

de la **A**
a la **Z**
LO PONEMOS EN BANDEJA

CATÁLOGO

Primeras Comuniones

2026



www.delad-z.com

Cocktail Amalfi

FRÍO

Bodegón de Queso con Uvas y Nueces
Bocadito de Foie Especiado con Azúcar Tostada
Gorditas Mexicanas
Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

CALIENTE

Wanton de Pollo Estilo Thai
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Coca Mediterránea
Croqueta Casera de Jamón

POSTRE

Brownie de Chocolate Negro con Nueces
Bocadito de Hojaldre con Maracuyá y Marshmallows

BEBIDAS

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Zumo de Naranja, Piña y Tomate
Vino Blanco
Vino Tinto de Rioja

PRECIO POR PERSONA

49€

(*) Mínimo 35 personas
Menos de 35, consultar precio



Cocktail Biarritz

FRÍO

Hojaldre Invertido de Escalivada y Cremoso de Trufa
Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
Canapé de Gilda Anchoa y Patata Frita
Mini Wrap de Bonito y Tomate Confitado
Tartar de Fuet sobre Crujiente de Chile

CALIENTE

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Twister de Langostinos con Miel de Caña
Mini Arepa Rellena de Pollo Marinado y Verdura
Croqueta Casera de Jamón

POSTRE

Brownie de Chocolate Negro con Nueces
Cortadillo de Dulce de Leche

BEBIDAS

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Zumo de Naranja, Piña y Tomate
Vino Blanco
Vino Tinto de Rioja

PRECIO POR PERSONA

52€

(*) Mínimo 35 personas
Menos de 35, consultar precio



Cocktail Cambridge

FRÍO

Bodegón de Queso con Uvas
Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa
Tafin de Tomate Confitado e Ibérico
Gofre con Mújol y Cremoso de Queso
Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano

CALIENTE

Coca Mediterránea
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Twister de Langostino con Miel de Caña
Tosta de Solomillo Ibérico con Confitura de Cebolla y Queso Manchego
Mini Arepa Rellena de Pollo Marinado y Verdura

POSTRE

Tartaleta de Limón y Merengue
Brownie de Chocolate Negro con Nueces

BEBIDAS

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Zumo de Naranja, Piña y Tomate
Vino Blanco
Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **56€**

(*) Mínimo 35 personas
Menos de 35, consultar precio



Cocktail Elvas

FRÍO

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
 Mini Wrap de Pollo con Canónigos
 Gofre con Mújol y Cremoso de Queso
 Canapé de Gilda, Anchoas y Patata Frita
 Bocadito de Foie Especiado con Azúcar Tostada

CALIENTE

Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada
 Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado
 Pan de Yuca con Roast Beef
 Wanton de Pollo Estilo Thai
 Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
 Croqueta Casera de Jamón

POSTRE

Brownie de Chocolate con Nueces
 Cortadillo de Dulce de Leche
 Mini Pavlova con Frutos Rojos

BEBIDAS

Refrescos
 Cerveza con y sin alcohol
 Zumo de Naranja, Piña y Tomate
 Vino Blanco
 Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **60€**

(*) Mínimo 35 personas
 Menos de 35, consultar precio



Cocktail **Floren**cia

FRÍO

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)

Bocadito de Foie Especiado con Azúcar Tostada
Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
Hojaldre Invertido de Cremoso de Foie y Trufa
Gofre con Mújol y Cremoso de Queso
Tartar de Fuet sobre Crujiente de Chile

CALIENTE

Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado
Muffins con Pringá
Arroz Cremoso de Hongos
Tosta de Solomillo Ibérico con Confitura de Cebolla y Queso Manchego
Pan Bao con Costilla a BT, Cebolla Encurtida y Salsa Hoisin
Croqueta Casera de Jamón

POSTRE

Alfajores
Mini Tarta Pavlova con Frutos Rojos
Tatin de Manzana

BEBIDAS

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Zumo de Naranja, Piña y Tomate
Vino Blanco
Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **64€**

(*) Mínimo 35 personas
Menos de 35, consultar precio



Cocktail Oslo

FRÍO

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Tartar de Atún sobre Lima
Canapé de Gilda, Anchoas y Patata Frita
Rollito de Cecina con Foie y PX
Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

