



El Cántaro 2020

Menú comuniones

Menú tipo 1 Gourmet

Para compartir

Tabla de Pates

Jamón ibérico

Queso Manchego (curado picante)

Ensalada* (Ver alérgenos)

Hojaldre relleno de verdura (individual, con jamón ibérico, queso manchego, pimiento del piquillo y espárragos verdes)

Mariscada (Langostinos, gambas, patas de cangrejo y mariscos del día)

Plato principal

Solomillo de ternera a la brasa con patatas parisinas y verduras o lomo de bacalao con salsa de tomate a la antigua.

Tarta de comunión y café

Cerveza, Rioja crianza, refrescos, pan y agua* la ensalada podéis elegirla entre:

- Ensalada mediterránea con atún, tomate, maíz, espárragos, huevo, palmitos
- Ensalada de espinacas con queso de cabra con bacón y frutos secos
- Ensalada de lechuga variadas con pollo, queso parmesano, tomate cherry, pan tostado y salsa cesar

Precio por cubierto 50€
10% iva incluido



Todos los menús incluyen la mesa de entrantes donde se recibe a los invitados con un exquisito aperitivo: Canapés variados tanto frío como caliente, acompañado de cerveza, refrescos y vinos.

Menú comuniones

Menú tipo 2Clásico

Para compartir

Tabla de patés (ibérico, finas hierbas y pimienta)

Jamón Ibérico

Queso Manchego (curado picante)

Ensalada*(Ver alérgenos)

Croquetas

Mariscada (langostinos, gambas, patas de cangrejo y mariscos del día)

Plato principal:

Solomillo de cerdo ibérico a la brasa con patatas parisinas y verduras o lomo de bacalao con patatas parisinas y salsa de tomate a la antigua

Tarta de comunión y café

Cerveza, rioja crianza, refrescos, pan y agua* la ensalada podéis elegirla entre:

- Ensalada mediterránea con atún, tomate, maíz, espárragos, huevo y palmitos
- Ensalada de lechuga variadas con pollo, queso parmesano, tomate cherry, pan tostado y salsa cesar
- Ensalada de espinacas con queso de cabra con bacón y frutos secos

Precio por cubierto 40€

10% iva incluido



Todos los menús incluyen la mesa de entrantes donde se recibe a los invitados con un exquisito aperitivo: Canapés variados tanto frio como caliente, acompañado de cerveza, refrescos y vinos.




El Cántaro 2020

Menú comuniones

Menú tipo 3




Para compartir

Jamón Ibérico





Queso manchego (curado picante) 

Ensalada* (Ver alérgenos)

Croquetas   

Langostinos y gambas   








Plato principal

Medallones de solomillo con salsa a la pimienta con patatas parisinas y guarnición de verduras    ,ó lomo de bacalao con patatas parisinas y tomate a la antigua 

Tarta de comunión y café   

Cerveza, Rioja crianza, refrescos, pan y agua:

*la ensalada podéis elegirla entre:

- Ensalada mediterránea con atún, tomate, maíz, espárragos, huevo y palmitos   
- Ensalada de lechuga variadas con pollo, queso parmesano, tomate cherry, pan tostado y salsa cesar  
- Ensalada de espinacas con queso de cabra con bacón y frutos secos  

Precio por cubierto 35€
10% iva incluido





Todos los menús incluyen la mesa de entrantes donde se recibe a los invitados con un exquisito aperitivo: Canapés variados tanto frio como caliente, acompañado de cerveza, refrescos y vinos.




Menú comuniones

El Cántaro 2020

Menú infantil

Escalope empanado con croquetas caseras y patatas fritas  

Refrescos, agua y pan 

Helado   

CASTILLO HINCHABLE!!

O PARQUE DE BOLAS¡¡

(Depende del salón donde sea en convite)

Nota :Los menús infantiles son individuales

Precio por cubierto 18€
10% iva incluido

Servicios complementarios (pedir presupuesto)

Fuente de chocolate / 160€ hora y media (50/70 personas)

Carro de chucherías /200€

Animación deportiva con juegos 130€ (Precio a consultar para otro tipo de animación)

Mesas dulces (de chuches, en el Facebook del cántaro puede verlas) 150€

Nota: No se podrá traer nada de comida del exterior (dulces, galletas...) cuando la mesa de chuches la monta el cliente.



Todos los menús incluyen la mesa de entrantes donde se recibe a los invitados con un exquisito aperitivo: Canapés variados tanto frio como caliente, acompañado de cerveza, refrescos y vinos.