

MENUS PARA EVENTOS

COMUNIONES



**Hay eventos que se celebran una vez en la vida.
Por ello tenemos que estar a la altura.**

**En Waingunga haremos que su celebración sea tal
y como usted desea.**

**En las comuniones el protagonista es el NIÑO,
y aquí lo pasará en grande con sus familiares y amigos!**

**Podrá elegir uno de nuestros menús elaborados
o realizarlos usted mismo, a su gusto y necesidad.**

**Esperando poder satisfacerle...
Bienvenido a Waingunga.**



Menú nº 1

Copa de Encuentro
(sin aperitivos)

Plato individual de Ibérico
(Jamón, queso y morcón)

Entremeses en mesa
(plato al centro por cada 4 comensales)

Chocos fritos de Huelva
Cazón en adobo
Salteado de Setas Campestre con Langostino al toque de Malasa

Plato principal

Lomo mechado al horno con Salsa Castellana,
Patatas Bastón y Salteado de Alcachofas

Postre

Puding Casero

Bodega

Rioja de la Casa, Blancos, Rosados,
Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 26,00 €

10% I.V.A. Incluido



Menú nº 2

Copa de Encuentro con aperitivos
Tartaleta de philadelphia con membrillo,
Tartaleta de morcilla con manzana y Cucharita de Solomillo adobado

Entremeses en mesa (cada 4 pers.)

Surtido ibérico
(Jamón, caña de lomo, queso y morcón)

Bloc de Salmón Aderezado con Emulsión de Aguacate

Gambas blancas de la costa de Huelva

Plato principal

Solomillo de cerdo con Salsa Waingunga
con Patatas Bastón y Champiñones al Horno

Postre

Tarta de pastelería y café

Bodega

Rioja de la Casa, Blancos, Rosados,
Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 34 €

10% I.V.A. Incluido



Menú nº3

Copa de Encuentro con aperitivos

Tosta de Foie con Piñones y culis de Naranja, Brochetitas de Mozzarella con Cherry y Torbellino Provenzal, Cucharita de Bacalao confitado con cebolla caramelizada y Cartuchos de tortillitas de camarones

Entremeses en mesa (cada 4 pers.)

Surtido ibérico

(Jamón, caña de lomo, queso y morcón)

Pimientos del piquillo rellenos de marisco en su crema

Plato Individual

Gambas blancas de Huelva

1º Plato

Hojaldre de Mero con sabor al Eneldo Fresco

2º Plato

Carrillera de cerdo con Salsa Pedro Ximénez ó Morrillo de Atún a la brasa
(a elegir previamente)

Postre

Tulipa de Helado Artesano

Bodega

Rioja de la Casa, Blancos, Rosados,
Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 41,50 €

10% I.V.A. Incluido



MENÚS PARA EVENTOS

COMUNIONES

- TEMPORADA 2018 -

MENÚ GENERAL – precios por persona –

COPA DE ENCUENTRO

ELIJA A SU GUSTO

SI DESEA INCLUIR COMIDA EN LA COPA DE ENCUENTRO, DEBERÁ ELEGIR ENTRE ESTAS OPCIONES DEPENDIENDO DE LA DURACIÓN:
30 MIN. = 3 A 6 APERITIVOS / 1 HORA = 7 A 12 APERITIVOS

