



Descuento para alumnos del Colegio San Fernando. Reserva ya!
985.52.05.12 / 626.79.42.18 • cocina@sanfer.es

MENÚS DE COMUNIONES 2018





Desde 1976, en el restaurante San Fernando atendemos todo tipo de celebraciones, como bodas, comuniones, reuniones familiares, grupos de amigos o eventos de empresa.



Elaboramos en nuestras instalaciones una comida de alta calidad, con el toque justo entre modernidad y tradición, que complacerá a todos sus invitados. ASEGURAMOS AL 100% los hinchables y Jumper, independientemente del tiempo en el día de la comunión, ya que disponemos de espacios a cubierto donde se ubicaría en caso de lluvia

HINCHABLES, JUMPER, DISC-JOCKEY, CUIDADORES, BUFFET DE CHUCHES, FUENTE DE CHOCOLATE. CD CON FOTOGRAFÍAS DEL EVENTO. Todos los servicios necesarios en una Comunión harán de este un día inolvidable tanto para los protagonistas como para toda la familia y amigos que disfruten de esta celebración. **EXTRAS INCLUIDOS EN EL PRECIO DE LOS MENÚS. CONSULTAR DISPONIBILIDAD**



Comuniones 2018

MENÚ 1

APERITIVO

Montaditos de Foie y Pan de Especies
Brochetas de Langostinos con crujiente de Ibérico
Tartar de Salmón
Cucharitas de Salpicón de Quesos Asturianos
Gazpacho de Cerezas

PRIMER PLATO

Frixuelos Rellenos de Langostinos con Salsa de Bogavante

SEGUNDO PLATO

Guiso de Carrillera Ibérica con Texturas de Manzana

POSTRE

Tarta de Queso a nuestra manera con Helado Balsámico de Frambuesas

Bodega y Varios

VINO BLANCO D.O. RUEDA VERDEJO 100%
VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO CRIANZA
AGUA, CAFÉ Y LICORES

*Dentro del Precio del menú se incluye la parte proporcional de **HINCHABLES**, **BUFFET DE CHUCHES**, **FUENTE DE CHOCOLATE**, **CUIDADORES INFANTILES**, **CD CON FOTOS** y 2 horas de **MÚSICA**

Nota.- Existe la posibilidad de combinar carne o pescado como opción de Plato Principal en el mismo menú, para lo cual es necesario una confirmación del número de opciones de cada plato, así como del número de asistentes al acto con un plazo de 4 días anteriores a la celebración del evento.

*Cualquiera de los postres elegidos, sea del Grupo 1,2 ,3 o 4 no aumentarán ni reducirán el precio final del menú.

*Si deséa confeccionar un menú a su medida haciendo una combinación entre los 4 grupos de menús, pídanos presupuesto sin compromiso

Comuniones 2018

MENÚ 2

APERITIVO

Montaditos de Foie y Pan de Especias
Brochetas de Langostinos con crujiente de Jamón Ibérico.
Tartar de Salmón
Gazpacho de Cerezas
Cucharitas de Salpicón de Quesos Asturianos

PRIMER PLATO

Crema de Bogavante del Cantábrico

SEGUNDO PLATO

Opción Carne

Cabrito Guisado con Patatinas y Pimientos

Opción Pescado

Merluza en Salsa de Sidra con Langostinos

POSTRE

Tarta de queso a nuestra manera con Helado Balsámico de Frambuesa

Bodega y Varios

VINO BLANCO D.O. RUEDA VERDEJO 100%
VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO CRIANZA
AGUA, CAFÉ Y LICORES

*Dentro del Precio del menú se **INCLUYE** la parte proporcional de **HINCHABLES** y **CUIDADORES INFANTILES**, **BUFFET DE CHUCHES, FUENTE DE CHOCOLATE, CD CON FOTOS** y 2 horas de **MÚSICA**

Nota.- Existe la posibilidad de combinar carne o pescado como opción de Plato Principal en el mismo menú, para lo cual es necesario una confirmación del número de opciones de cada plato, así como del número de asistentes al acto con un plazo de 4 días anteriores a la celebración del evento.

*Cualquiera de los postres elegidos, sea del Grupo 1,2,3 o 4 no aumentarán ni reducirán el precio final del menú.

*Si deséa confeccionar un menú a su medida haciendo una combinación entre los 4 grupos de menús, pídanos presupuesto sin compromiso



Comuniones 2018

MENÚ 3

APERITIVO

Montaditos de Foie y Pan de Especies
Brochetas de Langostinos con crujiente de Ibérico
Tartar de Salmón
Cucharitas de Salpicón de Quesos Asturianos
Gazpacho de Cerezas

PRIMER PLATO

Milhojas de Piquillos y Centollo del Cantábrico

SEGUNDO PLATO

Opción Carne

Paletilla de Lechazo Asada con Patatinos y Ensalada

Opción Pescado

Lubina a la plancha sobre infusión de Ibéricos y Berberechos

POSTRE

Lingote de Brownie de Chocolate con Smiley de Yogur

Bodega y Varios

VINO BLANCO D.O. RUEDA VERDEJO 100%
VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO CRIANZA
AGUA, CAFÉ Y LICORES

*Dentro del Precio del menú se incluye la parte proporcional de **HINCHABLES** y **CUIDADORES INFANTILES** ,
BUFFET DE CHUCHES , FUENTE DE CHOCOLATE Y CD CON FOTOS
2 horas de **MÚSICA**

Nota.- Existe la posibilidad de combinar carne o pescado como opción de Plato Principal en el mismo menú, para lo cual es necesario una confirmación del número de opciones de cada plato, así como del número de asistentes al acto con un plazo de 4 días anteriores a la celebración del evento.

