

MENÚS DE COMUNIÓN



Estos menús están pensados para la celebración de comuniones de hasta 200 personas.

Los precios incluyen animación infantil durante la sobremesa*, obsequio de un muñeco de comunión en el corte de la tarta (tarta ficticia solo para la foto), decoración en mesa, Minutas con el menú y el Seating Plan (soporte para la distribución de los invitados por mesa).

*consultar condiciones

Además pueden contratar un rincón decorativo con una Candy Bar, y para cualquier otro tipo de decoración y peticiones especiales se pondrá a vuestro servicio, personalizando cada detalle **ONE & ONLY DAY**.

No se permite el acceso de empresas externas para decorar u ofrecer ningún servicio que no haya sido contratado por el Molino de San Lázaro.

La estancia en nuestros salones será hasta las 18:00h, después podrán disfrutar de nuestra terraza exterior con parque infantil y excelentes vistas a orillas del Ebro, siempre y cuando el tiempo lo permita.

Para hacer efectiva la reserva del espacio se solicita un anticipo de 300 euros, que se descontará del pago final de la factura.

Consúltenos cualquier duda sin compromiso.

reservas@elmolinodesanlazarro.com o en el teléfono **976.394.108**.





MENÚ INFANTIL

● PRIMER PLATO (A elegir)

Entremeses Variados Fríos y Calientes
Lasagna de Carne y Tomate
Macarrones a la Carbonara

● SEGUNDO PLATO (A elegir)

Costillas de Ternasco
Pechuga Empanada
Merluza Rebozada

Todos los segundos van acompañados
con Patatas Fritas

● POSTRE

Tarta de yema quemada, nata avainillada y trufa

● BEBIDA

Pan, agua mineral y zumo ó refresco.

El menú infantil se sirve a mesa completa, para ello deberán elegir entre un primero, un segundo y un postre para todos los niños de una misma comunión.

30,00 € IVA INCL.

MENÚ N°1

PRIMER PLATO

DELICIAS EL MOLINO: Jamón Ibérico con Tostadas,
Salmón Ahumado, Ensaladilla Rusa de Marisco,
Terrina de Foie, Espárragos Blancos, Langostinos
Cocidos y Mousse de Cabracho.

CENTRO DE MESA

Croquetas caseras de jamón ibérico

CARNE

Ternasco D.O. Aragón asado con patatas
a lo Pobre y su Jugo.

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Vino Corona De Aragón D.O. Cariñena
Garnacha & Macabeo Chardonnay
Agua Mineral, Infusión O Café
Copa De Cava Ramiro II D.O Cariñena
Carro De Licores

54,00 € IVA INCL.

MENÚ N°2

CENTROS DE MESA

Jamón de Teruel D.O. con tomate y tostadas
Terrina de Foie micuit al caramelo de vino tinto
Pimientos asados al vermouth con bacalao ahumado
Espárragos Trigueros a la Plancha con Tomate concasé
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

SEGUNDO PLATO

Paletilla de ternasco rellena de setas y ajetes
con puré de patata trufada.

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Vino Corona De Aragón D.O. Cariñena
Garnacha & Macabeo Chardonnay
Agua Mineral, Infusión O Café
Copa De Cava Ramiro II D.O Cariñena
Carro De Licores

56,00 € IVA INCL.

MENÚ N°3

PRIMER PLATO

Canelón de Txangurro y Mahonesa
Ligera de Langostino

PESCADO

Merluza Asada con boloñesa de
gambas y salsa americana

CARNE

Jarrete de Ternera Glaseado con
Parmentier de Patata y Verduritas al Wok

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Vino Corona De Aragón D.O. Cariñena
Garnacha & Macabeo Chardonnay
Agua Mineral, Infusión O Café
Copa De Cava Ramiro II D.O Cariñena
Carro De Licores

58,00 € IVA INCL.

MENÚ N°4

CENTROS DE MESA

Jamón de Teruel D.O. con tomate y tostadas
Ensalada de queso de cabra con tomates secos y nueces
Croquetas caseras de Jamón Ibérico
Migas tradicionales
Langostinos a la plancha
Bacalao al ajoarriero aragonés

CARNE

Cochinillo rustido con patata al horno

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Vino Corona De Aragón D.O. Cariñena
Garnacha & Macabeo Chardonnay
Agua Mineral, Infusión O Café
Copa De Cava Ramiro II D.O Cariñena
Carro De Licores

60,00 € IVA INCL.

