

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, un candy Bar, centros de globos,... y para cualquier otro tipo de decoración y peticiones especiales, personalizará 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

Huevo de chocolate artesano

● 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°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 con longaniza

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 rostí 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.

