



COMUNIONES OLYMPIA

"La ilusión de la comunión es un día inolvidable"

Para celebrar la Primera Comunión como se merece,

En Olympia lo preparamos todo

Para que niños, amigos y familiares disfruten de un día tan especial.

Calidad, presentación y servicio.

Organización, detalle y buen ambiente.

Con alegría y diversión para todos.

Porque pensando en los verdaderos protagonistas de este día, los niños,
Contamos con un formidable espectáculo infantil.

A vuestra entera disposición, nuestra experiencia y apoyo
Para daros un servicio excepcional.

Para que la celebración sea un éxito...

...Y el día, inolvidable.

Os esperamos.

Enero 2.017



➤ **Nuestros servicios incluyen ...**

- Carta de Platos Olympia para confeccionar vuestro propio menú.
- Menús para niños.
- Menús para regímenes especiales (adelgazamiento, vegetariano, sin sal, sin gluten, dieta blanda, etc...)
- Minutas personalizadas con el nombre del Comuniente/a para cada uno de los invitados.
- Centros de flor natural o Centro de Globos, en cada una de las mesas.
- Parking gratuito
- Castillo hinchable infantil incluido los domingos del mes de mayo
- Animación infantil incluida en sábados y resto de fechas (mínimo 60 comensales).
- 1 Hora de barra libre
- 2 Circuito de SPA



MENÚ BÁSICO

Rollitos de Salmón Ahumado con Gulas Marinadas al Aceite Bilbaina

Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero
Calabacín Relleno al Gratén y Pastel de Patatas

Sorbete de Piña

Tarta de Avellanas

Café y Licor

Bodega:

Agua Mineral

Blanco de Autor Vegamar *D.O. Valencia*

Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*

Cervezas, Refrescos

Cava Dominio de Calles Brut Nature *D.O. Cava*

Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 43,00 € IVA incluido



MENÚ 1

Entremeses Olympia
Jamón Serrano
Montadito de Queso con Anchoa
Montadito de Escalibada con Mojama
Pimiento de Piquillo Relleno Atún
Langostinos Fríos
Frivolidades de Hojaldre
Croqueta de Gamba
Croqueta Charcutier
Brocheta Hawaiana.

Merluza Rellena de Gambas Con Salsa Mariscada
Brocheta de Langostinos con Cherry, Puntas de Espárragos y Patata Vapor

Sorbete de Mandarina

Tarta de Yema San Marcos

Café y Licor

Bodega:

Agua Mineral

Blanco de Autor Vegamar *D.O. Valencia*

Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*

Cervezas, Refrescos

Cava Dominio de Calles Brut Nature *D.O. Cava*

Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 45,00 € IVA incluido



MENÚ 2

Vieiras y Langostinos en su Jugo sobre Tartine Crujiente
Con Crema de Bullavesa

Milhojas de Solomillo Ibérico con Mixtura de Setas
Pera al Cava y Calabacín al Gratén

Sorbete de Limón

Combinado de Leche Merengada y Maracuyá

Tarta de Tres Chocolates

Café y Licor

Bodega:

Agua Mineral

Blanco de Autor Vegamar *D.O. Valencia*

Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*

Cervezas, Refrescos

Cava Dominio de Calles Brut Nature *D.O. Cava*

Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 50,50 € IVA incluido



MENÚ 3

Turrón de Foie
Taquito de Salmón con Crema de Manzana a la Cerveza Negra
Cogollos de Tudela al Oporto
Huevo Pochee con Gulas y Langostino

Delicias de Rape a la Pimienta Rosa

Semi Frío de Chufas de Alboraya con Crema de Cacao

Tarta de Frambuesas

Café y Licor

Bodega:

Agua Mineral

Blanco de Autor Vegamar *D.O. Valencia*

Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*

Cervezas, Refrescos

Cava Dominio de Calles Brut Nature *D.O. Cava*

Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 49,50 € IVA incluido



MENÚ 4

Crema de Bogavante con su Guarnición

Escalopines de Salmón Relleno a la Crema de Naranja
Brocheta de Langostinos, Calabacín Relleno y Crujiente de Puerros