CALIENTE

Coca Mediterránea Brioche de Gamba Crujiente
con Salsa Kimchi
Gofre Kentuky
Arroz Cremoso de Hongos
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Croqueta Casera de Jamón
Twister de Langostinos con Miel de Caña

POSTRE

Cortadillo de Dulce de Leche
Bocadito de Hojaldre con Maracuyá y Marshmallows
Empanadilla de Chocolate

BEBIDAS

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Zumo de Naranja, Piña y Tomate
Vino Blanco
Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **64€**

(*) Mínimo 35 personas
Menos de 35, consultar precio



Cocktail Mikonos

FRÍOS

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
 Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces
 Rollito de Cecina con Foie y PX
 Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
 Mini Wrap de Pollo con Canónigos y Mayonesa
 Tartar de Atún sobre Lima
 Hojaldre Invertido de Cremoso de Foie y Trufa

CALIENTES

Croqueta Casera de Jamón
 Pan Bao con Costilla a BT, Cebolla Encurtida y Salsa Hoisin
 Mini Arepa de Reina Pepiada con Salsa Guasacaca
 Twister de Langostinos con Miel de Caña Gofre Kentucky
 Canelón de Pato
 Mini Cachopo con Pimiento Confitado

POSTRE

Brownie de Chocolate Negro con Nueces
 Mini Pavlova con Frutos Rojos
 Tartaleta de Limón y Merengue

BEBIDAS

Refrescos
 Cerveza con y sin alcohol
 Zumo de Naranja, Piña y Tomate
 Vino Blanco
 Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA

67€

(*) Mínimo 35 personas
 Menos de 35, consultar precio



Cocktail Salzburgo

FRÍOS

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)

Tartar de Fuet sobre Crujiente de Chile

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa

Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita

Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano

Bocadito de Foie Especiado con Azúcar Tostada

CALIENTES

Croqueta Casera de Jamón

Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada

Mini Taco de Cochinita Pibil

Ravioli Cremoso de Calabacín

Canelón de Pato

Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado

Pan de Yuca con Roast Beef

Arroz Cremoso de Hongos

POSTRES

Tatin de Manzana

Mini Pavlova con Frutos Rojos

Mini Coulant de Chocolate con Crema de Cacahuete

BEBIDAS

Refrescos

Cerveza con y sin alcohol

Zumo de Naranja, Piña y Tomate

Vino Blanco

Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA

68€

(*) Mínimo 35 personas
Menos de 35, consultar precio



Cocktail Praga

FRÍOS

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
 Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces
 Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
 Tatin de Tomate Confitado e Ibérico
 Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos
 Tartar de Fuet sobre Crujiente de Chile
 Rollito de Cecina con Foie y PX
 Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita

CALIENTES

Wanton de Pollo al Estilo Thai
 Arroz Cremoso de Hongos
 Gamba Roja Crunchy & Spicy
 Pan Bao con Costilla a BT, Cebolla Encurtida y Salsa Hoisin
 Muffins con Pringá Croqueta Casera de Jamon
 Mini Cachopo con Pimiento Glaseado

POSTRES

Empanadilla de Chocolate
 Cortadillo de Dulce de Leche
 Bocado de Hojaldre con Maracuyá y Marshmallows

BEBIDAS

Refrescos
 Cerveza con y sin alcohol
 Zumo de Naranja, Piña y Tomate
 Vino Blanco
 Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **71€**

(*) Mínimo 35 personas
 Menos de 35, consultar precio



Cocktail Zahara

FRÍOS

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)
Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa
Tartar de Fuet sobre Crujiente de Chile
Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita
Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
Bocadito de Foie
Especiado con Azúcar Tostada
Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos

CALIENTES

Arroz Cremoso de Hongos
Canelón de Pato
Pan de Yuca con Roast Beef
Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada
Mini Taco de Cochinita Pibil
Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado
Ravioli Cremoso de Calabacín
Twister de Langostinos con Miel de Caña
Croqueta Casera de Jamón

POSTRES

Tatin de Manzana
Brownie de Chocolate Negro con Nueces
Tartaleta de Limón y Merengue

BEBIDAS

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Zumo de Naranja, Piña y Tomate
Vino Blanco
Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **78€**

(*) Mínimo 35 personas
Menos de 35, consultar precio



Cazuelita

Se puede reforzar el Cocktail con una CAZUELITA.

