



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 una formidable animación 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 2.020



➤ 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 **incluída durante el mes de mayo:**
 - ✓ De 10 a 40 niños con animadores.
 - ✓ Más de 40 niños, castillo hinchable con animadores.

(La animación es conjunta para los niños de todas las comuniones)

- 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 Embuchado
Langostino en Nido Crujiente
Bombón de Boletus
Croqueta de Cabrales

Sorbete de Limón al Cava

Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero

Dulce de Calabaza Crujiente, Champiñón Gratinado y Patata Dauphinoise

Tarta de Avellana

Café y Licor

Bodega:

Agua Mineral
Blanco Nodus Sauvignon *D.O. Utiel-Requena*
Tinto Nodus Bobal *D.O. Utiel-Requena*
Cervezas, Refrescos
Cava Nodus Plata Brut Nature
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, Espárragos Albardados y Patata Vapor

Parfait de Caramelo

Café y Licor

Bodega:

Agua Mineral
Blanco Nodus Sauvignos *D.O. Utiel-Requena*
Tinto Nodus Bobal *D.O. Utiel-Requena*
Cervezas, Refrescos
Cava Nodus Plata Brut Nature
Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 45,50 € IVA incluido



MENÚ 3

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

Dulce de Calabaza Crujiente, Patata Dauphinoise y Calabacín

Pequeñas Locuras sobre Coulis de Fresa

Tarta de Tres Chocolates

Café y Licor

Bodega:

Agua Mineral

Blanco Nodus Sauvignon *D.O. Utiel-Requena*

Tinto Nodus Bobal *D.O. Utiel-Requena*

Cervezas, Refrescos

Cava Nodus Plata Brut Nature

Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 50,50 € IVA incluido



MENÚ 4

Aperitivos Centro de Mesa

Ensalada Multicolor con Frutos Secos, Queso Blanco y Vinagreta de Frambuesa
Abanico de Ibéricos con Queso Viejo de Oveja
Ravioli de Calabacín Relleno de Queso de Cabra con Verduritas
Pulpo Salteado con Habas Baby

Sorbete de Limón al Cava

Carrillera de Ternera Confitada con Salsa de Marsala

Manzana Gratinada, Patata Dauphinoise y Calabacín

Combinado de Leche Merengada y Maracuyá

Tarta de Limón con Almendra y Merengue

Café y Licor

Bodega:

Agua Mineral
Blanco Nodus Sauvignon *D.O. Utiel-Requena*
Tinto Nodus Bobal *D.O. Utiel-Requena*
Cervezas, Refrescos
Cava Nodus Plata Brut Nature
Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 51,50 € IVA incluido



Menú Infantil

Primero (Plato Individual)

Carrusel de Fritos (Calamares Romana
Croquetas Caseras, Nuggets) con Papas y Cheetos

ó

Surtido de Ibéricos (Jamón Ibérico, Lomo Embuchado, Queso,
Salchichón Ibérico, Chorizo Ibérico) y Quiché

Segundo

Paella Valenciana Deshuesada

ó

Escalope de Pollo a la Milanese 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: 33.00 € 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

Escalopín de Salmón Relleno a la Crema de Naranja	12,00 €
Brocheta de Langostinos, Calabacín Relleno al Gratén y Judías Crujientes	
Dorada a la Espalda	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherry, Brócoli y Patata Vapor	
Dorada Rellena de Gambas y Espinacas con Salsa de Puerros	13,00 €
Puntas de Espárragos, Tomatito Cherry y Patatas Grillé	
Lomo de Merluza a la Espalda, con Salsa de Pimientos Amarillos	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherry, Puntas de Espárragos y Patata Grillé	
Merluza Rellena de Gambas Con Salsa Mariscada	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherry, Espárragos Albardados 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	14,00 €
Sobre Juliana de Verduritas y Salsa de Cava al Estragón	
Delicias de Rape a la Pimienta Rosa	14,00 €
Brocheta de Gambón con Cherry, Calabacín y Zanahoria Salteada	
Rodaballo con Salsa de Zamburiñas	17,00 €
Puntas de Trigueros y Brocheta de Langostinos con Cherry	
Bogavante Frío Bellavista	24,00 €

