



#  
delicatto  
EL TALLER DE LOS SUEÑOS

2024

# MENÚS COMUNIONES

La primera Comunión es un día muy especial para nuestros niños y niñas, por ello, cuidamos cada detalle para que sea un día inolvidable.

Lo que nos caracteriza es nuestro asesoramiento personalizado, nuestros amplios salones, nuestros espacios, nuestros jardines, nuestros servicios...

El día de la Primera Comunión es muy importante para nosotros y único para vosotros.

*“Un día muy especial”*



## OBSERVACIONES MENUS DELICATTO 2024

**Nuestra oferta de menús**, instalaciones y servicios esta pensada para pasar un día agradable en familia, incluimos juegos y animación infantil para los más pequeños y podrán invitar durante la tarde a amistades y familiares a unirse al evento y disfrutar de un café, postre y combinado junto a vosotros.

**La formalización** de la fecha definitiva para el evento será firme a la entrega de la cantidad de 350 €, en concepto de fianza. El importe se entregará mediante transferencia bancaria o VISA.

**Los menús que presentamos**, son confecciones orientativas y podrán modificarse en todos sus platos a su gusto siempre y cuando la oferta de mercado por temporada lo permita.

**30 días antes** de la celebración de la comunión se entregará el menú definitivo.

**15 días antes** de la celebración de la comunión se entregará el número de personas invitadas al evento.

**Se facturará** el número real de asistentes y nunca menos que el señalado 3 días antes de la celebración. Nuestro Jefe de Sala comunicará al cliente el número de asistentes antes de la finalización del banquete.

**Si usted aporta su vino**, descontaremos en el precio del menú 1€ IVA incluido por el vino tinto y 0,60€ IVA incluido por el blanco.

**Menús para celíacos** y vegetarianos.

**Las bebidas** incluidas en los menús que presentamos, son:

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja

Vino blanco

Cava Brut D.O Cava

**Los licores** incluidos son:

Licores de frutas varios

Brandys, tipo Terry, 1900 Anís, tipo La Castellana...etc.

Pacharán, tipo La Navarra... etc. Ginebra, tipo Beefeater, Larios...etc.

Vodka, tipo Eristoff, Smirnoff,... etc.

Ron, tipo Bacardy, Habana 3, Brugal, Cacique... etc

Whisky, tipo Ballantines, J&B, White Label,... etc.

Varios, como cervezas, batidos, copa cava,... etc.



## OBSERVACIONES MENUS DELICATTO 2024

**Se podrá traer invitados** a tomar café en el horario de las 17.00 horas y hasta que termine el evento. La consumición será postre, café y combinado por el precio de 19 € IVA incluido.

**A los niños que vengan**, se les dará un cucurucho de chuches y se contará con ellos para la animación y merienda infantil.

**Para la asistencia** de menos de 10 niños el precio será de 12 € IVA incluido. Para la asistencia de más de 10 niños el precio será de 14 € IVA incluido.

**El número de asistentes** al servicio de café no podrá ser superior al número de asistentes a comer.

**La sesión de discoteca** dará comienzo a las 18.00 horas con una duración de 2 horas, y el precio de las consumiciones en la discoteca será:

Combinados 6 €

Refrescos o cerveza 3 €

Agua 1,5 €

**La Dirección** de restaurante Delicatto decidirá si hay servicio de discoteca o no se realizará dicho servicio.

Si desean pueden dar la opción de realizar tiquet con precio único de 5 € IVA incluido por consumición.

**En el tiquet** se deberá indicar:

NOMBRE Y APELLIDO DEL COMULGANTE y LA FECHA.

Los tiquet serán aportados y confeccionados por la propia comunión.

**Toda decoración y servicios extras**, como por ejemplo mesas dulces, globos, etc...correrá a cargo de los contratantes y deberá ser consensuado con la dirección de Delicatto.

### FLORES, MINUTAS Y FALDAS DE SILLAS

Los adornos florales para las mesas están incluidos en el precio del menú.

Las minutas personalizadas con el nombre del comulgante están contempladas en el precio del menú.