A elegir entre:

- Solomillo Strogonoff con Arroz Blanco
- Timbal de Rabo de Toro con Patata Paja
- Pollo Estilo Thai con Verduritas Salteadas
- Chipirones Encebollados
- Merluza con Tallarines de Calabacín Encurtido
- Merluza Gratinada con Mayonesa de Soja
- Salmón con Vinagreta de Aguacate y Cuscús
- Langostinos al Curry con Arroz Basmati
- Pisto con Huevos
- Arroz Cremoso de Hongos
- Ravioli de Foie Mi-Cuit con Salsa de Trufa
- Canelón de Pato

PRECIO POR CAZUELITA

12€



Nota para Cocktail

Estos precios incluyen:

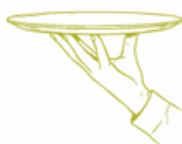
- Servicio de tres horas de camareros/doncellas a partir de la hora acordada con el cliente.
- Personal de cocina y office.
- Menaje necesario para el Cocktail (copas, vasos, fuentes, servilletas, hielera, bandeja de camarero, etc.) en Madrid Centro (interior M-30). Fuera de Madrid, consultar precios.
- Barra libre de las bebidas indicadas durante las tres horas de servicio.
- Transporte, montaje, recogida y limpieza.

Para grupos inferiores a 35 personas no está incluido el servicio de camareros. Para grupos inferiores a 25 personas no está incluido el personal (camareros y personal de cocina) ni el menaje. Para grupos de 15 personas o menos, consultar precios.



Extras

- Hora Extra de Camarero/Doncella: 25€
 - Combinados durante las tres horas de cocktail: 6€ por persona
 - Barra Libre:
Precio por persona con servicio de camareros incluido.
4 h: 30,50€
3 h: 27€
2 h: 20€
1 h: 12€
 - Café: 3€/persona
 - Decoración floral básica:
31€/cada centro
 - Mobiliario:
 - Mesas de 1,50 cm con diez sillas (a elegir entre diferentes modelos), mantelería (ver muestrario), montaje y ceniceros: 95€/ud.
 - Mesas de 0,80 cm con 6 sillas (a elegir entre diferentes modelos), mantelería (ver muestrario), montaje y ceniceros: 75€/ud.
 - Mesa alta de Cocktail con mantelería (ver muestrario): 62€/ud. Taburetes altos 16€/ud.
- (El coste del transporte del mobiliario se añadirá según mobiliario elegido y dirección de entrega)



Bodegón de Queso

Buffet de quesos (mínimo 10 variedades: manchego, brie, cabrales, gorgonzola, torta del casar, cabra, etc.) con surtido de minipanes (payés, ajonjolí, chapata, linaza, multicereales, tostadas, colines, etc.) acompañado de uvas, nueces, confitura de cebolla, confitura de tomate, dulce de membrillo, etc. Presentación exclusiva consistente en decoración floral con frutas, cestos, velones, mesa, mantelería, etc.

PRECIO POR PERSONA
(Mínimo 35 personas)

16,50€

Córner de Gildas y Patatas

Gildas de Anchoa, Boquerón y Queso Manchego con Patatas Fritas servidas en conos.

Presentación mesa con mantel, alturas, decoración floral, etc.

PRECIO POR PERSONA
(Mínimo 35 personas)

12€

Suplemento: Carrito de Madera 120€



Bodegón de Ensaladas

Variedad de fuentes de ensaladas decoradas con surtido de panes, centro floral con frutas, mesa, mantelería y menaje necesario.

Ensalada Verde de Queso de Cabra y Champiñón Encurtido

Ensalada de Pasta con Salmón, Langostinos y Aguacate

Ensalada de Brotes Tiernos y Frutos Secos

Ensalada Templada "De la A a la Z" (Gulas y Gambas)

PRECIO POR PERSONA
(Mínimo 35 personas)

17,50€

Incluye mesa, mantelería estándar, platos, cubiertos, etc.

Mesa Japonesa con Chef

Con la presencia de un chef profesional con más de 15 años en la preparación de comida japonesa, elaborará un surtido de sushi japonés (makis, niguiris, futomaki y sashimi) con complemento de wasabi y soja. Incluye mesa, mantelería modelo estándar, fuentes de cristal con decoración de hoja de roble, palillos orientales, etc.

Precio: consultar. Varía en función del número de asistentes y horas de servicio.