Sorbete de Limón al Cava

Solomillo Ibérico en Lecho de Hojaldre a la Normanda con
Salsa de Setas

Tarta de Moka

Café y Licor

Bodega:

Agua Mineral

Blanco de Autor Vegamar *D.O. Valencia*

Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*

Cervezas, Refrescos

Cava Dominio de Calles Brut Nature *D.O. Cava*

Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 52.00 € IVA incluido



MENÚ 5

Crema de Salmón al Azafrán con Cebollino

Suprema de Rodaballo a la Lima Limón
Ravioli de Sepia en su Tinta

Sorbete de Maracuyá

Entrecôte de Ternera Lechal Al Vino de Rioja
Calabacín al Graten, Pastel de Patata y Zanahorias

Lingote de Avellanas

Tarta Frambuesa

Café y Licor

Bodega:

Agua Mineral

Blanco de Autor Vegamar *D.O. Valencia*

Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*

Cervezas, Refrescos

Cava Dominio de Calles Brut Nature *D.O. Cava*

Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 62.50 € IVA incluido



Menú Infantil - 1

Entremeses Surtidos
Jamón Serrano, Jamón de York
Salchichón, Chorizo, Queso
Calamares a la Romana

Paella Valenciana Deshuesada

ó

Escalope de Ternera Con Patatas Fritas

ó

Emperador a la Plancha con Patatas Fritas

Helado Fantasía

Tarta Infante

Bebidas:
Agua Mineral
Refrescos

Precio: 30.00 € IVA incluido



Menú Infantil - 2

Plato Individual
Papas, Cheetos, Calamares Romana
Croquetas Charcutier, Croquetas de Gambas, Emperador Orly

Hamburguesa
Con Patatas Fritas y Ketchup

Helado Fantasía

Tarta Infante

Bolsa de Golosinas

Bebidas:
Agua Mineral
Refrescos

Precio: 33.00 € IVA incluido



NUESTRA CARTA DE PLATOS DE BANQUETES

Entradas

Concentrado de Ave a la Esencia de Apio	5,00 €
Crema de Calabacín con Crujiente de Jamón	5,00 €
Vichyssoise Fría en Taza	5,00 €
Crema de Ceps y Patata Nueva	5,00 €
Crema de Calabaza	5,00 €
Crema de Bogavante con su Guarnición	6,00 €
Crema de Salmón al Azafrán con Cebollino.....	6,00 €
Pizarra con: Turrón de Foie, Taquito de Salmón con Crema de Manzana a la Cerveza Negra, Cogollos de Tudela al Oporto y Huevo Pochee con Gulas y Langostino	8,00 €
Rollitos de Salmón Ahumado con Gulas Marinadas al Aceite Bilbaina	10,00 €
Entremeses Olympia	10,00 €
Verduras Asadas Laminadas con Ventresca de Bonito	11,00 €
Terrina de Puerros con Langostinos con su Ensalada	11,00 €
Y Vinagreta de Balsámico	
Ensalada de Bacalao Marinado Con Salsa de Mango	13,00 €
Ensalada de Rape Alangostado con Langostinos Y Vinagreta de Naranja ...	13,00 €
Ensalada de Bogavante y Vinagreta a la Miel de Romero	15,00 €
Ensalada de Langosta con Cuscús de Almejas y Papaya	14,00 €
Entremeses Costa de Azahar	13,00 €
Sugerencias del Cheff	14,00 €