*Cualquiera de los postres elegidos, sea del Grupo 1,2 ,3 o 4 no aumentarán ni reducirán el precio final del menú.

*Si deséa confeccionar un menú a su medida haciendo una combinación entre los 4 grupos de menús, pídaos presupuesto sin compromiso

sfhosteleria.com

Avda. San Agustín, s/n.
33400 AVILÉS (Principado de Asturias)
Teléfono. 985 520 512
Fax. 985 565 748

Comuniones 2018

MENÚ 4

APERITIVO

Montaditos de Foie y Pan de Especies
Brochetas de Langostinos con crujiente de Ibérico
Tartar de Salmón
Cucharitas de Salpicón de Quesos Asturianos
Gazpacho de Cerezas

PRIMER PLATO

Ensalada de Bogavante del Cantábrico

SEGUNDO PLATO

Opción Carne

Solomillo al Foie con Boletus y Reducción de PX.

Opción Pescado

Rape con Tallarines de Calamar y Frutos del Mar

POSTRE

Torrija de La Abuela con Recuerdos de la Infancia

Bodega y Varios

VINO BLANCO RUEDA VERDEJO 100%
VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO CRIANZA
AGUA, CAFÉ Y LICORES

*Dentro del Precio del menú se incluye la parte proporcional de **HINCHABLES** y **CUIDADORES INFANTILES**,
BUFFET DE CHUCHES, **FUENTE DE CHOCOLATE**, **CD CON FOTOS**
2 horas de **MÚSICA**

Nota.- Existe la posibilidad de combinar carne o pescado como opción de Plato Principal en el mismo menú, para lo cual es necesario una confirmación del número de opciones de cada plato, así como del número de asistentes al acto con un plazo de 4 días anteriores a la celebración del evento.

*Cualquiera de los postres elegidos, sea del Grupo 1,2,3 o 4 no aumentarán ni reducirán el precio final del menú.

*Si deséa confeccionar un menú a su medida haciendo una combinación entre los 4 grupos de menús, pídanos presupuesto sin compromiso

Comuniones 2018

MENÚ INFANTIL

PRIMER PLATO

Surtido de Ibéricos
Tortilla Española
Calamares
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

SEGUNDO PLATO

Hamburguesa deluxe con patatas

POSTRE

Tarta de Comunión con muñec@
Helados

AGUA Y REFRESCOS

*Dentro del Precio del menú se incluye la parte proporcional de
HINCHABLES y CUIDADORES INFANTILES Y OTROS EXTRAS

Gastronomía 2018

OTROS APERITIVOS ENTRANTES • PRE-PLATOS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

CECINA DE LEÓN

PLATO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

DEGUSTACIÓN DE QUESOS ASTURIANOS

CROQUETAS DE IBÉRICO

BROCHETAS DE LANGOSTINOS CON CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO

RISSOTTO DE SETAS SILVESTRES Y PULPO



Nota.- Se puede confeccionar un aperitivo a su medida. Para ello consulte presupuesto o nuestra oferta de aperitivos y Cócteles.

sFhosteleria.com



CONDICIONES GENERALES

1.- Si el contratante lo desea es posible modificar el contenido de los menús añadiendo o sustituyendo platos de cualquiera de los Incluidos en los Grupos de menús. También es posible aumentar aperitivo o contratar Lunch de media Tarde. En cualquiera de estos casos se ajustará presupuesto adaptado a sus necesidades.

2.- Los paquetes de Menús hechos en los que se incluyen Hinchables, Dj y Cuidadores y otros extras serán válidos para las fechas de mayor ocupación en el Mes de Mayo y Junio. Consultar la disponibilidad según ocupación.

.

Para el resto de fechas consultar Condiciones y disponibilidad

4.- El contenido de los Menús consta de un Primer , un segundo Plato , postre café y Bebidas, y Licores.

5.- En caso de elegir parte de los comensales Carne y la otra parte pescado como segundo deberán comunicarlo con 7 días de antelación indicando la cantidad de cada opción quedando el menú al precio marcado. El pago del Evento se efectuará una vez finalizado el mismo.

6.- Se confirmará número de comensales con un máximo de 7 días anteriores al Evento.

7.- El Restaurante San Fernando garantiza la celebración y disfrute de las actividades y de los hinchables con independencia de las condiciones meteorológicas, ya que disponemos de diferentes zonas a cubierto o no en función del día.

8.- En caso de tener alguna persona con algún tipo de alergia entre los invitados, por favor, comuníquenosla con anterioridad al acto para elaborar un menú especial si es preciso.

9.- Al margen de las actividades programadas por los cuidadores, los niños pueden hacer uso de las instalaciones deportivas y de ocio, previa petición de permiso al Restaurante. En este caso ni el centro ni el Restaurante se harán responsables de ningún daño que los niños puedan sufrir o accidentes que se puedan ocasionar.

sFhosteleria.com

Avda. San Agustín, s/n.
33400 AVILÉS (Principado de Asturias)
Teléfono. 985 520 512
Fax. 985 565 748



sFhosteleria.com



Salones con capacidad desde 15 a 345 personas.

Terraza con carpa para aperitivos, comidas y cenas.
Salón reservado.

Medios audiovisuales para proyecciones o discursos.
Salón de actos con capacidad para 650 personas.

Amplio aparcamiento.

Cocina propia de alta calidad.



sFhosteleria.com

Avda. San Agustín, s/n.
33400 AVILÉS (Principado de Asturias)
Teléfono. 985 520 512
Fax. 985 565 748