Pequeñas Locuras		Fritos	
Tartaleta de queso Philadelphia con membrillo	0,35 €	Pavías de berenjena a la miel de mil flores	0,55 €
Tartaleta de cóctel de marisco	0,35 €	Calamares del campo	0,55 €
Tartaleta de pisto de verdura	0,35 €	Mini croquetas de jamón caseras	0,55 €
Tosta campera con paté de surimi	0,40 €	Delicias de queso frito con mermelada artesana	0,60 €
Mini biscuit de foie de pato	0,40 €	Huevos con bechamel aderezados con mermelada de frutos rojos	0,65 €
Tartaleta de salmón con Salsa Tártara	0,45 €	Mini croquetas de pollo con hierbabuena	0,65 €
Tosta de queso de cabra caramelizada	0,45 €	Bolas de patata, queso y chorizo	0,70 €
Bola de foie con kikos	0,50 €	Cartuchos de boquerones adobados	0,75 €
Magdalenas suaves de sobrasada y miel	0,55 €	Cartucho de tortillas de camarones	0,95 €
Tartaleta de morcilla y manzana	0,60 €	Pulpo frito con miel de mil flores	1 €
Tosta de jamón con huevo de codorniz	0,60 €	Twister de langostinos	0,95 €
Tosta rústica de queso Camembert con salmón	0,70 €	Chupa-chups de pollo Villeroy con mojo	1,05 €
Tosta de foie de pato con piñones, Módena y culís de naranja	0,65 €	Cartuchos de chocos fritos	1,20 €
Mini hamburguesa ibérica	1,05 €	Brochetitas de langostinos rebozados con kikos	1,20 €
Brochetita de mozzarella con cherry y con hierbas provenzales	1,15 €	Tacos de chocos con queso azul	1,25 €
Piruletas de lomo adobado con chistorra	1,20 €	Flamenquines caseros rellenos de jamón y queso con un toque de mahonesa de curry	1,25 €
Piruleta de pulpo con emulsión de aceituna verde	1,35€	Pollo Thandori	1,40 €
Piruletas de salmón gratinado con ali-oli de almendras	1,40€	Frituras Varias (jamoncitos, verduritas, empanadillas)	1,55 €
Chupitos		Cucharitas	
Mojito	0,50 €	Salpicón de marisco	0,45 €
De crema de aguacate con yogur y langostino	0,90 €	De salteado de setas campestres	0,45 €
Gazpacho de fresa	0,65 €	Melva con picada de cebolla, piquillo y Módena	0,55 €
Sandía, cítricos y menta	0,65 €	Bacalao confitado con cebolla caramelizada	0,60 €
Melón con jamón	0,70 €	De salmorejo con mojama	0,60 €
Salmorejo cordobés con jamón y huevo	0,75 €	Endivia con Roquefort y anchoa	0,60 €
Gazpacho de remolacha con Parmesano y frutos secos	0,80 €	Revuelto ibérico al aroma silvestre	0,65 €
Vasitos		Arroz negro con ali-oli	0,65 €
Ensalada César: pollo confitado, bacón picatostes y cherries, aderezada con salsa César	1,30 €	Aguacate con mozzarella	0,80 €
Ensalada de pollo a la parrilla, queso Gouda vinagreta de dátiles y melocotón	1,30 €	De tataki de atún con cebolleta	0,85 €
Ensalada de queso de cabra gratinado con mermelada de tomate	1,30 €	Tartar de aguacate y mojama	0,85 €
		Popietas de salmón rellenas	0,85 €
		Solomillo adobado	0,95 €
		Varios	
		Mesa de quesos (curado, semi, viejo, gouda, bola, roquefort, curado de cabra, picante y romero)	5,80 €
		Isla de botellines y vinos	3 €



