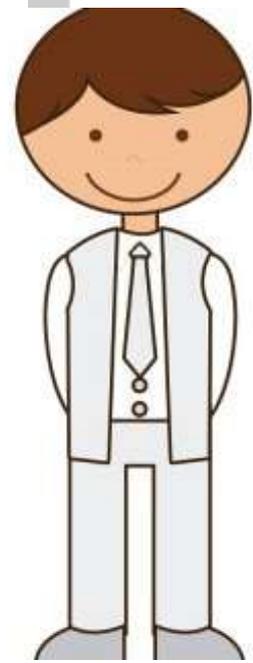


2022

Menu



*Mi primera
Comunión*

Atalaya
CATERING

SALON LAS PALMERAS

Atalaya Catering - Salimos Allí Adonde Nos Indiquéis

Información: 660 411 887

www.grupoatalaya.net



Índice

NOTA INFORMATIVA	PAG. 3
MENU INFANTIL Y JUVENIL	PAG. 4
COMPLETA TU MENU CON RECEPCION	PAG. 5
MENU 1 - ANDALUCIA	PAG. 6
MENU 2 - EXTREMADURA	PAG. 7
MENU 3 - CASTILLA LA MANCHA	PAG. 8
MENU 4 - GALICIA	PAG. 9
MENU 5 - ARAGON	PAG. 10
MENU 6 - ASTURIAS	PAG. 11
MENU 7 - CASTILLA Y LEON	PAG. 12
MENU 8 - CANARIAS	PAG. 13
TODOS LOS PLATOS JUNTOS	PAG. 14
PARA AMPLIAR LA RECEPCION	PAG. 15
OTRAS OPCIONES DE PLATOS	PAG. 16
OTRAS OPCIONES DE POSTRES	PAG. 17
SERVICIOS EXTRAS PARA LA BARRA LIBRE	PAG. 18
SERVICIOS EXTRAS PARA COMUNION	PAG. 19
ATENCIONES ESPECIALES PARA LA COMUNION	PAG. 20
COLOREAME	PAG. 21

NOTA INFORMATIVA

1. En esta Temporada 2022, tenemos **8 opciones** de menú a elegir, que además podrás hacer cambios entre ellos personalizando el menú a vuestro gusto. Al precio de 53.50 euros iva incluido adulto precio cerrado.

Amplia tu menú con Recepción de 30 minutos por tan solo 4.50€ más por Adulto

Todos los Menús llevan incluido Buffet de Café, Infusiones y Cola Cao.

A todos los Menús se le pueden incorporar Barra libre por horas en tramos de:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 5€ más por comensal Adulto

2 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

3 Horas de Barra Libre por tan solo 10€ más por comensal Adulto

2. Al precio marcado en los menús para las provincias de Córdoba y Huelva el precio es de 4 euros más por comensal
3. Al Precio marcado en los menús para las provincia de Cádiz el precio es de 5 euros más por comensal
4. Al Precio marcado en los menús para las provincias de Jaén, Cáceres, Badajoz, Granada y Málaga el precio es de 8 euros más por comensal



Hay **5 Opciones De Menú Infantil** Para Su Comunion

Elige Una De Las 5 Opciones Para Todos Los Niños Comprendidos Entre Los 2 Y 12 Años.

Opción 1

Pechuga De Pollo A La Plancha, Patatas Fritas Naturales
Croquetas De La Abuela, Mini York Queso Y Tortillita

Opción 2

Hamburguesa Con Queso, Patatas Fritas Naturales Y Croquetas De La Abuela

Opción 3

Mini Pizzas Variadas

Opción 4

Hot Dog Con Patatas Fritas

Opción 5

Lagrimitas De Pollo Con Patatas Fritas

El Postre Para Las Opciones 1 al 5

Tarta De La Boda O Mico Lápiz
(Une Las Dos Opciones por solo 1€)

Precio Del Menú Infantil: 29 Euros

Menú Juvenil Para Niños De 13 A 17 Años

Para Aquellos Menús Que Comen Algo Más Que Un Niño

Primer Plato: Combi – Atalaya (Jamón, Caña, Queso Y Langostinos)