I.V.A. Incluido



Pescados

Vieiras y Langostinos en su Jugo sobre Tartine Crujiente con Crema de Bullavesa	12,00 €
Escalopines de Salmón Relleno a la Crema de Naranja	12,00 €
Brocheta de Langostinos, Calabacín Relleno al Gratén y Crujiente de Puerros	
Dorada a la Espalda	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherry, Puntas de Espárragos y Patata Vapor	
Dorada Rellena de Gambas y Espinacas con Salsa de Puerros	13,00 €
Puntas de Espárragos, Tomatito Cherry y Patatas Vapor	
Lomo de Merluza a la Espalda, con Salsa de Pimientos Amarillos	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherry, Puntas de Espárragos y Patata Vapor	
Merluza Rellena de Gambas Con Salsa Mariscada	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherri, Puntas de Espárragos y Patata Vapor	
Lomo de Merluza al Vapor de Tomillo.....	13,00 €
Juliana de Verduras en Escabeche	
Lomo de Lubina a la Sidra	15,00 €
Brocheta de Langostino con Cherry, Puntas de Espárragos y Patatas Vapor	
Lomo de Bacalao con Vieiras y Langostinos Sobre Juliana de Verduritas...	14,00 €
Salsa de Cava con Toque de Estragón	
Delicias de Rape a la Pimienta Rosa	14,00 €
Suprema de Rodaballo a la Lima Limón	14,00 €
Ravioli de Sepia en su Tinta	
Bogavante Frío Bellavista	24,00 €
Parrillada de Pescados y Mariscos	27,00 €
Zarzuela de Pescados y Mariscos	27,00 €

I.V.A. Incluido



Carnes

Milhojas de Solomillo Ibérico con Mixtura de Setas Calabacín al Gratén, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	11,00 €
Solomillo Ibérico en Lecho de Hojaldre a la Normanda..... Con Salsa de Setas	12,00€
Muslo de Pato en Confit Crujiente con Salsa de Oporto Manzanas Mini, Puré Almendrado y Pera Al Vino	12,00 €
Solomillo Ibérico con Salsa de Pimientos Verdes sobre su propia Asadura .	12,00 €
Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero Coles de Bruselas, Pastel de Patata , Atadillo de Zanahorias	11,00 €
Carrillera Ibérica Confitada con Salsa de Marsala Pera al Vino, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	11,00 €
Carrillera de Ternera Confitada con Salsa de Marsala Pera al Vino, Pastel de Patata, Atadillo de Zanahorias	13,00 €
Milhojas de Solomillo Ibérico al Foie con Mixtura de Setas Calabacín al Gratén, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	15,00 €
Entrecôte de Ternera Lechal Al Vino de Rioja Calabacín al Graten, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	15,00 €
Paletilla de Cordero Asada a la Flor de Tomillo Patata Panadera Tomate Provenzal y Pimientos de Padrón	16,00 €
Solomillo de Ternera con Salsa de Trufas Coles de Bruselas Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	18,00 €
Milhojas de Solomillo de Ternera al Foie con Mixtura de Setas Cebolletas Agridulces, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	21,00 €
Solomillo de Ternera al Foie con Salsa de Trufas Cebolletas Agridulces, Pastel de Patata y Setas de Cardo	21,00 €
Paletilla de Cordero Lechal Asada al Estilo de Aranda de Duero Patata Panadera Tomate Provenzal y Pimientos de Padrón	30,00 €

I.V.A. Incluido



Postres

Rollito de Limón con Quenafa de Canela	5,50 €
Lingote de Avellana	5,50 €
Preludio de Chocolate Sobre Crema Inglesa	5,50 €
Combinado de Cereza y Chocolate Blanco	5,50 €
Fruta Natural preparada con Leche Merengada	5,50 €
Lagrima Semi-Fría de Crema de Naranja	5,50 €
Semi-Frío de Chufas de Alboraya	5,50 €
Parfait de Caramelo con Enrejado de Chocolate	5,50 €
Combinado de Pistacho y Turrón	5,50 €
Combinado de Mango con Textura de Piña	5,50 €
Combinado de Leche Merengada y Maracuyá	5,50 €
Texturas de Avellana con Milhojas de Café	5,50 €
Pequeñas Locuras sobre Coulis de Fresa	5,50 €