MENÚ PARA EVENTOS

COMUNIONES

- TEMPORADA 2018 -

ENTRANTES			
Pan tostado con jamón, salmorejo y huevo	1,60 €	Bloc de Salmón con Aderezo de Aguacate	3,70 €
Pimientos de piquillo rellenos de marisco en su crema	2 €	Tabla de pulpo a la gallega	4,30 €
Revuelto de habitas, espárragos y jamón	2,10 €	Gambas de la costa de Huelva	Consultar
Taquitos de cazón en adobo	2,30 €	Langostinos Tigres	Consultar
Salteado de setas con langostino toque Masala	2,55 €	Barco de mariscos de nuestra costa	Consultar
Croquetas de langostinos y Tío Pepe	2,55 €	ENTRANTES INDIVIDUALES	
Chocos fritos	2,60 €	Volcán rojo relleno de marisco, frutas exóticas y mermelada de Tomate	4 €
Ración de jamón ibérico	2,95 €	Pimientos de piquillo rellenos de marisco en su crema	4 €
Pimentada con melva y gambas	3 €	Berenjena rellena de verduras, melva o carne Ibérica	5 €
Rulo de salmón con langostino y salsa tártara	3 €	Plato de chacinas (jamón, queso y caña)	5,60 €
Atún en escabeche	3,40 €	Milhojas de berenjena, calabacín, queso y bacón con salsa piquillo	5,60 €
Terrina de foie al oloroso con culís de naranja, Módena y frutos secos	3,40 €	Rulo de salmón con langostino y salsa tártara	6 €
Carpaccio de bacalao con culís de tomate y emulsión de aguacate	3,45 €		
Surtido Ibérico (jamón, queso, morcón y caña de lomo)	3,55 €		
PLATOS PRINCIPALES			
Lomo mechado al horno con Salsa Castellana	5,70 €	Hojaldre de mero con salsa de eneldo	6 €
Rollito de carne ibérica con queso tierno y chutney de tomate	6,30 €	Brochetas de mero a la brasa	7,80 €
Cinta de lomo a la brasa con salsa Ibérica	7,60 €	Morrillo de atún a la brasa	9 €
Solomillo en Salsa Waingunga	8,60 €	Pez espada a la plancha	9,50 €
Carrillera Ibérica al Pedro Ximénez	9 €	Torre de lubina con relleno de marisco y láminas de salmón en salsa roteña	10,10 €
Solomillo Ibérico relleno de paté y pasas	9,10 €	Brocheta de rape con mostaza de miel	10,40 €
Solomillo al horno envuelto en bacón con salsa de naranja	9,10 €	Salmón gratinado con almendras y cebolla caramelizada	12,10 €
Solomillo hojaldrado con jamón y setas	9,40 €	Merluza en Salsa Piorno con almendra y pimiento del piquillo	12,10 €
Secreto a la brasa	9,90 €	Dorada o Lubina al horno	11,60 €
Brochetas de ternera a la brasa	10,50 €	Bacalao confitado a la crema de puerros	12,40 €
Presa ibérica a la brasa	11,60 €		
SORBETES			
Sorbetes al gusto (limón, mandarina, fresa, piruleta, mango y melón)			2,10 €
POSTRES			
Pudding casero de huevo	1,55 €	Tulipa helados artesanos	3,95 €
Mousse de chocolate	2,55 €	Hojaldre de praliné	4,05 €
Brocheta de frutas con chocolate caliente	2,55 €	Buffet de postres portugueses	4,05 €
Tarta de Pastelería	2,85 €	Buffet de café e infusiones	1,00 €
Brownie dúo con helado de vainilla	3,05 €	Surtido de pastelería fina	1,85 €
Hojaldre de manzana con helado de nata	3,55 €	Mesa Dulce	Consultar
Tarta a los tres chocolates	3,65 €		
BODEGA			
A.- Rioja de la Casa, Blancos, Rosados, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral	7,20 €	B.- Crianza Rioja o Ribera del Duero, Blancos, Rosados, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral	10,20 €
PRECIO POR COMENSAL: _____ € x _____ Comensales = _____ € IVA 10% INCLUIDO			



MENÚS PARA EVENTOS

COMUNIONES

- TEMPORADA 2018 -

PACK INFANTIL

MENÚS (a elegir)	EDAD	ACTIVIDADES (2:30 Horas)	PRECIO
TRAMPANTOJO (Cinta de Lomo o pechuga de pollo, patatas, huevo frito y croquetas)	MINI 3-5 AÑOS	LUDOTECA Talleres, animación e hinchables	20 €
COMBINADO (Lomo o pechuga, patatas y figuras de pescado)	INFANTIL 6-11 AÑOS	AVENTURA (elegir 3 actividades) Escalada, Tiro con Arco, Kayak, Paddle surf, Gymkhana, Circuito de puentes, Multideporte, Tirolina y Piscina. Actividades con coste añadido: Tirolina (si no hay 2 monitores) = 70 € Paintball-Kids (30 bolas) = 5 € / niño Zoorball = 100 € / 1 hora	25 €
SPEED (Pizza artesana, nuggets y patatas) + BEBIDAS + HELADO	MAXI 12-15 AÑOS		27 €

OBSERVACIONES

- Los monitores estarán a cargo de los niños a partir de que entren en el salón.
- Los monitores empiezan las actividades con bailes y se terminará con la Piñata.
- El Menú será el mismo para todas las edades.
- Monitor: 1 cada 10 niños, exclusivos en cada comunión, excepto en la Ludoteca.
- Hora extra: 2,50 € / niño
- Precio Menú Infantil SIN Actividades = 10 € p/p

REGALO para el NIÑO de la COMUNIÓN: Foto + Mochila + Bordón

BARRA LIBRE

Sala con capacidad para 120 personas, ambientada con música e iluminación

ALQUILER DE LA SALA: 30 € / hora.