Segundo Plato: Cualquiera De Las 5 Opciones Del Menú Infantil + Postre A Elegir

Precio Del Menú Juvenil: 39 Euros

Al Contratar Un Menú Juvenil hay Que Pagar también otros Servicios Extras Como Bufet De Quesos, Sushi, Buffet De Pizzas, Tortitas Americanas Etc. En caso de ser contratados)

Completa Tu Menú Con Recepcion De 30 Minutos

Canapés Al Pase

Brocheta de oliva y boquerón

Lionesa de paté de gamba al ajillo

Cucharilla de pulpo y puré de boniato

Crep de ahumado con mahonesa de caviar

Vasito de camarones con mahonesa de limón

Quiche lorraine con salsa de miel y mostaza

Cortadillo de rulo de cabra con mermelada de tomate y anchoa

PRECIO: 4.50 € IVA INCLUIDO

POR COMENSAL CONTRATADO

Menú 1 - ANDALUCIA

Entrantes Fríos A Compartir

(1 Plato Por Cada 4 Adultos)

Pastel De Cabratxo Con Contrastes

o

Mousse De Foie Casera Atalaya Con Potas Tropicales

o

Jamón Ibérico (8), Caña Ibérica (8) Y Queso Reserva (8) + 1.4€ Suplemento Adulto

o

Mariscada Atalaya (Langostinos (8) Y Gambas (12)) + 2.1€ Suplemento Adulto

o

Pimentada De Ventresca Y Alcachofas Confitadas

Entrantes Calientes A Compartir

(1 Plato Por Cada 4 Adultos)

Tiras De Choco

Delicias de Ibéricos

Surtido De Croquetas Caseras

Tacos De Merluza Macerada En Cítricos Y Menta

Primer Plato Individual

Timbal De Pulpo Con Guacamole Y Langostinos

Segundo Plato Individual

Arroz Marquez Al Más Puro Estilo Marinero

Sorbete De Limón

Tercer Plato Individual

Solomillo Hojaldrado De Cerdo Ibérico Acompañado De Nuestra Salsa Carbonara Al Moscatel

Elige El Sabor Del Postre Que Es La Tarta De La Comunión

(Dado De Chocolate, San Marcos o Crema Catalana)

Incluido Buffet De Café Y Bebidas Calientes

Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

PRECIO: 53.50 € IVA INCLUIDO

Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 5€ más por comensal Adulto

2 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

3 Horas de Barra Libre por tan solo 10€ más por comensal Adulto

Menú 2 – EXTREMADURA

Entrantes Fríos A Compartir

(1 Plato Por Cada 4 Adultos)

Pastel De Cabratxo Con Contrastes

O

Mousse De Foie Casera Atalaya Con Potas Tropicales

O

Jamón Ibérico (8), Caña Ibérica (8) Y Queso Reserva (8) + 1.4€ Suplemento Adulto

O

Mariscada Atalaya (Langostinos (8) Y Gambas (12)) + 2.1€ Suplemento Adulto

O

Pimentada De Ventresca Y Alcachofas Confitadas

Entrantes Calientes A Compartir

(1 Plato Por Cada 4 Adultos)

Tiras De Choco

Delicias de Ibéricos

Surtido De Croquetas Caseras

Tacos De Merluza Macerada En Cítricos Y Menta

Primer Plato Individual

Festival De Marisco

(5 Gambas Blancas, 3 Langostinos De La Casa Y 3 Mejillones)

Segundo Plato Individual

Revuelto De Bacalao Dorado Al Estilo Portugués Con Lacto Ali Oli

Sorbete De Limón

Tercer Plato Individual

Carrillada De Cerdo Al Oloroso Sobre Mousse De Patatas

Elige El Sabor Del Postre Que Es La Tarta De La Comunión

(Dado De Chocolate, San Marcos O Crema Catalana)

Incluido Buffet De Café Y Bebidas Calientes

Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

PRECIO: 53.50 € IVA INCLUIDO

Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 5€ más por comensal Adulto

2 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

3 Horas de Barra Libre por tan solo 10€ más por comensal Adulto

Menú 3 – CASTILLA LA MANCHA

Entrantes Fríos A Compartir

(1 Plato Por Cada 4 Adultos)