I.V.A. Incluido



Carnes

Milhojas de Solomillo Ibérico con Mixtura de Setas	11,00 €
Dulce de Calabaza Crujiente, Patata Dauphinoise y Calabacín	
Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero	11,00 €
Dulce de Calabaza Crujiente, Champiñón Gratinado y Patata Dauphinoise	
Carrillera Ibérica Confitada con Salsa de Marsala	11,00 €
Cebollitas Perla, Patata Dauphinoise y Champiñón Gratinado	
Solomillo Ibérico en Lecho de Hojaldre a la Normanda	12,00 €
Con Salsa de Setas, Chips de Calabaza, Patata Duquesa y Manzana Mini	
Muslo de Pato en Confit Crujiente con Salsa de Oporto	12,00 €
Manzanas Mini, Puré Almendrado y Castañas	
Carrillera de Ternera Confitada con Salsa de Marsala	13,00 €
Manzana Gratinada, Patata Dauphinoise y Calabacín	
Medallones de Solomillo Albardado sobre Tomate Casé	15,00 €
Dulce de Calabaza Crujiente y Manzana Gratinada	
Entrecôte de Ternera al Vino de Rioja	15,00 €
Patatas a lo Pobre y Judías Albardadas	
Paletilla de Cordero Asada a la Flor de Tomillo	16,00 €
Patata Panadera, Tomate Provenzal y Pimientos de Padrón	
Solomillo de Ternera con Salsa Rossini	18,00 €
Setas de Cardo, Patata Dauphinoise y Zanahorias	
Milhojas de Solomillo de Ternera al Foie con Mixtura de Setas	21,00 €
Cebolletas Agridulces, Patata Dauphinoise y Zanahorias	
Solomillo de Ternera al Foie con Salsa de Trufas	21,00 €
Cebolletas Agridulces, Patata Dauphinoise y Setas de Cardo	

I.V.A. Incluido



Postres

Lingote de Avellana	5,50 €
Preludio de Chocolate Sobre Crema Inglesa	5,50 €
Combinado de Leche Merengada y Maracuyá	5,50 €
Bomba de Tres Chocolates	5,50 €
Semi-Frío de Chufas de Alboraya	5,50 €
Pasión de Mango	5,50 €
Parfait de Caramelo	5,50 €
Texturas de Avellana con Milhojas de Café	5,50 €
Pequeñas Locuras sobre Coulis de Fresa	5,50 €

Tartas

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

I.V.A. Incluido

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.



NUESTRA BODEGA

Bodega 1

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco Nodus Sauvignon *D.O. Utiel-Requena*
Tinto Nodus Bobal *D.O. Utiel-Requena*
Cava Nodus Plata Brut Nature
Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

17,00 € I.V.A. Incluido

Bodega 2

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco Nodus Sauvignon *D.O. Utiel-Requena*
Tinto Rioja Lagunilla Crianza
Cava Nodus Plata Brut Nature
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
Café y Licor de Frutas
Príncipe de Larios, Peche, Baileys y Whisky

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 y Whisky

20,00 € I.V.A. Incluido

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



ANIMACIÓN INFANTIL (excepto el mes de mayo)

Se asigna un animador por cada 10 niños	150,00 €
Fiesta de Animación con Castillo Hinchable.....	350,00 €

I.V.A. Incluido

CANDY BAR

Este servicio lo prestamos a través de una empresa especializada:

“Los eventos de María”
C/ Benicarló, 21
Teléfono: 963626245
eventos2003@hotmail.com
www.loseventosdemaria.es



FORMA DE PAGO

A la reserva del salón se hará una entrega a cuenta 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.