

Primera Comunión 2014



Restaurante
Trinidad



Adolfo Gosálvez



© Adolfo Gosálvez



Trinidad



Crta. de El Escorial Km. 13 28260 Galapagar (Madrid)
Telf.: 91 858 00 27 - 91 858 50 06 Fax: 91 858 45 44
www.restaurantetrinidad.com
Email: info@restaurantetrinidad.com

Ofertas menú Comuniones

Opción 1

Lasaña de marisco
gratinda al horno

—&—

Supremas de ternera al limón
con patatas panadera y
champiñones

o

Solomillo de ibérico a la crema
con patatas panadera

—&—

Tarta especial

ó

Helado laminado con deliciosas
capas de chocolate

Opción 2

Crema de langosta

o

Crema de boletus

—&—

Pastel de puerros con salsa
hortelana

o

Pastel de setas y gambas

—&—

Supremas de ternera al
Oporto con pastel de patata y
pimiento asado natural

o

Solomillo de ibérico a la
crema con pastel de patata

—&—

Tarta especial

—&—

Helado

Bodega

Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Cza.

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Precios: Opción 1 : 45,00 €* - Opción 2: 49,00 €*

IVA 10 % incluido

* PARA UN MÍNIMO DE 35 PAX.

Menú Niños

Entremeses ibéricos

con frituras

(Chopitos, croquetas, empanadillas rellenas de bonito)

—&—

Escalope de ternera

con patatas fritas

—&—

Tarta especial

—&—

Helado laminado con deliciosas
capas de chocolate

Refrescos

Agua mineral

Px: 35,50 €

IVA 10% INCLUIDO

Menú Especial Trinidad

Cocktail de Bienvenida
(Tostas variadas, croquetas,
pinchitos de tortilla)

---&---

Foie de oca mi-cuit al aroma de Armagnac
con salsa de arándanos

---&---

Mosaico de Marisco
(Gambas, cigalas, nécoras y langostinos)

---&---

Sorbete de limón al cava

---&---

Medallón de solomillo a la parrilla con salsa pimienta y roquefort,
patatas panadera y pimientos asados

---&---

Tarta especial

---&---

Helado laminado con deliciosas capas de chocolate

Bodega

Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Azpilicueta

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 112,00 €

IVA 10% INCLUIDO

Menú 1

Crema de nécoras

---&---

Pastel de merluza
en salsa de puerros

---&---

Rabo de toro estofado
con cubitos de patata

---&---

Tarta especial

---&---

Helado laminado con deliciosas capas de chocolate

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 50,00 €

IVA 10% INCLUIDO

Menú 2

Entrantes:*

Croquetas caseras de cigalita

Chopitos a la andaluza

Rueda de ibéricos

—&—

Crema de nécoras

—&—

*Medallones de ibérico con pasas y piñones,
patatas panadera y pimientos asados*

—&—

Tarta especial

—&—

Helado laminado con deliciosas capas de chocolate

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 52,00 €

IVA 10 % INCLUIDO

**Entrantes 1 plato por cada cuatro personas.*

Menú 7

Crema de almendras

—&—

*Merluza rellena de setas y hongos
guarnecido con patatas al vapor*

—&—

*Solomillo de buey a la parrilla
con patatas panadera y pimientos asados*

—&—

Tarta especial

—&—

Helado laminado con deliciosas capas de chocolate

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 68,00 €

IVA 10% INCLUIDO

Menú 4

*Ensalada de gambas, salmón y gulas
con vinagreta de mostaza y miel*

---&---

*Supremas de mero al vino del Rhin
con verduritas de la estación*

---&---

*Entrecot de cebón
con patatas panadera y pimientos asados*

---&---

Tarta especial

---&---

Helado laminado con deliciosas capas de chocolate

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 62,00 €

IVA 10 % INCLUIDO

Menú 5

*Crema de calabacín con
virutas de parmesano*

---&---

*Salmón gratinado al cava
guarnecido con patatas al vapor*

---&---

*Solomillo a la Brochs
con salsa al Oporto, trufas y champiñones*

---&---

Tarta especial

---&---

Helado laminado con deliciosas capas de chocolate

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 59,00 €

IVA 10 % INCLUIDO

Menú 6

Surtido de Ibéricos

---&---

*Piña rellena de marisco
con salsa marisquera*

---&---

*Medallón de solomillo de buey
con salsa a la mostaza antigua*

---&---

Tarta especial

---&---

Helado laminado con deliciosas capas de chocolate

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 66,00 €

IVA 10% INCLUIDO

Menú 3

Entrantes:*

Setas empanadas con salsa ali-oli

Revuelto de morcilla con piñones

*Pimientos rellenos de rape y langostinos
con salsa hortelana al horno*

---&---

Crema de trigueros con virutas de jamón

---&---

*Secreto ibérico a la crema
con pastel de patata*

---&---

Tarta especial

---&---

Helado laminado con deliciosas capas de chocolate

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 54,00 €

IVA 10% INCLUIDO

***Entrantes 1 plato por cada cuatro personas**

Cóctel Comuniones

Frios :

Tostas variadas :

*Tosta de salmón ahumado
Tosta de jamón con tumaca
Tosta de queso con membrillo*

Empanada gallega

-----&-----

Calientes

*Croquetas caseras
Tartaleta de champiñones
Buchones de mero
Pinchitos de Tortilla*

Bebidas:

*Cerveza
Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza
Blanco de Rueda Veliterra
Coca Cola
Zumo de tomate
Refrescos
Fino*

Precio: 12,50€

IVA 10% INCLUIDO

Estimados señores:

Ante todo agradecerles el interés por querer celebrar un día tan importante para ustedes con nuestro equipo.

A continuación le ofrecemos distintas propuestas de menú elaboradas por nuestro Chef, esperando sean de su agrado.

Además recibirán, sin cargo adicional, las siguientes atenciones por parte del restaurante:

- *⊗Castillo hinchable con barra libre de chuches⊗ (consultar días).*
- *Minutas personalizadas para los invitados.*
- *Decoración floral natural en las mesas.*
- *Servicio de barra en la terraza tras la comida.*
- *Parking privado con guardacoches.*
- *Menús especiales para celíacos, alérgicos, vegetarianos.*

- Los menús serán elegidos, como máximo, una semana antes del día de la celebración y se facturará como mínimo, el nº de comensales que se acuerde ese día.

- Al hacer la reserva del evento se entregará un anticipo de 350 €, y el resto a la finalización del servicio. El pago se realizará en efectivo, por transferencia o cheque bancario. En el caso de que el pago se realice mediante tarjeta de crédito se aplicará un recargo del 1 % del precio total de la factura.

-A cualquier menú de los expuestos a continuación, se le puede añadir:

- *Surtido de ibéricos (18 €) para 4 personas*
- *Sorbete de limón al cava, de mandarina de montaña, de maracuyá, de mojito..... 3,50 € p.p.*

-Estas tarifas son válidas para el año 2014.

-Existe la posibilidad de contratar gymkhanas (musicales, deportivas), cantajuegos, karaoke, magos, fiestas piratas o de princesas, visita de personajes infantiles, carritos de chuches, de algodón dulce o de helados..... todo ello enfocado a la diversión de los más pequeños para hacer que este día tan especial sea inolvidable.

La Dirección