Pastel De Cabratxo Con Contrastes

o

Mousse De Foie Casera Atalaya Con Potas Tropicales

o

Jamón Ibérico (8), Caña Ibérica (8) Y Queso Reserva (8) + 1.4€ Suplemento Adulto

o

Mariscada Atalaya (Langostinos (8) Y Gambas (12)) + 2.1€ Suplemento Adulto

o

Pimentada De Ventresca Y Alcachofas Confitadas

Entrantes Calientes A Compartir

(1 Plato Por Cada 4 Adultos)

Tiras De Choco

Delicias de Ibéricos

Surtido De Croquetas Caseras

Tacos De Merluza Macerada En Cítricos Y Menta

Primer Plato Individual

Crema De Salmorejo Con Tosta De Pan Cristal Y Helado De Ajo Blanco Con Crujientes De Jamón

Segundo Plato Individual

Suprema De Rosada Sobre Patatas Al Mortero Y Salsa Sanluqueña con Gambas

Sorbete De Limón

Tercer Plato Individual

Medallón De Solomillo De Cerdo Ibérico Con Patatas Panaderas Y Salsa Px

(Puedes Elegir Para Este Plato Otras Salsas Como Salsa Cremolati De Whisky, 5 Pimientas O Salsa Cortijera)

Elige El Sabor Del Postre Que Es La Tarta De La Comunión

(Dado De Chocolate, San Marcos O Crema Catalana)

Incluido Buffet De Café Y Bebidas Calientes

Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

T Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

PRECIO: 53.50 € IVA INCLUIDO

Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 5€ más por comensal Adulto

2 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

3 Horas de Barra Libre por tan solo 10€ más por comensal Adulto

Menú 4 – GALICIA

Entrantes Fríos A Compartir

(1 Plato Por Cada 4 Adultos)

Pastel De Cabratxo Con Contrastes

o

Mousse De Foie Casera Atalaya Con Potas Tropicales

o

Jamón Ibérico (8), Caña Ibérica (8) Y Queso Reserva (8) + 1.4€ Suplemento Adulto

o

Mariscada Atalaya (Langostinos (8) Y Gambas (12)) + 2.1€ Suplemento Adulto

o

Pimentada De Ventresca Y Alcachofas Confitadas

Entrantes Calientes A Compartir

(1 Plato Por Cada 4 Adultos)

Tiras De Choco

Delicias de Ibéricos

Surtido De Croquetas Caseras

Tacos De Merluza Macerada En Citricos Y Menta

Primer Plato Individual

Festival Tierra Y Mar

(2 Jamón Ibérico, 2 Caña De Lomo, 2 Queso Reserva, 2 Langostinos Y 3 Gambas)

Segundo Plato Individual

Lingote De Corvina En Salsa De Piquillos Y Almeja

Sorbete De Limón

Tercer Plato Individual

Medallón De Solomillo De Cerdo Atalaya Con Salsa De Jengibre Y Frutos Rojos Con Terciopelo De Foie

Elige El Sabor Del Postre Que Es La Tarta De La Comunión

(Dado De Chocolate, San Marcos O Crema Catalana)

Incluido Buffet De Café Y Bebidas Calientes

Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

PRECIO: 53.50 € IVA INCLUIDO

Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 5€ más por comensal Adulto

2 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

3 Horas de Barra Libre por tan solo 10€ más por comensal Adulto

Menú 5 – ARAGON

Entrantes Fríos A Compartir

(1 Plato Por Cada 4 Adultos)

Pastel De Cabratxo Con Contrastes

O

Mousse De Foie Casera Atalaya Con Potas Tropicales

O

Jamón Ibérico (8), Caña Ibérica (8) Y Queso Reserva (8) + 1.4€ Suplemento Adulto

O

Mariscada Atalaya (Langostinos (8) Y Gambas (12)) + 2.1€ Suplemento Adulto

O

Pimentada De Ventresca Y Alcachofas Confitadas

Entrantes Calientes A Compartir

(1 Plato Por Cada 4 Adultos)

Tiras De Choco

Delicias de Ibéricos

Surtido De Croquetas Caseras

Tacos De Merluza Macerada En Cítricos Y Menta

Primer Plato Individual

Ensalada De Pollo Braseado Con Vinagreta De Mango

Sorbete De Limón

Segundo Plato Individual

Merluza Sobre Parmentier De Patatas Al Toque De Trufa Y Salsa Rio Viejo

Tercer Plato Individual

Taco De Presa Con Patatas Al Revoltillo

Elige El Sabor Del Postre Que Es La Tarta De La Comunión

(Dado De Chocolate, San Marcos O Crema Catalana)