Las faldas con las que vestimos las sillas están incluidas en el precio.

Además de todo lo expuesto en las páginas anteriores, no olvidamos el mínimo detalle para que los niños disfruten y recuerden este día... Para ello contamos con diversa animación infantil como hinchables, juegos temáticos, gimkanas, etc...



Disponemos de menús especiales para niños menores de 11 años que consistirá en un plato combinado que llevará:

## MENÚ INFANTIL

JAMÓN IBÉRICO DEHESA DE EXTREMADURA  
NUGGETS DE POLLO Y CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO  
CHULETILLAS DE CORDERO CON PATATAS FRITAS

### POSTRE

HELADO  
CHUCHES  
AGUA Y REFRESCOS

PARA EL COMULGANTE  
TARTA CON FIGURA DE PRIMERA COMUNIÓN Y REGALO SORPRESA  
ANIMACIÓN INFANTIL

HINCHABLES, TALLERES DIVERSOS, ETC  
MERIENDA INFANTIL

PRECIO: 44 €  
I.V.A INCLUIDO

## MENÚ ADOLESCENTE

JAMÓN IBÉRICO DEHESA DE EXTREMADURA  
NUGGETS DE POLLO Y CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO  
GAMBAS SIMPLEMENTE A LA SAL

### SORBETE

SOLOMILLO DE VACUNO CON PATATAS FRITAS

### POSTRE

FERRERO ROCHER, CRUMBLE DE ALMENDRA  
Y HELADO DE MANTECADO A LA ANTIGUA

PRECIO: 62 €  
I.V.A INCLUIDO

4

[www.delicatto.com](http://www.delicatto.com)

Prado Viejo, 66 - 26007 - Logroño, La Rioja - T. 941 21 79 12 - [info@delicatto.com](mailto:info@delicatto.com)



## MENÚ COMUNIONES 2024

### MENÚ 1

FOIE, MANZANA, QUESO, MANGO Y ENCURTIDOS

VIEIRA DE BOGAVANTE GRATINADA

LOMOS DE BACALAO AL PIL PIL ATEMPERADO  
Y CEBOLLA CONFITADA

SORBETE BELLINI

CORDERITO LECHAL ASADO A LA MANERA TRADICIONAL  
CON PATATA PANADERA

o

SOLOMILLO DE VACUNO A LA PLANCHA  
CON SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ  
Y MANOJITO DE ESPÁRRAGOS VERDES CON BEICON

### POSTRE

FERRERO ROCHER, CRUMBLE DE ALMENDRA  
Y HELADO DE MANTECADO A LA ANTIGUA

### VINOS

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO  
CAVA BRUT

PAN, AGUA, CAFÉ Y LICORES

PRECIO: 80 €  
I.V.A INCLUIDO



5



[www.delicatto.com](http://www.delicatto.com)

Prado Viejo, 66 - 26007 - Logroño, La Rioja - T. 941 21 79 12 - [info@delicatto.com](mailto:info@delicatto.com)



## MENÚ COMUNIONES 2024

### MENÚ 2

HOJALDRE DE FOIE SOBRE COMPOTA DE MANZANA

GAMBAS SIMPLEMENTE A LA SAL

MERLUZA DEL CANTÁBRICO, AL ESTILO TRADICIONAL CON ACEITE DE OLIVA,  
AJO, VINAGRE DE MANZANA Y PATATA PANADERA

SORBETE BELLINI

CORDERO CHAMARITO,  
PATATA AJO, ROMERO Y DULCE DE PERA

o

MUSLO DE PINTADA RELLENO DE CASTAÑAS, FOIE  
Y REDUCCIÓN DE SUS JUGOS

#### POSTRE

FERRERO ROCHER, CRUMBLE DE ALMENDRA  
Y HELADO DE MANTECADO A LA ANTIGUA

#### VINOS

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO  
CAVA BRUT

PAN, AGUA, CAFÉ Y LICORES

PRECIO: 84,50 €  
I.V.A INCLUIDO



6



[www.delicatto.com](http://www.delicatto.com)

