

Comuniones 2019

En primer lugar les queremos agradecer hayan pensado en Mas d'en Ros para la celebración de la comunión de su hijo/hija.

Nuestros menús están especialmente elaborados y diseñados para la total satisfacción de ustedes y sus invitados. Ponemos a su disposición un amplio abanico de posibilidades con aperitivos al aire libre y en salas, menús de gran calidad, con buen servicio y la posibilidad de terminar una gran jornada festiva en la Sala de fiestas Philadelphia donde podrán disfrutar de un fin de fiesta con música para todos gustos.

*Agradeciendo una vez más su confianza,
Reciban un cordial saludo,*

*Eduard Agell -Gerente Christian's Service (Mas d'en Ros) Telef: 977751092/ 686965956/ 609787887
Dirección: Ctra. Reus – Cambrils, Km. 4.4 (TV-3141) Riudoms (Tarragona) Correo: masdenros@gmail.com*



Aperitivos en jardines o sala

Aperitivos fríos

Cepa de embutidos artesano

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen

Chupito de crema de gazpacho con virutas de jamón

Pate de pimienta negra con tostadista

Queso de manchego y membrillo

Quiche Loraine de bacon

Coca recapte con atún

Aperitivos calientes

Croquetas artesanas “Avi Cuiner”

Buñuelo de bacalao con romesco

Cazuelita de chistorra y morcilla a la brasa

Pinchos de dátiles con bacon y miel de romero

Hojaldre de butifarra de “Perol”

Calamares a la romana

Mini patatas rellenas con boloñesa

Tostada de queso de cabra con un toque de mermelada

Degustación en el bufet

Fideuá a la marinera con gambas y “All i oli”

Bebidas incluida en aperitivo

Vino blanco, Vino tinto, cava rosado, aguas minerales, cervezas, zumos y refrescos

Menús de Adultos

Primeros platos

(a escoger uno para todos igual)

“Crep” de rape rubio, mejillones y langostinos con salsa de galera y emental

o

Suprema de merluza palangre rellena de marisco con “Meurniere” de almendras

o

Ensalada de cangrejo y aguacate sobre carpaccio de salmón ahumado con tomate cherry horneados y balsamico

o

Corona de langostinos con mezclum de nobles crudités nuevas y vinagreta de Cabernet sauvignom (Suplt. 8,00-€)

Segundos platos

(a escoger uno para todos igual)

Solomillo de lechón sobre canapé con “Mousse de foie” y setas al madeira

o

Ternasco de Aragón al horno con flor de romero

o

Cesta de meloso de ternera con cremoso de “Pedro Ximenez” sobre lecho de patatas y ceps

o

Muslo de pato mudo confitado sobre compota de manzana con patatas dauphinoise y caramelizada de salsa de frambuesa

o

Solomillo de ternera roja de Girona “XXL” con pimienta verde de Madagascar (Supl. 10,00-€)

o

Rodaballo al horno estilo pescadores

Menú para vegetarianos y/o veganos

(Consultar oferta gastronómica)

Nuestros postres

(a escoger uno para todos igual)

Sorbete de limón a la menta fresca, mojito o mandarina

o

Carpaccio de piña natural con helado y flor crema quemada

o

Crema inglesa con dados de frutas naturales

o

Macedonia de frutas naturales con zumo y licor dulce

Bebidas incluida en menú adultos

Vino blanco, Vino tinto, Cava, aguas minerales y refrescos

Cafés, infusiones y copa de licor

Menú Infantil

(máx. 12 años)

Plato combinado: Macarrones a la boloñesa, escalope de pollo y patatas fritas naturales

Menú Adolescentes

(máx. 16 años)

Primeros platos

(a escoger uno para todos igual)

Raviolis frescos 4 quesos

o

Pizza de jamón y queso

o

Canelones caseros gratinados

Segundos platos

(a escoger uno para todos igual)

Escalopa de pollo con patatas fritas naturales

o

Muslo de pollo al horno con patatas fritas naturales

o

Merluza a la romana con patatas fritas naturales

Postre para ambos menús

Helado de dos sabores

Bebidas para ambos menús

Aguas minerales y refrescos

Precios y condiciones

- *Aperitivos en el jardín (adultos)* 20,00-€ p/p
- *Aperitivos en sala (adultos)* 10,00-€ p/p
- *Aperitivos niños si es contratado para los adultos sin cargo*
- *Precio menú adulto sin suplemento* 60,00-€ p/p
- *Aperitivos en sala y segundo plato (s/s)* 55,00-€ p/p
- *También incluido en todos los menús Pastel de Celebración
(Bizcocho, nata, trufa y yema quemada)*
- *Precio menú infantil* 25,00-€ p/p
- *Precio menú adolescentes* 35,00-€p/p

Otras opciones

- *Sorbetes entre platos* 5,00-€ p/p
- *Bolsas de golosinas (solo por encargos)* 4,00-€ p/p
- *Entrada a "Philadelphia" y D.J (por comunión)* 200,00-€
- *Ticket de consumición para la sala de fiesta*
 - *Combinados* 6,00-€ /u
 - *Cerveza, chupitos, refrescos, zumos, agua* 3,00-€/u

Observaciones

- Si desean que el muñeco del pastel sea personalizado, tendría un coste de 60,00-€
- Para realizar decoraciones en sala con globos pueden pedir información sin compromiso.
- Se deberá confirmar el menú y la cantidad de invitados con una antelación mínima de 10 días a la fecha del evento.
- Mas d'en Ros en cualquier caso facturará el número de menús confirmados 72 horas antes de la celebración del evento por previsión de compras y organización.
- El pago se deberá realizar por transferencia bancaria o en efectivo (72 horas antes), **NO VISA**
- A todos los precios se le deberá añadir el IVA correspondiente
- Horarios ocupación de sala comida hasta las 18:00 hrs
- Horarios ocupación de sala de cenas hasta las 23:00 hrs
- La sala de fiestas Philadelphia abrirá sus puertas de 17:30 hrs a 19:30 hrs para las comidas.
- La sala de fiestas Philadelphia abrirá sus puertas de 22:00 hrs a 00:00 hrs para las cenas.,
- La reserva por parte del cliente se considerará en firme una vez entregada a cuenta 300,00-€, la misma no será devuelta en caso de anulación por parte del cliente.
- Para los niños menores de 12 años tendremos Castillo hinchable y parque infantiles, si desea otro tipo de actividad o entretenimiento para los peque pedir información o traer la actividad o animador que deseen.
- Este presupuesto solo será válido para celebraciones de comuniones 2019, para un mínimo de 25 adultos y según disponibilidad.
- Esta oferta gastronómica y de celebración esta sujeta a posibles modificaciones por Christian's Service y/u oferta de mercado.