja temperatura, hummus de berenjena, salsa de vino tinto
6. Solomillo ibérico con salsa de Foie/ Oporto / PX, puré de calabaza, chip de chirivía y brotes

Nota: la proporción en el plato principal será de 70% carne, 30% pescado, para aplicar otra proporción en el servicio se debe consultar ya que puede conllevar un incremento de precio.

## Pescados

1. Bacalao confitado a 85º sobre crema de boletus y jamón ibérico
2. Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva
3. Merluza sobre cama de espárragos y romescu
4. Rollitos de mero rellenos de marisco gratinado con ajo suave y tinta de calamar

## Postres

- |   |            |
|---|------------|
|   | Suplemento |
| 1. "Amor al chocolate": ganache de chocolate, brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis |            |
| 2. Láminas de hojaldre con helado de nueces de macadamia y caramelo con chocolate caliente                            |            |
| 3. Láminas de hojaldre con helado de turrón y chocolate caliente  |            |
| 4. Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque  |            |
| 5. Timbal de tres chocolates, culis de maracuyá, helado de leche merengada  |            |
| 6. Tulipa de helado de galletas María y salsa de chocolate  |            |
| 7. Couland de chocolate caliente, salsa de frutos rojos y helado de leche merengada                                   |            |
| 8. Milhoja de hojaldre invertido con helado de frutos del bosque.....   | 1,00€      |