Cocina Tradicional en Miniatura

Buffet de platos tradicionales, servidos en vajilla mini de porcelana blanca. Estará atendido por un camarero, la comida se mantendrá caliente en "chafing dishes". Se irán sirviendo los platos según lo demanden los invitados.

Variedades para elegir (mínimo dos):

- Pisto Manchego con Huevos de Codorniz Fritos
- Merluza con Tallarines de Calabacín Encurtido
- Salmón con Vinagreta de Aguacate
- Chipirones Encebollados
- Langostinos al Curry
- Solomillo Strogonoff
- Timbal de Rabo de Toro
- Pollo estilo Thai
- Arroz Cremoso de Hongos
- Ravioli de Foie con Cremoso de Hongos
- Canelón de Pato

PRECIO POR PERSONA
(dos variedades)

21€

8,50€ variedad adicional



Buffet de Postres

Mesa-buffet con un surtido de postres (a elegir siete variedades):

- Pavlova con Frutos Rojos
- Tarta de Limón con Merengue
- Tarta de Dulce de Leche
- Tarta Fina de Manzana
- Tarta Tatin de Manzana
- Tarta Carrot Cake
- Suspiro de Chocolate
- Tarta Linzer
- Tarta Cremosa de Queso
- Mousse de Chocolate
- Postre de Café
- Brownie de Chocolate Negro
- Brownie de Chocolate y Queso
- Brownie de Chocolate Blanco con Arándanos
- Surtido de Quesos con Membrillo, Uvas y Nueces
- Fruta de Temporada en Brocheta con Fondue de Chocolate

PRECIO POR PERSONA
(Mínimo 35 personas)

19,50€



Candy Bar

Preciosa mesa de chuches y chocolates.

Precio: varía en función del número de invitados. Solicitar información.



Confirmación de asistentes:

El cliente deberá confirmar el número definitivo de asistentes 48 horas antes del evento. Si fuera superior, se facturará por el número final de asistentes. En el supuesto de que fuera inferior, se facturará por el número de confirmados. El número final de asistentes al evento será el resultante del recuento efectuado por el maître o persona responsable del catering en el momento de iniciarse el servicio.

Condiciones de pago:

El 50% a la aceptación del presupuesto y el 50% restante al día siguiente laborable de la fecha del evento.



Menú I

Servicio sentado consistente en unos aperitivos, un entrante,
un plato principal con sus guarniciones y un postre.

APERITIVOS

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
Tatin Ibérico con Tomate Confitado
Croqueta Cremosa de Jamón
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Twister de Langostinos con Miel de Caña

● ENTRANTES

Gazpacho Andaluz con su guarnición
Crema de Calabaza con Raviolis de Foie
Crema de Puerro y Vieiras con Tinta de Calamar
Ensalada de Langostinos, Mango y Aguacate
Ensalada Templada de Judías Verdes, Huevo Poché y Foie
Huevo a Baja Temperatura con Crema de Patata a la Trufa
Arroz Cremoso de Hongos
Canelón de Pato con Bechamel de Boletus y Salsa Hoisin
Alcachofa al Carbón con Crema de Carabinero
Alcachofas Rellenas de Ibérico y Foie
Pastel de Merluza y Gambas con Brotes Verdes
Raviolis al Foie Gras de Pato con Salsa de Trufa
Tartar de Salmón Ahumado y Fresco
Tartar de Atún

● PLATO PRINCIPAL (a elegir uno):

PESCADOS

Lubina en Papillote
Popieta de Lenguado Rellena de Cebolla Caramelizada y Salsa Suprema
Dorada Rellena de Setas con Mantequilla de Langostino
Chipirones Encebollados
Salmón Marinado con Vinagreta de Aguacate y Yogur
Merluza Rellena de Colitas de Gambas y Salsa de Huevas de Mújol
Merluza en Salsa Verde con Almejas
Merluza con Mayonesa de Soja Gratinada

CARNES

Timbal de Rabo de Toro con Verduritas
Solomillo de Ternera a Baja Temperatura (*)
Solomillo Stroganoff de Ternera (*)
Solomillo Ibérico Wellington (*)
Escalopines al Limón
Solomillo Ibérico a la Mostaza y Miel
Solomillo Ibérico con Salsa de Pedro Ximénez
Carrillera de Ibérico
Cochinillo Deshuesado y Glaseado en su Jugo
Cordero Deshuesado y Glaseado con Salsa de Romero
Supremas de Ave Rellenas de Foie
Magret de Pato sobre Cuscús con Frutos Rojos
Roast Beef en su Jugo

