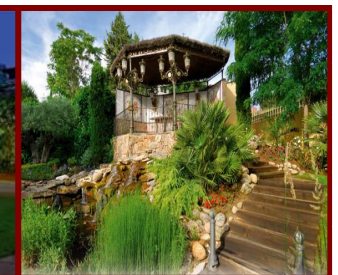
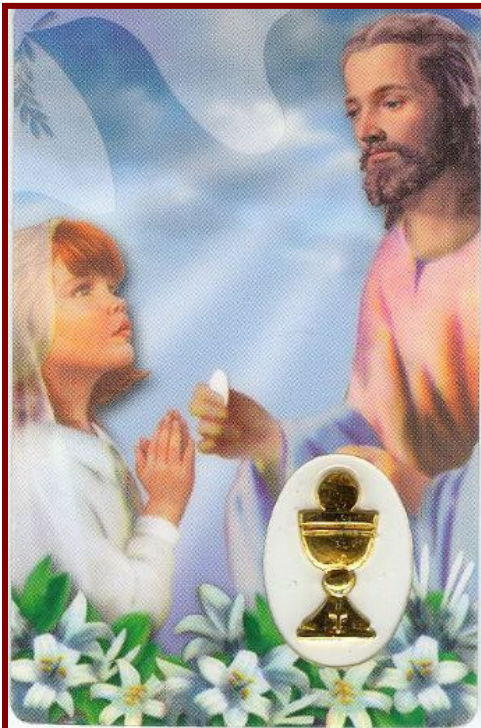


Primera Comunión 2012



Restaurante
Salones

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

Oferta menú Comuniones

Crema de langosta

o

Crema de boletus

----&----

Pastel de puerros con salsa hortelana

o

Pastel de setas y gambas

----&----

*Escalopines de ternera al Oporto
con patatas panadera y champiñones*

o

*Solomillo de ibérico a la crema
con patatas panadera*

----&----

Tarta elaborada por nuestro Cheff

----&----

Helado laminado con deliciosas capas de chocolate

Bodega

Blanco de Rueda

Tinto Príncipe de Viana Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 48,00 € *

IVA INCLUIDO

* PARA UM MÍNIMO DE 35 PAX.

Menú Niños

Entremeses ibéricos

con frituras

(Chopitos, croquetas, empanadillas rellenas de bonito)

----&----

Escalope de ternera

con patatas fritas

----&----

Tarta elaborada por nuestro Cheff

----&----

*Helado laminado con deliciosas
capas de chocolate*

Refrescos

Px: 35,00 €

IVA 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 elaborada por nuestro Cheff

---&---

Helado laminado con deliciosas capas de chocolate

Bodega

Blanco de Rueda

Tinto de Rioja Azpilicueta

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 110,00 €
IVA INCLUIDO

Menú 1

Setas empanadas con salsa ali-oli

Croquetas casera de cigalita

Chopitos a la andaluza

Jamón ibérico

---&---

Crema de nécoras

---&---

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

---&---

Tarta elaborada por nuestro Cheff

---&---

Helado laminado con deliciosas capas de chocolate

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda

Tinto Príncipe de Viana Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 53,00 €
IVA INCLUIDO

Menú 2

*Crema de trigueros
con virutas de jamón*

---&---

*Piña rellena de marisco
con salsa marisquera*

---&---

*Chuleta de ternera Gallega
con patatas panadera y pimientos asados*

---&---

Tarta elaborada por nuestro Cheff

---&---

Helado laminado con deliciosas capas de chocolate

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda

Tinto Príncipe de Viana Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 56,00 €

IVA INCLUIDO

Menú 7

Crema de Almendras

---&---

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

---&---

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

---&---

Tarta elaborada por nuestro Cheff

---&---

Helado laminado con deliciosas capas de chocolate

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda

Tinto Príncipe de Viana Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 67,00 €

IVA INCLUIDO

Menú 4

*Crema de calabacín con
virutas de parmesano*

----&----

*Supremas de mero al vino del Rhin
con patatas al vapor*

----&----

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

----&----

Tarta elaborada por nuestro Cheff

----&----

Helado laminado con deliciosas capas de chocolate

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda

Tinto Príncipe de Viana Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 59,00 €

IVA INCLUIDO

Menú 5

Crema de nécoras

----&----

*Pastel de merluza
con salsa de puerros*

----&----

*Solomillo de cebón hojaldrado
con salsa de trufas y champiñones*

----&----

Tarta elaborada por nuestro Cheff

----&----

Helado laminado con deliciosas capas de chocolate

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda

Tinto Príncipe de Viana Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 57,00 €

IVA INCLUIDO

Menú 6

Surtido de Ibéricos

---&---

Pimientos rellenos de rape y langostinos

con salsa hortelana

---&---

Medallón de solomillo de buey

con salsa a la mostaza antigua

---&---

Tarta elaborada por nuestro Cheff

---&---

Helado laminado con deliciosas capas de chocolate

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda

Tinto Príncipe de Viana Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 62,00 €

IVA INCLUIDO

Menú 3

Abanico de espárragos

con langostinos de Sanlúcar dos salsas

---&---

Salmón gratinado al cava

guarnecido con patatas al vapor

---&---

Entrecot de cebón

con patatas panadera y pimientos asados

---&---

Tarta elaborada por nuestro Cheff

---&---

Helado laminado con deliciosas capas de chocolate

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda

Tinto Príncipe de Viana Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 61,00 €

IVA INCLUIDO

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 Príncipe de Viana Crianza
Blanco de Rueda Veliterra
Coca Cola
Zumote de tomate
Refrescos
Fino*

Precio: 12,00 €
IVA 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:

- *Animación infantil – 1 hora (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.

-Estas tarifas son válidas para el año 2012.

-Existe la posibilidad de contratar gymkhanas (musicales, deportivas), cantajuegos, karaoke, magos, fiestas piratas o de princesas, visita de personajes infantiles, carritos de chuches, e 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