Prado Viejo, 66 - 26007 - Logroño, La Rioja - T. 941 21 79 12 - [info@delicatto.com](mailto:info@delicatto.com)



## MENÚ COMUNIONES 2024

### MENÚ 3

BLOC DE PATO CAMELIZADO, ESCAROLA,  
FRUTAS Y VINAGRETA DE ARÁNDANO

VIEIRA XXL, ALCACHOFAS Y HUEVAS DE SALMÓN

GAMBAS SIMPLEMENTE A LA SAL

LUBINA A LA PLANCHA CON PICADA DE TOMATE,  
CEBOLLA, PIÑONES Y JUGO DE TERNERA

SORBETE BELLINI

CORDERITO LECHAL ASADO A LA MANERA TRADICIONAL  
CON PATATA PANADERA

o

SOLOMILLO DE VACUNO  
FOIE, SALSA DE HONGOS BOLETUS Y CEBOLLA BALSÁMICA

### POSTRE

FERRERO ROCHER, CRUMBLE DE ALMENDRA  
Y HELADO DE MANTECADO A LA ANTIGUA

### VINOS

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO  
CAVA BRUT

PAN, AGUA, CAFÉ Y LICORES

PRECIO: 89 €  
I.V.A INCLUIDO

7

[www.delicatto.com](http://www.delicatto.com)

Prado Viejo, 66 - 26007 - Logroño, La Rioja - T. 941 21 79 12 - [info@delicatto.com](mailto:info@delicatto.com)





## MENÚ COMUNIONES 2024

### MENÚ 4

ENSALADA DE LANGOSTINOS,  
SALMOREJO Y MAHONESA DE AJO NEGRO

RAVIOLIS DE HONGOS BOLETUS EDULIS  
Y SALSA DE AMBOS

GAMBAS Y CIGALAS SIMPLEMENTE A LA SAL

SORBETE BELLINI

CORDERO CHAMARITO,  
PATATA AJO, ROMERO Y DULCE DE PERA

o

SOLOMILLO DE VACUNO A LA PLANCHA  
CON SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ  
Y MANOJITO DE ESPÁRRAGOS VERDES CON BEICON

### POSTRE

FERRERO ROCHER, CRUMBLE DE ALMENDRA  
Y HELADO DE MANTECADO A LA ANTIGUA

### VINOS

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO  
CAVA BRUT

PAN, AGUA, CAFÉ Y LICORES

PRECIO: 95 €  
I.V.A INCLUIDO



8



[www.delicatto.com](http://www.delicatto.com)

Prado Viejo, 66 - 26007 - Logroño, La Rioja - T. 941 21 79 12 - [info@delicatto.com](mailto:info@delicatto.com)





## MENÚ COMUNIONES 2024

### MENÚ 5

BOGAVANTE BELLAVISTA, MAHONESA CÍTRICA Y PIÑA

GAMBAS SIMPLEMENTE A LA SAL

RODABALLO SALVAJE  
CON EMULSIÓN DE VINAGRE DE JEREZ  
Y HORTALIZAS A LA PARRILLA

SORBETE BELLINI

CORDERITO LECHAL ASADO A LA MANERA TRADICIONAL  
CON PATATA PANADERA

o

SOLOMILLO DE VACUNO  
FOIE, SALSA DE HONGOS BOLETUS Y CEBOLLA BALSÁMICA

### POSTRE

FERRERO ROCHER, CRUMBLE DE ALMENDRA  
Y HELADO DE MANTECADO A LA ANTIGUA

### VINOS

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO  
CAVA BRUT

PAN, AGUA, CAFÉ Y LICORES

PRECIO: 100 €  
I.V.A INCLUIDO



9



[www.delicatto.com](http://www.delicatto.com)

Prado Viejo, 66 - 26007 - Logroño, La Rioja - T. 941 21 79 12 - [info@delicatto.com](mailto:info@delicatto.com)



Prado Viejo, 66  
26007 - Logroño - La Rioja  
T. 941 21 79 12  
info@delicatto.com  
www.delicatto.com