

*Las
Comuniones
del
Molino*

Molino
de san Lázaro

CELEBRA TU COMUNIÓN EN EL MOLINO DE SAN LÁZARO

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

Para las alergias alimentarias comunicadas con antelación, los platos se pueden adaptar o sustituir. Cada plato adaptado conllevará un suplemento de 1€.

Los precios incluyen animación infantil durante la sobremesa, centro floral artificial en mesa, minutas con el menú y el seating plan a juego (soporte para la distribución de los invitados por mesa).

Además, pueden contratar un rincón decorativo, un candy bar, crispy corner, centros de globos, etc. Y para cualquier otro tipo de decoración y peticiones especiales, nuestro equipo comercial personalizará cada detalle.

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.

Para hacer efectiva la reserva del espacio, se solicita un anticipo de 200€ que se descontará del pago final de la factura.

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 y el servicio lo permitan.

Consúltenos cualquier duda sin compromiso.
reservas@elmolinosanlazarro.com
TFN. 976 394 108

Menú infantil

El Menú infantil ha de ser el mismo para todos los niños de una misma comunión.

PRIMER PLATO (a elegir)

Entremeses variados fríos y calientes
Lasagna de carne y tomate
Macarrones a la carbonara

SEGUNDO PLATO (a elegir)

Chuletillas de ternasco con patatas fritas
Pechuga empanada con patatas fritas
Mini burger con patatas fritas

POSTRE

Huevo de chocolate artesano

BEBIDA

Pan, servicio de agua y zumo o refresco

INCLUYE

Animación infantil durante la sobremesa

30,00€ IVA INCL.



MENÚ N°1

Precio por persona: 50€ (IVA incluido)

PRIMER PLATO

Delicias del Molino

Jamón de Teruel D.O., salmón ahumado, ensaladilla rusa de marisco, terrina de foie micuit, 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

Servicio de agua

Copa de cava Ramiro II D.O. Cariñena
Cafés e infusiones

MENÚ N°2

Precio por persona: 53€ (IVA incluido)

CENTRO DE MESA

Jamón de Teruel D.O. con tomate y tostadas
Terrina de foie micuit con caramelo de vino tinto
Ensalada de queso de cabra con tomates secos y nueces
Espárragos trigueros a la plancha con tomate concasé
Croquetas caseras de jamón ibérico

SEGUNDO PLATO

Solomillo Wellington de ibérico con hongos y salsa española

POSTRE

A elegir de nuestra carta de postres

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena
Garnacha & Macabeo Chardonnay

Servicio de agua

Copa de cava Ramiro II D.O. Cariñena
Cafés e infusiones

MENÚ N°3

Precio por persona: 56€ (IVA incluido)

CENTRO DE MESA

Jamón de Teruel D.O. con tomate y tostadas
Terrina de foie micuit con caramelo de vino tinto
Espárragos trigueros a la plancha con tomate concasé
Bacalao ajoarriero aragonés
Croquetas caseras de jamón ibérico
Migas tradicionales con longaniza

CARNE

Paletilla de ternasco relleno de setas y ajetes con crema de patata trufada

POSTRE

A elegir de nuestra carta de postres

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena
Garnacha & Macabeo Chardonnay

Servicio de agua

Copa de cava Ramiro II D.O. Cariñena
Cafés e infusiones

MENÚ N°4

Precio por persona: 58€ (IVA incluido)

PRIMER PLATO

Canelón de txangurro y mayonesa ligera de langostino

PESCADO

Merluza asada con canelón de 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

Servicio de agua

Copa de cava Ramiro II D.O. Cariñena
Cafés e infusiones



MENÚ N°5

Precio por persona: 62€ (IVA incluido)

CENTRO 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 vermú 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

Servicio de agua
Copa de cava Ramiro II D.O. Cariñena
Cafés e infusiones

MENÚ N°6

Precio por persona: 65€ (IVA incluido)

CENTRO DE MESA

Jamón ibérico con tomate y tostadas
Terrina de foie micuit con caramelo de vino tinto
Croquetas caseras de jamón ibérico
Bacalao al ajoarriero aragonés

PESCADO

Lubina asada con guiso de chipirones en
su tinta y alioli

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

Servicio de agua
Copa de cava Ramiro II D.O. Cariñena
Cafés e infusiones

Carta de postres

Se elegirá un único postre para todos los adultos de una misma comunión

Tarta de yema quemada, nata avainillada y trufa

Sacher de albaricoque

Tarta de vainilla bourbon

Tarta de manzana asada y chocolate blanco

Pastel de Chocolate caliente

Lemon Pie: crema de limón, sobao de mantequilla y merengue

Extras

- Monitor de mesa durante la comida 150€
Incluye un monitor cada 10 niños máximo (15€ cada niño extra)
- Centro de globos con helio personalizado colores a elegir desde 25€
 - Centro de flor fresca desde 20€
- Corte de tarta ficticia para foto con obsequio para el comulgante 25€
- Candy o Crispy Bar, mesa decorativa con chuches o con aperitivos salados 150€
 - Letrero de madera niño/a personalizado 25€
 - Círculo de madera niño/a personalizado 75€
- Photocall de cartón con hueco central y diseño infantil o personalizado 60€ *2
 - Photocall especial Molino desde 150€ *1
 - Fotomatón 450€ *1
 - Proyector y pantalla 100€ *1
 - Discoteca *1 (bajo presupuesto)
- Otro tipo de decoración o peticiones especiales bajo presupuesto.

*1: Servicios sujetos a condiciones del espacio.

*2: Encargos con 1 mes de antelación.



Molino
de san Lázaro

Paseo de la Ribera, 22, 50015 Zaragoza
www.elmolinodesanlazarro.com
976 394 108
reservas@elmolinodesanlazarro.com