Incluido Buffet De Café Y Bebidas Calientes

Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

PRECIO: 53.50 € IVA INCLUIDO

Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 5€ más por comensal Adulto

2 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

3 Horas de Barra Libre por tan solo 10€ más por comensal Adulto

Menú 6 – ASTURIAS

Entrantes Fríos A Compartir

(1 Plato Por Cada 4 Adultos)

Pastel De Cabratxo Con Contrastes

o

Mousse De Foie Casera Atalaya Con Potas Tropicales

o

Jamón Ibérico (8), Caña Ibérica (8) Y Queso Reserva (8) + 1.4€ Suplemento Adulto

o

Mariscada Atalaya (Langostinos (8) Y Gambas (12)) + 2.1€ Suplemento Adulto

o

Pimentada De Ventresca Y Alcachofas Confitadas

Entrantes Calientes A Compartir

(1 Plato Por Cada 4 Adultos)

Tiras De Choco

Delicias de Ibéricos

Surtido De Croquetas Caseras

Tacos De Merluza Macerada En Cítricos Y Menta

Primer Plato Individual

Timbal De Pulpo Con Guacamole Y Langostinos

Sorbete De Limón

Segundo Plato Individual

Arroz Campero De Carrillada Y Boletus

Tercer Plato Individual

Medallón De Solomillo De Cerdo Ibérico Con Patatas Panaderas Y Salsa Cremolati De Whisky
(Puedes Elegir Para Este Plato Otras Salsas Como Salsa Px, 5 Pimientas O Salsa Cortijera)

Elige El Sabor Del Postre Que Es La Tarta De La Comunión

(Dado De Chocolate, San Marcos O Crema Catalana)

Incluido Buffet De Café Y Bebidas Calientes

Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

PRECIO: **53.50** € IVA INCLUIDO

Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 5€ más por comensal Adulto

2 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

3 Horas de Barra Libre por tan solo 10€ más por comensal Adulto

Menú 7 – CASTILLA Y LEON

Entrantes Fríos A Compartir

(1 Plato Por Cada 4 Adultos)

Pastel De Cabratxo Con Contrastes

O

Mousse De Foie Casera Atalaya Con Potas Tropicales

O

Jamón Ibérico (8), Caña Ibérica (8) Y Queso Reserva (8) + 1.4€ Suplemento Adulto

O

Mariscada Atalaya (Langostinos (8) Y Gambas (12)) + 2.1€ Suplemento Adulto

O

Pimentada De Ventresca Y Alcachofas Confitadas

Entrantes Calientes A Compartir

(1 Plato Por Cada 4 Adultos)

Tiras De Choco

Delicias de Ibéricos

Surtido De Croquetas Caseras

Tacos De Merluza Macerada En Cítricos Y Menta

Primer Plato Individual

Coctel De Marisco Atalaya 2.0

Sorbete De Limón

Segundo Plato Individual

Arroz Marquez Al Más Puro Estilo Marinero

Tercer Plato Individual

*Medallón De Solomillo De Cerdo Ibérico Con Patatas Panaderas Y Salsa 5 Pimientas
(Puedes Elegir Para Este Plato Otras Salsas Como Salsa Cremolati De Whisky, Salsa Px, O Salsa Cortijera)*

Elige El Sabor Del Postre Que Es La Tarta De La Comunión

(Dado De Chocolate, San Marcos O Crema Catalana)

Incluido Buffet De Café Y Bebidas Calientes

Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

PRECIO: 53.50 € IVA INCLUIDO

Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 5€ más por comensal Adulto

2 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

3 Horas de Barra Libre por tan solo 10€ más por comensal Adulto

Menú 8 – CANARIAS

Entrantes Fríos A Compartir

(1 Plato Por Cada 4 Adultos)

Pastel De Cabratxo Con Contrastes

O

Mousse De Foie Casera Atalaya Con Potas Tropicales

O

Jamón Ibérico (8), Caña Ibérica (8) Y Queso Reserva (8) + 1.4€ Suplemento Adulto

O

Mariscada Atalaya (Langostinos (8) Y Gambas (12)) + 2.1€ Suplemento Adulto

O

Pimentada De Ventresca Y Alcachofas Confitadas

Entrantes Calientes A Compartir

(1 Plato Por Cada 4 Adultos)

