

Las Palmeras

FUENGIROLA



Bautizos y Comunion

Affiliated by
FERGUS

Haz realidad con nosotros la comunión que siempre imaginaste



2

Nuestro equipo de trabajo

En nuestro establecimiento contamos con un equipo de profesionales especializados y dedicados en exclusiva a la organización de comuniones. Desde el primer momento, el asesor encargado de tu evento escuchará tus necesidades e intereses, intercambiará ideas contigo y te orientará a la hora de tomar las decisiones. Nuestra meta es siempre hacer realidad el sueño nuestros clientes. Planificamos, coordinamos y nos volcamos en cada aspecto: decoración, menús, toques especiales... para que el resultado sea el mejor.



Nuestros menús

Nuestros menús están diseñados para celebraciones en cualquier tipo de formato, teniendo en cuenta a todos los comensales. Han sido estudiados y creados minuciosamente por nuestro equipo de cocina para así obtener un resultado sobresaliente. Carnes, pescados y productos de calidad que combinados de forma equilibrada y al gusto de los invitados conforman el menú perfecto para cada comunión. Por ello también elaboramos especialmente para los niños y las personas vegetarianas o celiacas diferentes opciones de menú.



Un evento inolvidable

Dejate aconsejar por nuestra gran experiencia y conoce nuestros exclusivos toques especiales que harán una celebración única. Disfruta de un auténtico venenciador, un cortador especialista, un carrito dulce, una fuente de chocolate... muchas ideas para sorprender a tus invitados: Y no te olvides de la celebración tras la comida, tenemos muchas opciones para que sea toda una gran fiesta, animación personalizada, castillos hichables, shows... el recuerdo de este día perdurará para siempre.

Nuestros menús

Aperitivos para bautizos y comuniones

01. Mini Wrap de pollo, guacamole, queso fundido y mézclum
02. Salmorejo con daditos de jamón ibérico
03. Canica de ensalada malagueña
04. Pincho de tortilla de patatas & ali oli con pimiento del padrón
05. Tabla de quesos con membrillo y frutos secos
06. Tabla de ibéricos con Regañías
07. Mini sándwich de roast beef, rúcula y salsa tártara
08. Brochetitas de pollo al curry
09. Croquetas de rabo de toro
10. Buñuelos de bacalao con mahonesa cítrica
11. Crujiente de txistorra
12. Mini rollitos de primavera con mahonesa de soja
13. Mini burgers de ternera con cebolla crujiente
14. Pops de pollo con mahonesa de kimchi
15. Brochetitas vegetales con salsa romesco

En caso de que desee ampliar su selección de aperitivos, se aplicará un suplemento de 2.50€ por cada opción adicional de canapé, por persona

Menú 1

Cocktail de bienvenida

Compuesto por 4 aperitivos a elegir del listado

Primero

Ensalada de queso Payoyo, vinagreta de frambuesa y tomatitos confitados

Segundo Plato

Carrillada de cerdo guisada con puré de patatas y setas
ó

Bacalao confitado con pisto manchego y emulsión de queso parmesano

Postre

Vasito de tiramisú casero con helado de turrón
ó

Tarta de comunión / bautizo

Bodega

Vinos espumosos
Blanco Melior Verdejo de Matarromera (D.O. Rueda)
Vino Tinto Alcorta Crianza (D.O. Rioja)
Cerveza, refrescos, agua y café

42,00€ *

Menú 2

Cocktail de bienvenida

Compuesto por 4 aperitivos a elegir del listado

Primero

Arroz meloso de ibéricos, verduritas de temporada y nube de queso

Segundo Plato

Solomillo de cerdo en salsa de oporto con parmentier de patatas, espárragos salteados y Cherrys
ó

Lomo de dorada sobre quinoa y picada cítrica de tomate con aguacate

Postre

Tarta fina de manzana con helado de vainilla y crema ligera de almendra
ó

Tarta de comunión / bautizo

Bodega

Vinos espumosos
Blanco Melior Verdejo de Matarromera (D.O. Rueda)
Vino Tinto Alcorta Crianza (D.O. Rioja)
Cerveza, refrescos, agua y café

45,00€ *

* Precio por persona
IVA incluido

Menú 3

Cocktail de bienvenida

Compuesto por 5 aperitivos a elegir del listado

Primero

Tartar de langostinos, aguacates y fruta tropical con vinagreta cítrica

Segundo Plato

Meloso de ternera con salsa de vino tinto y graten de patatas

ó

Salmón plancha, salsa de cava y salteado de verduras

Postre

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla

ó

Tarta de comunión / bautizo

Bodega

Vinos espumosos

Blanco Melior Verdejo de Matarromera (D.O. Rueda)

Vino Tinto Alcorta Crianza (D.O. Rioja)

Cerveza, refrescos, agua y café

48,00€ *

Menú 4

Cocktail de bienvenida

Compuesto por 5 aperitivos a elegir del listado

Primero

Carpaccio de Salmón marinado, cherrys confitados y buquet de ensalada

Segundo Plato

Preso ibérica confitada con salsa chimichurri y verduras asadas

ó

Corvina asada con puré de celery & salsa de curry verde

Postre

Cheesecake con sorbete de frambuesa

ó

Tarta de comunión / bautizo

Bodega

Vinos espumosos

Blanco Melior Verdejo de Matarromera (D.O. Rueda)

Vino Tinto Alcorta Crianza (D.O. Rioja)