MENÚ N°5

CENTROS DE MESA

Jamón y lomo Ibérico con tomate y tostadas
Terrina de Foie micuit con caramelo de Vino Tinto
Espárragos Trigueros a la Plancha con Tomate Concasé
Causa limeña de patata y pato con dados de foie micuit
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Migas tradicionales

CARNE

Paletilla de cordero deshuesada con
puré de patata y migas crujientes

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Vino Corona De Aragón D.O. Cariñena
Garnacha & Macabeo Chardonnay
Agua Mineral, Infusión O Café
Copa De Cava Ramiro II D.O Cariñena
Carro De Licores

62,00 € IVA INCL.

MENÚ N°6

CENTROS DE MESA

Surtido de Ibéricos (Jamón, Lomo y Salchichón)
con tomate y tostadas
Terrina de Foie micuit con caramelo de vino tinto
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Pimientos asados al vermouth con bacalao ahumado
Langostinos a la Plancha
Almejas en Salsa Verde

SEGUNDO PLATO

1/2 Paletilla de Ternasco D.O. Aragón Asado
con Patatas a lo Pobre y su Jugo

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Vino Corona De Aragón D.O. Cariñena
Garnacha & Macabeo Chardonnay
Agua Mineral, Infusión O Café
Copa De Cava Ramiro II D.O Cariñena
Carro De Licores

64,00 € IVA INCL.

MENÚ N°7

CENTROS DE MESA

Jamón Ibérico con tomate y tostadas
Terrina de Foie micuit con caramelo de vino tinto
Timbal de guacamole y txangurro
Buñuelos de Bacalao
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

PESCADO

Lubina a la plancha con guiso de
chipirones en su tinta y ali oli

CARNE

Lechazo D.O. Aragón Asado con
Patatas a lo Pobre y su jugo

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Vino Corona De Aragón D.O. Cariñena
Garnacha & Macabeo Chardonnay
Agua Mineral, Infusión O Café
Copa De Cava Ramiro II D.O Cariñena
Carro De Licores

66,00 € IVA INCL.

MENÚ N°8

CENTROS DE MESA

Jamón Ibérico con tomate y tostadas
Terrina de Foie micuit caramelo de vino tinto
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Bacalao al ajoarriero Aragonés

PESCADO

Rape con Estofado de Centollo al Jerez y
Pil-Pil con toffe de zanahoria

CARNE

Solomillo de Ternera
con tatin de patata

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Vino Corona De Aragón D.O. Cariñena
Garnacha & Macabeo Chardonnay
Agua Mineral, Infusión O Café
Copa De Cava Ramiro II D.O Cariñena
Carro De Licores

68,00 € IVA INCL.



CARTA DE POSTRES

Tarta de yema quemada, nata avainillada y trufa
Sacher de albaricoque con helado
Tarta de vainilla bourbon con helado
Tarta de manzana asada y chocolate blanco con helado
Tarta de bizcocho de cacao, cremoso de chocolate, mango y mousse de chocolate con helado
Lingote de Cremoso de Chocolate, Helado de Nocilla y Burbujas
Pastel de Chocolate Caliente con Helado
Tarta de Crema de Limón, Sobao de Mantequilla y Merengue

SORBETES

Les ofrecemos la posibilidad de incluir un sorbete a cualquiera de nuestros menús con un suplemento de **4,00 €** para los sin alcohol y **5.00 €** con alcohol;

Frutos Rojos
Cítricos
Mango y Maracuyá
Mandarina al Vodka
Limón al Cava
Piña al Cointreau

EXTRAS

Condiciones pruebas de menús: se realizarán los jueves a las 14:00 ó a las 21:00 (excepto festivos y vísperas), con reserva previa mínimo 10 días antes. El precio será el del menú elegido

Monitor en mesa durante la comida* - **150€**
*1 monitor cada 10 niños máximo.

Candy Bar, mesa decorativa chuches: mesa de 80X80, 120€ / mesa de 80x120, - **175€**

Photocall con hueco central y diseño infantil ó personalizado (100cm X 140cm) - **60€**
Material cartón (mínimo con 20 días de antelación)

Centro de mesa de 3 globos con helio de colores a elegir con pesa y con nombre del niño/a en purpurina escrito en el globo - **25€**

Otro tipo de decoración o peticiones especiales bajo presupuesto **ONE & ONLY DAY**

Consúltenos cualquier duda sin compromiso:

reservas@elmolinosanlazarro.com
o en el teléfono **976.394.108.**