Tiras De Choco

Delicias de Ibéricos

Surtido De Croquetas Caseras

Tacos De Merluza Macerada En Citricos Y Menta

Primer Plato Individual

Festival Tierra Y Mar

(2 Jamón Ibérico, 2 Caña De Lomo, 2 Queso Reserva, 2 Langostinos Y 3 Gambas)

Sorbete De Limón

Segundo Plato Individual

Suprema De Rosada Sobre Patatas Al Mortero Y Salsa Sanluqueña Con Gambas

Tercer Plato Individual

Medallón De Solomillo De Cerdo Ibérico Con Patatas Panaderas Y Salsa Cortijera

(Puedes Elegir Para Este Plato Otras Salsas Como Salsa Cremolati De Whisky, Px, O 5 Pimientas)

Elige El Sabor Del Postre Que Es La Tarta De La Comunión

(Dado De Chocolate, San Marcos O Crema Catalana)

Incluido Buffet De Café Y Bebidas Calientes

Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nester, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

PRECIO: 53.50 € IVA INCLUIDO

Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 5€ más por comensal Adulto

2 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

3 Horas de Barra Libre por tan solo 10€ más por comensal Adulto

TODOS LOS PLATOS JUNTOS “CONFIGURA TU MENU”

Primeros Platos Individuales (ENTRANTES)

- **Festival Tierra Y Mar**
(2 Jamón Ibérico, 2 Caña De Lomo, 2 Queso Reserva, 2 Langostinos Y 3 Gambas)
- **Festival De Marisco**
(5 Gambas Blancas, 3 Langostinos De La Casa Y 3 Mejillones)
- Ensalada De Pollo Braseado Con Vinagreta De Mango
- Coctel De Marisco Atalaya 2.0
- Crema De Salmorejo Con Tosta De Pan Cristal Y Helado De Ajo Blanco Con Crujientes De Jamón
- Timbal De Pulpo Con Guacamole Y Langostinos

Segundos Platos Individuales (PESCADOS, ARROCES O REVUELTOS)

- Hojaldre De Marisco En Salsa De Gambas
- Suprema De Rosada Sobre Patatas Al Mortero Y Salsa Sanluqueña con Gambas
- Lingote De Corvina En Salsa De Piquillos Y Almeja
- Merluza Sobre Parmentier De Patatas Al Toque De Trufa Y Salsa Rio Viejo

Arroces A Elegir

- Arroz Marquez Al Más Puro Estilo Marinero
- Arroz Campero De Carrillada Y Boletus

Revueltos A Elegir

- Revuelto De Bacalao Dorado Al Estilo Portugués Con Lacto Ali Oli

Terceros Platos Individuales (TERCEROS)

- Carrillada De Cerdo Al Oloroso Sobre Mousse De Patatas
- Medallón De Solomillo De Cerdo Ibérico Con Patatas Panaderas Y Salsa Px
(Puedes Elegir Para Este Plato Otras Salsas Como Cremolati De Whisky, 5 Pimientas O Salsa Cortijera)
- Solomillo Hojaldrado De Cerdo Ibérico Acompañado De Nuestra Salsa Carbonara Al Moscatel
- Medallón De Solomillo De Cerdo Atalaya Con Salsa De Jengibre Y Frutos Rojos Con Terciopelo De Foie
- Taco De Presa Con Patatas Al Revoltillo

Nota Informativa

De Las 8 Opciones De Menú De Comuniones Se Pueden Hacer Cambios Entre Ellos Y Configurar Tu Propio Menú, Elige Una Opción De Las 8 Y Configura El Primero, Segundo O Tercer Plato A Tu Gusto, E Incluso Con Otros Platos Existentes De La Página 19 A Estos Menús U Opciones, Manteniendo La Estructura Del Menú. Consultar Dudas 660 411 887

COMPLETA TU MENU CON UNA RECEPCION DE 30 MINUTOS POR TAN SOLO 3€ POR COMENSAL CONTRATADO

Incluido Buffet De Café Y Bebidas Calientes

Para Ampliar La Recepción

Nuestras Recepciones De Comuniones Son Conocidas

Por Su Generosidad Y Abundancia En Los Aperitivos, Pero Aun Así Puedes Poner

Otros Tipos De Aperitivos Y Ampliar A Tu Gusto La Recepción

Aquí Te Damos Varias Opciones.