GUARNICIONES

Arroz Basmati
Asadillo de Pimientos de Piquillo Glaseados
Cebollitas Francesas
Crema de Patata Trufada
Patata Parisiën
Patatas a la Crema
Patatas Paja
Verduritas Salteadas al Teriyaki
Zanahorias Glaseadas



● **POSTRES**

Carpaccio de Fruta de Temporada con Salsa de Chocolate Caliente
Tarta de Queso con Frutos Rojos
Cremosa de Queso
Tarta Árabe de Manzana
Brownie de Chocolate Negro con Nueces y Helado de Vainilla
Brownie de Chocolate con Queso y salsa de Frutos Rojos
Brownie de Chocolate Blanco con Arándanos y Avellanas
Coulant de Chocolate Negro con Salsa de Chocolate a la Menta
Crema de Yogurt con Frambuesas
Crujiente con Crema de Chocolate Blanco y Frambuesas
Tarta de Limón y Merengue
Tarta Templada Fina de Manzana con Helado de Vainilla
Tatin de Manzana con Crema Inglesa o Helado
Tarta de Dulce de Leche Pastel de Café y Chocolate
Tarta Tres Leches
Tarta Pavlova con Frutos Rojos
Tarta Suspiro de Chocolate Café y Mignardises

● **BEBIDAS**

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, Zumo de Naranja, Piña y Tomate,
Vino Tinto Crianza de Rioja, Vino Blanco de Rueda, Agua Mineral y Licores

..... PRECIO POR PERSONA

99€

(Mínimo 35 personas – Menos de 35, consultar precios)

Nota: Los platos marcados con un asterisco tienen un suplemento de 12,50€

Estos precios incluyen:

- Servicio de 4 horas de camareros y doncellas desde la hora acordada con el cliente
- Barra libre de las bebidas indicadas durante las 4 horas del servicio.
- Personal de cocina y office.
- Menaje necesario (cristalería, vajilla, cubertería, mesas y mantelería, sillas, etc.).
- Entrega, recogida y montaje en Madrid (interior M-30).
Fuera de Madrid, consultar precios de porte.

● **BARRA LIBRE**

Precio por persona con servicio de camareros incluido.

4 h: 30,50€

3 h: 27€

2 h: 20€

1 h: 12€

● **DECORACIÓN FLORAL**

A partir de 31€ por centro

● **CONDICIONES:**

Para grupos inferiores a 35 personas no está incluido el servicio de camareros.

Para grupos inferiores a 25 personas no está incluido el servicio de camareros ni el menaje.

Para grupos de 15 personas o menos, consultar precio.



Menú II

Servicio más informal que el anterior, consiste en un cocktail seguido de un plato principal con su guarnición.

A elegir entre cualquiera de los Cocktails que detallamos a continuación, seguido de un plato principal con guarnición (a elegir del Menú nº I).

- Precio por persona: **87€** eligiendo el **Cocktail Amalfi**
- Precio por persona: **90€** eligiendo el **Cocktail Biarritz**
- Precio por persona: **94€** eligiendo el **Cocktail Cambridge**
- Precio por persona: **98€** eligiendo el **Cocktail Elvas**
- Precio por persona: **102€** eligiendo el **Cocktail Florencia**
- Precio por persona: **102€** eligiendo el **Cocktail Oslo**
- Precio por persona: **105€** eligiendo el **Cocktail Mikonos**
- Precio por persona: **106€** eligiendo el **Cocktail Salzburgo**
- Precio por persona: **109€** eligiendo el **Cocktail Praga**
- Precio por persona: **116€** eligiendo el **Cocktail Zahara**

Mínimo 35 personas (Grupos inferiores a 35 personas, consultar precios)

Estos precios incluyen:

- Servicio de 4 horas de camareros y doncellas desde la hora acordada con el cliente.
- Barra libre de las bebidas indicadas durante las 4 horas del Servicio.
- Personal de cocina y office.
- Menaje necesario (cristalería, vajilla, cubertería modelo estándar, mesas y mantelería, sillas, etc.).
- Entrega, Recogida en Madrid (interior M-30).
Fuera de Madrid, consultar precios de porte.
- Las mesas están calculadas para 8-10 comensales con un máximo de 4 mesas. Mesas adicionales llevan un suplemento.