Tartas

Tarta de Yema San Marcos	5,00 €
Tarta de Tres Chocolates	5,00 €
Tarta de Frambuesa	5,00 €
Tarta de Limón con Almendra y Merengue	5,00 €
Tarta de Moka	5,00 €
Tarta de Gianduja (Avellana)	5,00 €

I.V.A. Incluido



NUESTRA BODEGA

Bodega 1

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco de Autor Vegamar *D.O. Valencia*
Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*
Cava Dominio de Calles Brut Nature *D.O. Cava*
Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

17,00 € I.V.A. Incluido

Bodega 2

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco de Autor Vegamar *D.O. Valencia*
Tinto Rioja Lagunilla Crianza
Cava Dominio de Calles Brut Nature *D.O. Cava*
Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

18,00 € I.V.A. Incluido

Bodega 3

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco Rueda Marqués de Irún
Tinto Valenciano de Autor Nodus
Cava Carlota Suría Brut Nature
Príncipe de Larios, Peche, Baileys, Beefeater, Whisky Cardhu

19,00 € I.V.A. Incluido

Bodega 4

Agua Mineral
Cervezas Heineken, Refrescos
Blanco Valenciano Chardonay Nodus
Tinto Marqués de Cáceres Crianza
Cava Carlota Suria Brut Nature
Café y Licor de Frutas
Príncipe de Larios, Peche, Baileys, Beefeater, Whisky Cardhu

20,00 € I.V.A. Incluido

**Si desea una bodega de categoría superior, díganos sus gustos, y le ofreceremos opciones y precios (según mercado).*



Con relación a nuestros servicios gastronómicos:

Les informamos que, en virtud de la Legislación Vigente y con el objeto de garantizar la trazabilidad de los alimentos, así como contralar exhaustivamente el control de alérgenos, este Establecimiento no admite ningún tipo de alimentos ni bebidas aportado por nuestros clientes para ser elaborados por nosotros o consumidos a través de nuestros servicios.

➤ **Servicios Opcionales**

➤ **Bebidas después del banquete.**

- Barra libre durante el baile..... 8.00 € - hasta las 18.00 horas
- Barra libre durante el baile..... 12.00 € - hasta las 2.30 horas
- Por consumiciones..... 4.00 € - por consumición
- Hora extra de barra libre..... 3.00 € - por comensal



AMENIZACIÓN MUSICAL

Estas actuaciones estarán sometidas al horario de comidas y cenas

Horario de mañana: de 13.30 a 18:00 horas

Horario de noche: de 21.00 a 2.30 horas

Disco Móvil	650,00 €
Dúo Musical	650,00 €
Orquesta Trío	750,00 €
Orquesta Cuarteto	850,00 €
1 Hora Extra adicional de música	150,00 €

I.V.A. Incluido

SONNOS. Empresa de confianza, que trabaja con nosotros muchos años.

Juan Muñoz

Avda. General Avilés 5 bajo C

46015 Valencia Spain

m: 655 823 632

t: 963 493 662

otelo@ciberia.es

www.oteloproducciones.es



ANIMACIÓN INFANTIL

Animación y cuidado exclusivo de niños.

Se asigna un animador por cada 10 niños..... 150,00 €

Fiesta de Animación con Castillo Hinchable..... 350,00 €

I.V.A. Incluido



FORMA DE PAGO

A la reserva del Salón se hará una entrega a cuenta mínima de 200,00 €.

A la confirmación del Número de Comensales, que se hará con diez días de antelación a la fecha en que se va a realizar el servicio, se realizará una entrega a cuenta del 50% del importe de la factura prevista. Se entregarán las listas de invitados y se confirmará el número de comensales.

El resto, al finalizar el banquete.

Los pagos se efectuarán mediante cheque bancario o comprobante de transferencia bancaria o en efectivo, hasta 2.500 €

La responsabilidad de la reservas de mesas será exclusivo del cliente.

Con el fin de evitarle esperas innecesarias, concierte previamente una cita

Le atenderemos encantados sin ningún compromiso.