



EVENTOS RESTAURANTE NOU MANOLÍN. COMUNIONES 2019.

La primera comunión es un momento muy importante para los más pequeños de la familia. En el restaurante Pópuli queremos celebrar con vosotros este día tan especial poniéndonos a vuestra disposición.

A continuación encontrareis los menús elaborados para la ocasión y que son un fiel reflejo de nuestra propuesta gastronómica. Estos menús se pueden personalizar, por lo que no dudéis en hacernos llegar cualquier sugerencia o modificación que queráis realizar.

Todos nuestros menús además incluyen decoración floral, minuta, mesero, animación para los niños y coordinación del evento.

Para mayor información, nuestro equipo de eventos estará encantado de atenderles.

Alba Revert.
Coordinadora de eventos Grupo Gastronou
eventos@grupogastronou.com
620.307.809
965.676.425

Plantón:

Refrescos, agua, cerveza, vino, vermouth...

Menú 1

Tomate, variedades y texturas y sardina ahumada

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Croquetas de jamón [1 por persona]

...

Arroz al horno

...

Leche frita flambeada con helado de turrón

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 51'10€ IVA incluido

Plantón:

Refrescos, agua, cerveza, vino, vermouth...

Menú 2

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Ensalada de cogollos, atún y mayonesa a la brasa

Mejillones con salsa verde aromática y curry

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz al horno

o

Merluza con salsa verde

o

Costillas Villena [con ajitos tiernos]

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate calietne

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio [opción arroz] 56'20€ IVA incluido
Precio [opción pescado] 66'50€ IVA incluido
Precio [opción carne] 66'70€ IVA incluido

Plantón:

Refrescos, agua, cerveza, vino, vermuth...

Menú 3

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan catalana

Croqueta de jamón [1 por persona]

...

Vichyssoise

...

Arroz a banda

y

Arroz al horno

...

Helado de queso fresco con coulis de frambuesa y papel de remolacha

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 61'90€ IVA incluido

Plantón:

Refrescos, agua, cerveza, vino, vermuth...

Menú 4

Mejillones al curry

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Degustación de arroz de verdura y magro

...

Bacalao negro con salsa de ortiguillas y merengue de limón

o

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

Helado de queso fresco con coulis de frambuesa y papel de remolacha

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio [opción pescado] 59'80€ IVA incluido
Precio [opción carne] 54'20€ IVA incluido

Plantón:

Refrescos, agua, cerveza, vino, vermouth...

Menú 5

Láminas de alcachofas fritas

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

...

Vichyssoise

...

Txipirones rellenos en su tinta

o

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

Leche, cacao, avellanas y azúcar...

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio [opción pescado] 61'10€ IVA incluido
Precio [opción carne] 58'90€ IVA incluido

Plantón:

Refrescos, agua, cerveza, vino, vermouth...

Menú 6

Foie de pato con gelatina de moscatel

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan catalana

Mejillones al curry

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz al horno

y

Arroz de atún y gambas

o

Merluza con salsa verde

o

Magret de pato con salsa de uva negra

...

Helado de queso fresco con coulis de frambuesas y papel de remolacha

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio [opción arroz] 61'90€ IVA incluido
Precio [opción pescado] 65'20€ IVA incluido
Precio [opción carne] 68'90€ IVA incluido

Plantón:

Refrescos, agua, cerveza, vino, vermouth...

Menú 7

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

...

Ajoblanco con tartar de gamba roja y helado de aceite de oliva

...

Merluza con salsa verde

o

Entrecot Villena (con ajitos tiernos)

...

Leche, cacao, avellanas y azúcar...

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio [opción pescado] 62'30€ IVA incluido
Precio [opción carne] 67'40€ IVA incluido

Plantón:

Refrescos, agua, cerveza, vino, vermuth...

Menú 8

Mejillones al curry

Tomate con anchoas del Cantábrico

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Crema de espárragos trigueros con huevo a baja temperatura

...

Merluza con salsa verde

o

Escalopines al foie con salsa de pasas

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio [opción pescado] 73'70€ IVA incluido

Precio [opción carne] 72'20€ IVA incluido

Plantón:

Refrescos, agua, cerveza, vino, vermuth...

Menú infantil
(Menores de 12 años)

Patatas ibéricas

Croquetas de jamón

...

Espaguetis boloñesa

o

Arroz con pollo

o

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

o

Merlucitos con patatas fritas

...

Tarta de comunión con helado de chocolate

Incluido en el menú:

Refrescos y agua.

Animación infantil.

Tarta de comunión a elegir de Sussu.

Precio 33'00€ IVA incluido

Información de interés.

Nuestro departamento de eventos le proporcionará ayuda profesional y personalizada.

Menú

Todos nuestros menús pueden ser modificados, no dude en hacernos llegar cualquier sugerencia o cambio que quiera realizar.

Disponemos de opciones adaptadas a dietas especiales como vegetarianas, sin gluten, etc.

Vino

Nuestro responsable de eventos le indicará la bodega incluida en el menú.

Si desea cambiar el vino o alguna referencia en concreto, hágaselo saber a nuestro responsable, estará encantado de ayudarle.

Salones

En las celebraciones que tengan lugar al mediodía, pueden disfrutar de nuestras instalaciones hasta las 18:30 h.

En las celebraciones que tengan lugar por la noche se convendrá el horario de cierre.

No dude en consultar con nuestro personal especializado la mejor distribución de mesas para la celebración de su evento.

Minuta personalizada

Realizamos una minuta personalizada de cada evento.

Las minutas irán impresas en blanco y negro y en una tipografía concreta.

Forma de pago

Para la formalización de la reserva, deberá firmarse el contrato preestablecido por parte del restaurante y realizar un primer pago de 300€ (IVA incluido) en concepto de reserva que se descontará del importe final del evento.

El segundo pago se realizará una semana antes del evento a la confirmación del número de comensales y será de, aproximadamente, el 50% del total del evento.

El último pago tendrá lugar a la finalización del evento y será del importe restante.

Servicios extras

Animación. La empresa proveedora de la animación es Macabi Sport. Se calcula un animador cada 10 – 12 niños. Este servicio está incluido en el coste del menú infantil.

Decoración floral. La empresa proveedora de la decoración floral será La trastienda floristería. Este servicio está incluido en el coste del menú.

Otros servicios

No deje de consultarnos cualquier servicio que crea necesario para el éxito de su evento.

La contratación de servicios exteriores al restaurante o proveedores no habituales del restaurante deberán ser aprobados por este.