BOTELLAS CON ALCOHOL: 48 € / botella

BOTELLAS SIN ALCOHOL: 24 € / botella

Nota: Autoservicio en mesa preparada con copas, refrescos e hielo.

Mínimo de botellas según personas: 10-20 pers.- Mín. 5 bot. /

21-30 pers.- Mín. 8 bot. 31-50 pers.- Mín. 12 bot. / 51-...pers.- Min. 16 bot.

OBSERVACIONES

- Servicio con camareros.- 20 € / hora por camarero.
- Servicio de Coctelería (mojitos, caipirinhas, gintonic's,...).- Consultar
- Animador Sala = 40 € / hora
- Orquestas, Dj, Charanga, Grupos musicales,...- Consultar

MERIENDA, CENA, RECENA...

BUFFET DE PERRITOS CALIENTES	4 € por pers.
RACIÓN DE MINIBOCATAS PARA 4 PERS. (Jamón y tomate, queso curado, chacina ibérica y vegetal)	3 € por pers.
MONTADITOS (LOMO, PECHUGA, HAMBURGUESA Y TORTILLA)	2 € und.
CHOCOLATE CON CHURROS	2 € por pers.
VASITO DE CARDO DE PUCHERO	1,50 € por pers.

PARA ALMUERZOS O CENAS CONSULTAR LA CARTA DEL MESÓN O SOLICITAR LOS MENÚS

¿CÓMO HAGO EL MENÚ?

La primera columna corresponde a la variedad de platos y la siguiente a sus precios por persona.

Elija los platos según desee, por ejemplo:

Copa Encuentro.-	Frituras Varias	1,55 €
Entrantes.-	Pan de pueblo tostado con salmorejo	1,60 €
	Chocos fritos	2,60 €
	Pimentada con melva y gambas	3,00 €
	Surtido ibérico	3,50 €
Plato Principal.-	Carrillera Ibérica al Pedro Ximénez	9,00 €
Postre.-	Pudding Casero	1,55 €
Bodega.-	A	<u>7,20 €</u>
	TOTAL.-	30,00 €

A TENER EN CUENTA...

Para todo tipo de Celebraciones:

- Los entrantes son raciones para cada 4 personas.
- En el precio de la Bodega, entra la bebida desde 30 min. antes de entrar en la sala (copa de encuentro), hasta los postres. Si escogiera 1 hora de copa de encuentro, la demasía sería 2 € por persona.
- El nº mínimo de comensales es de 20 personas.
- Salas disponibles: PIORNO=140 p./ VEGA=80 p./ PANORÁMICO=40 p./ PLAZOLETA=500 p./ CHIRINGUITO=100 p.
- Tenemos una gran variedad de SALSAS para aderezar los platos. Si quisiera alguna de ellas u otro tipo de platos o tiene alguna sugerencia, coméntenosla.
- Si el cliente aporta el marisco, el servicio de platos será de 1,50 € / plato individual y 1 € / ración por persona. Si el cliente aporta la tarta, el servicio será de 1 € por persona.
- El precio de las Copas tras la celebración es de 4 € tubo y 5 € copa de balón, en combinados y 2,50 € licores sin alcohol.
- Para la celebración de un evento en el Chiringuito de la Piscina aumentar el menú elegido en 3 € por persona.
- El alquiler de nuestro carro de chuches sería de 25 € el servicio (no incluye recipientes).
- Para cualquier montaje ajeno a la empresa (decoración, mesa de chuches, buffet de dulces,...) se tendrá que contar con la disponibilidad del salón.
- En el caso que un cliente traiga producto perecedero para el evento, comunicará previamente el nº de bultos y tamaños que necesite conservar en frío para ver nuestra disponibilidad de espacios. Estos productos se recepcionarán el mismo día del evento con su correspondiente certificado de calidad.
- El cliente a la hora de elegir el **servicio de café** contará con tres opciones:
 - Tipo buffet.- 1 € por comensal.
 - Servicio en mesa con cafetera.- 1,20 € por comensal.
 - A demanda directamente de la cafetera de maquina a la mesa.- 1,50 € por comensal.

Estas tarifas se rigen por las **"CONDICIONES DE RESERVA Y ANULACIÓN PARA CELEBRACIONES 2017-18"**



INFORMACIÓN y RESERVAS

info@waingunga.com / 959 50 40 49 / 655 86 56 31 / 959 50 40 48 (fax) / www.waingunga.com