● CONDICIONES:

Para grupos inferiores a 35 personas no está incluido el servicio de camareros.

Para grupos inferiores a 25 personas no está incluido el servicio de camareros ni el menaje.

Para grupos de 15 personas o menos, consultar precio.



Menú Infantil I

Servicio tipo picoteo.

- Patatas Fritas
- Galletitas Saladas
- Donuts de Queso Gouda
- Tortilla de Patatas
- Mini Empanadillas de Atún
- Croqueta Cremosa de Jamón
- Mini Sándwiches de Jamón y Queso
- Pechuguitas de Pollo Villaroy
- Mini Hot Dogs
- Mini Burger

● POSTRE

Surtido de Helados o Brownie de Chocolate
Chuches

● BEBIDAS

Coca-Cola sin Cafeína, Fanta de Naranja y de Limón y Agua.

PRECIO POR NIÑO

40€

Mínimo 10 niños (Los niños no computan en el mínimo de invitados)

Menú Infantil II

Servicio consistente en unos aperitivos seguidos de un plato principal con su guarnición.

- Patatas Fritas
- Galletitas Saladas
- Aceitunas
- Mini Salchichas con Kétchup
- Croqueta Cremosa de Jamón
- Hamburguesa con Patatas Fritas o Escalope con Patatas Fritas o Pechuga Pollo Villaroy con Patatas Fritas

● POSTRE

Surtido de Helados o Brownie de Chocolate
Chuches

● BEBIDAS

Coca-Cola sin Cafeína, Fanta de Naranja y de Limón y Agua.

PRECIO POR NIÑO

41€

Mínimo 10 niños (Los niños no computan en el mínimo de invitados)

NOTA

Los precios de los Menús Infantiles incluyen mesas, mantelería, menaje necesario, decoración floral y servicio de camarero durante la comida.



Merienda para Adultos y Niños

Sugerimos para este Servicio nuestro Catálogo en Bandejas con una amplia variedad (pedir información).

Puesto

CARRITO MADERA CANDY

Carrito de madera decorado con bolas y guirnaldas de papel y lleno de botes de chuches variadas, brownie de chocolate negro con nueces y brownie de chocolate blanco con arándanos y avellanas.

Medidas carrito de madera:

largo 120 cm x ancho 55 cm x alto 165 cm.

PRECIO CARRITO CANDY
(para 20 niños)

280€



ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA



Animación

Furor Musical y Juegos de Yincana

Consiste en un enfrentamiento musical entre dos equipos (chicos-chicas, rubios-morenos...). A lo largo de varias pruebas relacionadas con la música, irán sumando puntos con el fin de llegar al final con la mayor cantidad posible. Los niños tendrán que bailar, saltar, cantar y, sobre todo, divertirse, dirigidos por un showman. Asimismo, hacemos los tradicionales juegos de Yincana.

Precio: 345€ / Duración: 1 hora y media / Dos animadores

Yincana

Gran juego en el que, por equipos, las/os participantes tienen que ir superando una serie de pruebas de ingenio y habilidad, con marcado carácter lúdico. Se presenta el juego dentro de una historia que ambienta todas las pruebas. Se forman los equipos, se les identifica mediante telas de colores o pintura de cara y se establecen 5 controles o lugares de ejecución de las pruebas.

Las pruebas varían desde: el transporte de globos sin utilizar las manos, comerse las manzanas atadas a un cordel, juego de paracaídas, carreras de sacos, realización de una pintura sobre papel continuo...

Todos los animadores van disfrazados de distintos personajes. Se termina el gran juego completando un gran puzle con las piezas que ha conseguido cada equipo por la realización de las distintas pruebas.

Se puede realizar tanto en exterior como interior.

- **Duración: 1 hora + 2 animadores: Precio: 280€**
- **Duración: 1 hora y 30 minutos + 2 animadores: Precio: 345€**
- **Duración: 1 hora + 3 animadores: Precio: 480€**
- **Duración 1 hora y media + 3 animadores: Precio: 415€**



ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA



Animación

Maquilladora

Realización de maquillajesdefantasía.

Duración 2 horas

Precio: 200€

Magia

Mago especializado en niñosque incluye números especiales. Espectáculo infantil o familiar, interactivo con los niños y en especial con el protagonista, el niño/a que hace la Comunión.

Duración: 1 hora

Precio: 270€



ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

