

# COMUNIONES 2016



**RUTA**  **JACOBEOA**  
R E S T A U R A N T E

[www.rjacobeo.com](http://www.rjacobeo.com)  
[www.restauranterutajacobeo.com](http://www.restauranterutajacobeo.com)  
981 888 211 (ext. 325)  
[restaurante@rjacobeo.com](mailto:restaurante@rjacobeo.com)



# COMUNIONES 2016

**Actividades para los más pequeños**

**Campo de Fútbol y Cancha de Baloncesto para los más Deportistas**  
**Seis Mil Metros Cuadrados de parque con Zona de Juegos Infantil y**  
**Cuidadora para los Niños**



**Hinchable de Saltar con Monitores Especializados y**  
**Música en la Zona Juego para los más Bailones**



**Carrito de Helados y Carrito de fitalomitas en la Zona de Juegos para**  
**los más Glotones**

**Set de Maquillaje Facial para Niños**

## COMUNIONES 2016

### **Menú Infantil Núm. 1**

Croquetas de Marisco con Patatas Paja

Minipizzas de Jamón y Queso

Milanesa Baby con Patatas Fritas

Helados Variados

### **Menú Infantil Núm. 2**

Calamares a la Romana con Patatas Paja

Minipizza de Jamón y Queso

“Fish and Chips”

Helados Variados

### **Menú Infantil Núm. 3 (sin Gluten)**

Croquetas de Jamón

Minipizza de Jamón y Queso

Brocheta de Pollo a la Plancha con Patatas Fritas

Helado

### **Bebidas y Merienda**

Aguas y Refrescos

**Merienda** { Minibocadillos (Chorizo, Jamon Serrano con Queso)  
Minisandwiches (Nocilla, Jamon y Queso)

# COMUNIONES 2016

## Aperitivo

### Aperitivo Frío

Cucharillas Variadas

{ Bombón de Cebreiro con Salmón  
Nido de Codorníz  
Salpicón de Marisco

Surtido de Tartaletas

Jamón Ibérico al Corte

Empanada de Bacalao con Pasas

Chupito de Melón con Virutas de Jamón

### Aperitivo Caliente

Croquetas de Marisco

Tempura de Langostino con Reducción de Soja

Pincho de Vieira con Bacon de Ibérico

### Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris, D.O. Ribera de Duero o

Marqués de Mundaiz Crianza, D.O. Ca. Rioja

Vermouth, Campari

Cerveza, Refrescos, Mosto

Agua Mineral

# COMUNIONES 2016

## **Menú Adultos Núm.1**

### **Aperitivo**

Almejas a la Marinera

Jarrete al Horno “Ruta Jacobea”

Tarta de Comunión y Helado de Vainilla con Chocolate Fondant Caliente

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

## **Menú Adultos Núm.2**

### **Aperitivo**

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Minibrocheta de Rape y Langostinos

Pulpo Guisado a la Arosana

Zamburiñas a la Gallega

PLATO PRINCIPAL

Arroz Caldoso con Navajas y Rape

Tarta de Comunión y Helado de Vainilla con Chocolate Fondant Caliente

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

## **Menú Adultos Núm.3**

### **Aperitivo**

Salpicón de Mariscos

Arroz con Lubrigante y Vieiras

Tarta de Comunión y Helado de Vainilla con Chocolate Fondant Caliente

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

## COMUNIONES 2016

### **Menú Adultos Núm.4**

#### **Aperitivo**

Vieiras “Ruta Jacobea”

Rape con Almejas en Salsa Marinera

Entrecot de Ternera al Queso de Arzúa

Tarta de Comunión y Helado de Vainilla con Chocolate Fondant Caliente

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

### **Menú Adultos Núm.5**

#### **Aperitivo**

Lubrigante a la Plancha

Solomillo al Foie con Boletus

Tarta de Comunión y Helado de Vainilla con Chocolate Fondant Caliente

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

### **Menú Adultos Núm.6**

#### **Aperitivo**

Ensalada Tibia de Langostinos, Vieiras y Frutos Secos al Vinagre de Módena

Lomos de Lubina con Verduras en Salsa de Erizos

Entrecot de Ternera a la Pimienta

Tarta de Comunión y Helado de Vainilla con Chocolate Fondant Caliente

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

## COMUNIONES 2016

### **Menú Adultos Núm.7**

#### **Aperitivo**

Langostinos a la Plancha

Almejas a la Marinera

Caldeirada de Rape, Rodaballo y Merluza

Medallones de Jarrete al Horno

Tarta de Comunción y Helado de Vainilla con Chocolate Fondant Caliente

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

### **Menú Adultos Núm.8**

#### **Aperitivo**

Cigalas al Vapor (1 Kg para 3 Personas)

Suprema de Rodaballo en Salsa de Langostinos

Lomo de Ternera al Horno

Tarta de Comunción y Helado de Vainilla con Chocolate Fondant Caliente

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra

### **Bebidas**

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris, D.O. Ribera de Duero o

Marqués de Mundaiz Crianza, D.O. Ca. Rioja

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Whisky Ballantines, 100 Pipers

Carolans, Carlos III

Aguardientes

Licores de Frutas

# COMUNIONES 2016

## Condiciones Generales

Todos los banquetes de comunión serán tratados de manera personalizada, designándose un responsable que se ocupará de su gestión.

La inclusión de algunos mariscos en el menú está sujeta a disponibilidades de mercado, veda, contingencias climatológicas, etc.

El envío de presupuesto no implica compromiso de reserva por parte del Restaurante. Las reservas quedarán confirmadas a la entrega de pago y señal por un importe de **300 €**. En caso de cancelación no habrá devolución del importe depositado como concepto de pago y señal. El número definitivo de invitados deberá ser confirmado ocho días antes de la celebración del evento. Esta cifra se considerará como base para la facturación, nunca un número inferior.

### Condiciones de Pago:

A.- 300 Euros a la confirmación de la reserva

B.- 100 % del importe total, como muy tarde, la fecha de la celebración.

### Descripción del Evento.

El aperitivo habitualmente se sirve al exterior, en las zonas anexas al restaurante. En caso de mal tiempo se traslada al interior.

El banquete se celebra en los salones del Restaurante, con centros de flores naturales, manteles de hilo-algodón, vajilla Villeroy & Boch, cristalería y sillas tapizadas. La dirección del banquete corre a cargo de un maitre, asistido por camareros.

### **Servicios Complementarios**

Animadores, Payasos, Talleres, Servicio de Autobuses, etc.

Por favor, consúltenos sus proyectos sin compromiso, trataremos de ayudarle en todo lo que necesite.