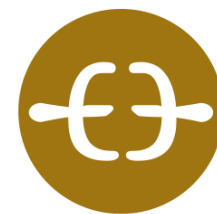




COMUNIONES

2020



ATELIER



Menú 1



PRIMER PLATO

·Gazpacho de Cereza con Perlas de Mozzarella y Albahaca

ENTRANTES PARA COMPARTIR

·Croquetas variadas ATELIER
(Sepia, Cabrales y Jamón Ibérico)

·Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco en su Propia Salsa

SEGUNDO PLATO

·Brocheta de Solomillo de Cerdo Ibérico con Coulis de Mango y Patata Deluxe

Opción de Pescado

·Bacalao confitado a baja temperatura con Parmentier de Calabaza
y Polvo de Oliva Negra

35€

Menú 2

PRIMER PLATO

·Canelones Rellenos de Micuit y Boletus con Galleta de Parmesano

ENTRANTES PARA COMPARTIR

·Surtido de Ibéricos de Bellota (Jamón y Lomo) con Regañas

·Tempura de Verduritas con Salsa Yakitori

SEGUNDO PLATO

·Carrilleras de Cerdo Ibéricas al Vino Tinto con Patata Paja

Opción de Pescado

·Corvina a la plancha con nuestro Pisto Manchego y Crujiente de Jamón Ibérico

41€



Menú 3



PRIMER PLATO

·Ensalada de Ahumados con Helado de Mostaza de Dijón y Vinagreta de Frutos Secos

ENTRANTES PARA COMPARTIR

·Gambón a la Parrilla con Escamas de Sal

·Alcachofas gratinadas con Ralladura de Cítricos,
Parmesano y Lascas de Ibérico

SEGUNDO PLATO

·Entrecot de Vaca Madurado con Salsa Gaucha y Patata Panadera

Opción de Pescado

·Lenguado a la Menieur con Patata al Vapor

48€

Menú 4



PRIMER PLATO

·Panciotti de Pasta Fresca Relleno de Carabinero y Vieira con Salsa de Fruti di Mare y Tomate Confitado

ENTRANTES PARA COMPARTIR

·Foie Fresco a la plancha con Coulis de Frutos del Bosque y Pan de Cristal
·Huevos revueltos con Boletus y Shitake, Crujiente de Cecina y Lascas de Trufa Negra

SEGUNDO PLATO

·Solomillo de Añejo con Salsa suave de Cabrales y Milhoja de Patata

Opción de Pescado

·Atún a la parrilla con Cebolla confitada y Mahonesa de Chipotle

55€

Menú 5



PRIMER PLATO

·Ensalada de Bogavante con Vinagreta de su Coral y Mix de Semillas

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Surtido de Ibéricos de Bellota 100% (Jamón y Lomo) con sus Picos Camperos
- Pulpo a la parrilla con Patatas Revolconas

SEGUNDO PLATO (A elegir 1)

- Cordero Lechal asado en su Jugo con Guarnición de Patata Panadera
- Cochinillo asado al estilo Sepúlveda con Guarnición de Patata Panadera

Opción de Pescado

- Merluza de Pintxo con su Salsa Mediterránea

64€

MENÚ

Infantil

ENTRANTES

- Entremeses Calientes
- Plato de Pasta
- Pizza

SEGUNDO PLATO

- Escalope de Pollo con Patatas
- Escalope de Ternera con Patatas
- Merluza a la Romana

22€



Dejemos que elijan el **postre** que más le guste para terminar de confeccionar su menú, así que le ofrecemos las siguientes variedades:

- Tarta de Queso de Idiazabal con Coulis de Frambuesa
- Coulant de Chocolate 70% con Helado de Galleta
- Brownie con Helado de Chocolate Blanco
- Tarta Templada de Manzana con Helado de Vainilla Bourbon
- Tarta de Celebración de Comunión

Queremos regalaros un Sorbete por cada menú, os proponemos los distintos gustos:

- Pepino y Menta
- Mojito
- Manzana Verde
- Mandarina

En los Menús de Comunión entra todo tipo de Bebida, Vino Tinto y Blanco de Nuestra Bodega, Cerveza, Refrescos y Agua

Atelier incluye en sus menús:

- Sorbete de cortesía
- Minutas y Protocolo
- Montaje especial y decoración para Comunión

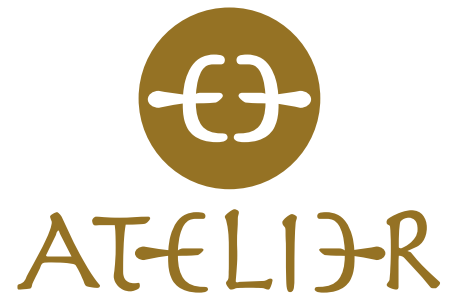
También disponemos de los siguientes productos:

- Montaje de Corner Dulce (consulta de precios)
 - Recena
 - Barra Libre
- Salón Exclusivo (Consulte precios y disponibilidad)



CONDICIONES GENERALES

- Atelier se compromete a mantener las condiciones aceptadas, aunque se produjera con posterioridad a la firma del contrato, fluctuaciones de precios u otras variaciones.
- La reserva en firme del evento será confirmada exclusivamente con una entrega de 300€, en concepto de señal.
- Plazo máximo de 5 días antes del evento, para confirmar el número garantizado de comensales.
- El Restaurante y/o el Salón será ocupado hasta la 19H en el servicio de Comidas y hasta la 24h en el servicio de Cenas.



www.ateliercatering.es

reservas@ateliercatering.es

t.: 676 82 47 45

C/ Chile, 1 Valdemoro (MADRID)

