



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 2.018



➤ **Nuestros servicios incluyen ...**

- Carta de Platos Olympia para confeccionar vuestro propio menú.
- Menús para niños.
- Menús para dietas especiales.
- Minutas personalizadas.
- Centros de flor natural o Centro de Globos, en cada una de las mesas.
- Parking gratuito, hasta completar disponibilidad.
- Animación infantil durante el mes de Mayo:
 - ✓ De 10 a 40 niños con animadores.
 - ✓ Más de 40 niños, castillo hinchable con animadores
- 1 Hora de barra libre
- 2 Circuito de SPA



MENÚ 1

Sugerencias Olympia (Plato individual)

Virutas de Jamón
Timbal de Aguacate y Salmón
Pimiento Asado con Ventresca
Tartaleta de Humus
Queso de Cabra con Mermelada de Tomate
Lomo
Langostino en Nido Crujiente
Bombón de Boletus
Croqueta de Cabrales

Sorbete de Limón al Cava

Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero
Champiñón Gratinado, Pastel de Patata y Zanahorias

Tarta de Avellana

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

Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 43,00 € IVA incluido



MENÚ 2

Delicias Olympia (Plato individual)

Virutas de Jamón
Canelón de Queso con Membrillo
Ensalada de Patata y Pescado
Timbal de Pimientos Asados con Mojama
Brocheta de Salmón Marinado
Pastel de Cabracho
Langostino en Nido Crujiente
Bombón de Boletus
Croqueta de Cabrales

Sorbete de Limón al Cava

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

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
Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 45,00 € IVA incluido



MENÚ 3

Entremeses Costa de Azahar (Plato Individual)

Canapé de Salmón Ahumado
Jamón Ibérico
Lomo Ibérico
Bocadito de Polenta con Foie
Ensalada de Cangrejo y Changuro
Queso de Cabra con Mermelada de Tomate

Sorbete de Limón al Cava

Dorada Rellena de Gambas y Espinacas con Salsa de Puerros
Puntas de Espárragos, Tomatito Cherry y Patata Grillé

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
Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 48,00 € IVA incluido



MENÚ 4

Escalopín de Salmón Relleno a la Crema de Naranja
Brocheta de Langostinos, Calabacín Relleno al Gratén y Crujiente de Puerros

Sorbete de Limón al Cava

Milhojas de Solomillo Ibérico con Mixtura de Setas
Calabacín al Gratén, Pastel de Patata y Zanahorias

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

Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 50,50 € IVA incluido



MENÚ 5

Crema de Bogavante con su Guarnición

Suprema de Rodaballo a la Lima Limón
Brócoli y Peón de Huevo con Salmón

Sorbete de Limón al Cava

Carrillera Ibérica Confitada con Salsa de Marsala
Pera al Vino, Pastel de Patata y Zahanorias

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

Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 53.00 € IVA incluido



MENÚ 6

Suprema de Rodaballo a la Lima Limón
Brócoli y Peón de Huevo con Salmón

Sorbete de Limón al Cava

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

Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 56.50 € IVA incluido



Menú Infantil

Primero

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

ó

Entremeses Surtidos
Jamón en Virutas, Rollito de York, Queso
Calamares y Quiché

Segundo

Paella Valenciana Deshuesada

ó

Escalope de Ternera Con Patatas Fritas

ó

Nuggets con Patatas Fritas

ó

Hamburguesa con Patatas Fritas

Helado Fantasía

Tarta Infante

Bebidas:
Agua Mineral
Refrescos

Precio: 30.00 € IVA incluido
Con Bolsa de Chuches: 33 € IVA incluido



NUESTRA CARTA DE PLATOS DE BANQUETES

Entradas

Crema de Calabacín con Crujiente de Jamón	5,00 €
Vichyssoise Fría en Taza	5,00 €
Crema de Bogavante con su Guarnición	6,00 €
Rollitos de Salmón Ahumado con Gulas Marinadas al Aceite Bilbaina	10,00 €
Delicias Olympia	10,00 €
Sugerencias Olympia.....	10,00 €
Verduras Asadas Laminadas con Ventresca de Bonito	11,00 €
Ensalada de Bacalao Marinado Con Salsa de Mango	13,00 €
Entremeses Costa de Azahar	13,00 €
Ensalada de Rape Alangostado con Langostinos Y Vinagreta de Naranja ...	13,00 €
Sugerencias del Cheff	14,00 €
Ensalada de Langosta con Cuscús de Almejas y Papaya	14,00 €
Ensalada de Bogavante y Vinagreta a la Miel de Romero	15,00 €

I.V.A. Incluido



Pescados

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 Cherry, 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 €
Brocheta de Gambón con Cherri, Calabacín y Zanahoria Salteada	
Suprema de Rodaballo a la Lima Limón	14,00 €
Brócoli y Peón de Huevo con Salmón	
Bogavante Frío Bellavista	24,00 €

I.V.A. Incluido



Carnes

Milhojas de Solomillo Ibérico con Mixtura de Setas11,00 €
Calabacín al Gratén, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero11,00 €
Champiñón de Gratinado, Pastel de Patata y Zanahorias

Carrillera Ibérica Confitada con Salsa de Marsala11,00 €
Pera al Vino, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

Solomillo Ibérico en Lecho de Hojaldre a la Normanda..... 12,00 €
Con Salsa de Setas
Pera al Cava, Patata Duquesa y Manzana Mini

Muslo de Pato en Confit Crujiente con Salsa de Oporto12,00 €
Manzanas Mini, Puré Almendrado y Pera Al Vino

Solomillo Ibérico con Salsa de Pimientos Verdes sobre su propia Asadura .12,00 €

Carrillera de Ternera Confitada con Salsa de Marsala13,00 €
Pera al Vino, Pastel de Patata y Zanahorias

Milhojas de Solomillo Ibérico al Foie con Mixtura de Setas15,00 €
Calabacín al Gratén, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

Entrecôte de Ternera al Vino de Rioja15,00 €
Calabacín al Graten, Pastel de Patata y Zanahorias

Paletilla de Cordero Asada a la Flor de Tomillo16,00 €
Patata Panadera, Tomate Provenzal y Pimientos de Padrón

Solomillo de Ternera con Salsa de Trufas18,00 €
Setas de Cardo, Pastel de Patata y Zanahorias

Milhojas de Solomillo de Ternera al Foie con Mixtura de Setas21,00 €
Cebolletas Agridulces, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

Solomillo de Ternera al Foie con Salsa de Trufas21,00 €
Cebolletas Agridulces, Pastel de Patata y Setas de Cardo

I.V.A. Incluido



Postres

Lingote de Avellana.....	5,50 €
Preludio de Chocolate Sobre Crema Inglesa	5,50 €
Combinado de Cereza y Chocolate Blanco	5,50 €
Lágrima Semi-Fría de Crema de Naranja	5,50 €
Semi-Frío de Chufas de Alboraya	5,50 €
Combinado de Pistacho y Turrón	5,50 €
Combinado de Mango con Textura de Piña	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 *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 *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.

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	
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 **300,00 €**.

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.

Tres días antes de la fecha señalada no se podrá disminuir el número de comensales (ejemplo: Comunión en Domingo, plazo tope, miércoles a las 19:00 h). A partir de esa fecha y antes del evento, se abonarán todas las plazas confirmadas.

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.