Cerveza, refrescos, agua y café

52,00€ *

* Precio por persona
IVA incluido

Menús infantiles

Menú infantil A

Nuggets de pollo con salsa BBQ y patatas deluxe
Espirales boloñesa
Helado ó tarta
Cono chuches
Agua y refrescos

18,00€ *

Menú infantil B

Baguepizza york-queso
Hamburguesa de ternera con patatas
Helado ó tarta
Cono chuches
Agua y refrescos

20,00€ *

Menú infantil C

Croquetas de jamón
Escalope de pollo con patatas
Helado ó tarta
Cono chuches
Agua y refrescos

22,00€ *

* Precio por persona
IVA incluido

Otras Bodegas

Si así lo desea, puede sustituir los vinos de su menú por otros de nuestra selección:

Bodega del Norte

Rosado Cuatro Pasos (D.O. Bierzo)
Blanco Lisonja Lias Rueda (D.O. Rueda)
Tinto Ricardo Dumas Roble (D.O. Ribera del Duero)

Suplemento 4,00€ / persona

Bodega del Sur

Rosado La Depa (D.O. Sierras de Málaga)
Blanco Montespejo (D.O. Sierras de Málaga)
Tinto La Depa (D.O. Sierras de Málaga)

Suplemento 4,00€ / persona

Bodega de Autor

Rosado Quelias (D.O. Cigales)
Blanco Bicicletas y Peces (D.O. Rueda)
Tinto La Mateo Insolente (D.O. Rioja)

Suplemento 6,00€ / persona

Barra libre

Por copa

6,00€

Por botella

Incluye 12 refrescos **70,00€**

Por botella (Premium)

Incluye 12 refrescos **80,00€**

Por horas

2 horas	15,00€ / persona
3 horas	25,00€ / persona
4 horas	33,00€ / persona
5 horas	40,00€ / persona

IVA incluido

Servicios adicionales

Servicio animación

Castillos hinchables

Servicio DJ

Consultar presupuesto

8

Recenas frías

Montaditos de jamón serrano & tumaca

Montaditos integrales de atún, ali-oli y rúcula

Chapatitas de zurrapa colorá

Nachos con guacamole, crema agria y cheddar

Golosinas y dulces

Bodega

Cerveza, refrescos y agua

9,00€ *

Recenas calientes

Mini-burger de ternera

Montadito serranito

Mini-pizzas

Bodega

Cerveza, refrescos y agua

10,00€ *

*** Precio por persona**
IVA incluido

Fuente de Chocolate



El complemento perfecto de sus fiestas y celebraciones. Cause sensación en su próximo evento contratando este exquisito detalle.

Básica

(2 horas)

Incluye chocolate para fundir más **uno** de estos tres ingredientes:

Frutas, Golosinas o Dulces

~~187,5€~~

150,00€

Premium

(2 horas)

Incluye chocolate para fundir más **estos tres ingredientes:**

Frutas, Golosinas y Dulces

~~225€~~

180,00€



Gratuidades

Montaje de Salón

Diseño e impresión de Minuta Personalizada

Equipo de sonido en el salón

Decoración mesas con centros modelo estándar

Parking para invitados

Cucurucho de golosinas para los niños

Condiciones

*** Precios aplicables para un mínimo de 50 adultos:**

En caso de no llegar a la cantidad mínima, se aplicará un suplemento del 15% por persona sobre el precio del menú elegido.

*** Condiciones para confirmar la reserva:**

Entrega de depósito de 300€ (preferiblemente vía transferencia bancaria) en el momento de confirmación.

Pago del resto de la totalidad: 10 días antes del evento.

Cantidad máxima aceptada en efectivo: 990€.

*** Confirmación del menú elegido:**

30 días antes del evento.

*** Cierre número de comensales:**

10 días antes del evento.

*** Confirmación de cantidades de los segundos platos elegidos:**

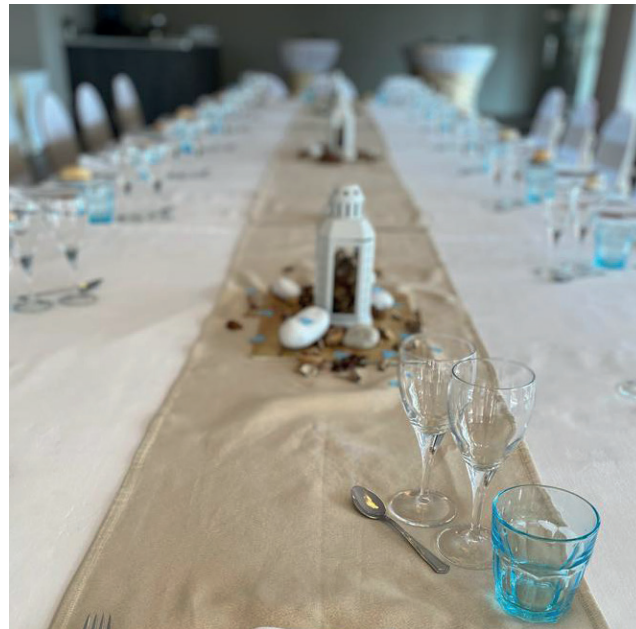
10 días antes del evento.

Contacto

📍 Martínez Catena, 6
29640 Fuengirola, Málaga

☎️ (+34) 952 47 27 00

✉️ eventos.fuengirola@fergusgroup.com



Las Palmeras

FUENGIROLA

 (+34) 952 47 27 00

 eventos.fuengirola@fergusgroup.com

Affiliated by
FERGUS