



La Villa
Eventos

PRESUPUESTO COMUNIONES 2024

ENTRANTES DE BIENVENIDA

Vasitos de Salmorejo con Virutas crujientes de Jamón/crema de calabaza con manzana verde y jengibre

Piruletas de Cordero con salsa argentina

Tartar de salmón ahumado con mostaza a la antigua y aguacate

Croquetitas variadas: boletus con trufa, rabo de toro e ibéricas

PLATO PRINCIPAL

Paella Valenciana

POSTRE

Sorbete de Mango con Frutos Rojos

Tarta de comunión

Café e Infusiones

BEBIDA

Cerveza Alhambra con y sin alcohol

Refrescos

Agua Mineral

Vermú

Vino Tinto bodegas Vicente Gandía D.O valencia

Vino Blanco bodegas Vicente Gandía D.O valencia

PRECIO POR ADULTO: 58€

MENÚ DE NIÑOS

Ganchitos, papas, aceitunas, galletas saladas

Piruletas de Nuggets con Kétchup y Mayonesa

Croquetas de Pollo y de Jamón

Mini pizzitas variadas

Hamburguesita de ternera con Queso o Perritos calientes

Brownie de Chocolate con helado de Vainilla

O

Ganchitos, papas, aceitunas, galletas

Piruletas de Nuggets con kétchup y mayonesa

Paella Valenciana

Brownie de chocolate con helado de Vainilla

PRECIO POR NIÑO: 32€

INCLUIMOS:

Montaje y desmontaje en el lugar del evento con mesas redondas vestidas con mantel de tela de lino color arena jaspeado para los adultos y para los niños mesas de tablas de madera vista con camino de mesa a juego con el mantel de los adultos.

Sillas madera forja sin cojín.

Todo el menaje será de cristal, loza y acero inoxidable.

Decoración sencilla al centro de cada mesa con flores naturales: eucalipto, siempreviva, papardel, ...

Servicio durante toda la celebración, desde el coctel de bienvenida hasta el café.

Barra de bebidas con cubos de acero inoxidable de varios tamaños con hielo picado para mantener fresca la cerveza y cubiteras de cristal para el vino blanco.

*Posibilidad de **otros extras** como: cortador de jamón, mesa de quesos, carrito o mesas de chuches y dulces, barra de copas, servicio de animadoras para los niños...*

NO INCLUIMOS:

Transporte del material hasta el lugar del evento pendiente de saber dónde está ubicado

FORMA DE PAGO:

-Una vez aceptado el presupuesto se abonará en concepto de reserva del día la cantidad de 150 euros a cuenta del total

-15 días antes del evento se abonará la mitad del importe total del mismo y el resto el día anterior al evento

-10% IVA no incluido en el precio anterior.

NOTA:

**Todo el material utilizado está en calidad de alquiler, en caso de rotura o pérdida el cliente asumirá el coste de la reposición de dicho material.*

**10 días antes del evento deberá quedar confirmado el numero de comensales, en caso de baja el coste coste será de 10 euros por persona*

**El precio por persona puede cambiar en función de modificaciones o variaciones del menú*