COMPLETA TU MENU CON UNA RECEPCION DE 30 MINUTOS POR TAN SOLO 3€ POR COMENSAL CONTRATADO

- Tortilla Al Pase----- 1€
- Piña Erizada De Langostinos ----- 1.20€
- Queso En Sus Quesos ----- 1.10€
- Tosta De Huevo De Codorniz Con Jamón Ibérico ----- 1,40€
- Tosta De Pan Con Pipirrana Y Anchoa Del Cantábrico Ahumada ----- 1,40€
- Piruleta De Parmesano Y Hojaldre ----- 1,60€
- Chupito De Salmorejo Con Espuma De Jamón----- 1,40€
- Catavino De Langostino Crocantis En Quicos Con Reducción Al Px ----- 1.20€
- Sopa De Melón Con Menta Y Chupachups De Sandía Con Jamón ----- 1,20 €
- Mini Hamburguesas De Ternera ----- 1,40€
- Si Quieres Chacina Al Pase (Jamón Ibérico, Caña Ibérica Y Queso Bofar) ----- 2€
- Si Quieres Degustación De Quesos En Recepción ----- 4€

Vea El Buffét De Queso En: <http://Grupoatalaya.Net/Index.Php/Varios-2>

- Gelcot De Vino Rosado Con Espuma De Maracuyá Y Peta Zetas ----- 1.30€
- Espuma De Foie Con Salteado De Setas Silvestre ----- 1,40€
- Buffet De Sushi Con Salsa De Soja, Wassabi Y Palillos De Madera ----- 4€
- La Lonja: Buffet en puestos Relleno De Gambas, Langostinos Y Mejillones ----- 4.10€
- Perolillos De Patatas Bravas Con Ali – Oli (Perolillo Para Cada 4 Comensales) ----- 1,20€

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Otras Opciones De Platos Para Esta Promoción

En Los Menús de Comunión Le Permitimos Cualquier Configuración Para Poder Adaptarnos A Todos Los Gustos Posibles. Por Ello En Esta Página Le Damos La Posibilidad De Poner Estos Platos En La Promoción.

Su Configuración Es Muy Simple, Los Precios Indicados Son Los Precios Que Hay Que Agregarle Al Menú, Quitando Un Plato De La Misma Para Meter Una De Estas Opciones

Platos Para Compartir (Platos Para Poner En El Centro De La Mesa De Sus Invitados)

- Al Centro: Plato De Gambas Y Langostino Salvaje ----- 35€
 - Al Centro: Mi-cuit De Foie Con Frutas Del Bosque ----- 25€
 - Al Centro: Tabla De Quesos 5 Variedades Para 4 Pax Con Mermelada, Orejones Y Pasas ----- 20€
 - Al Centro: Tabla De Sushi 3 Variedades Para 4 Pax ----- 15,5€
 - Al Centro: Jamón, Caña Y Queso ----- 20€
 - Primeros Platos ----- €/Ad.
 - Mariscada Mediterránea Langostinos Tigres(4), Gambas Blancas(5), Cigala(1) Y Mejillones(2) ----- 3,9€
 - Festival de Marisco Atalaya Gala (5) Gambas Blancas, (4) Langostinos Tigres y (1) cigala ----- 5€
 - Festival de Marisco Especial Atalaya (5) Gambas Blancas, (4) Langostinos Tigres y (1) Pata Rusa ----- 5,7€
 - Festival de Marisco Nova Atalaya (5) Gambas Blancas, (4) Langostinos Tigres, (1) Pata Rusa y (1) Cigala ----- 7,2 €
 - Ampliación Del Plato Festival De Tierra Y Mar En Más Cantidad ----- 4,4€
 - Tartar De Atún Rojo Con Variedad De Mostazas ----- 7€
 - Micuit De Foe De Pato Con Mermelada De Frambuesa ----- 3,7€
 - Medallón De Berenjena Empanado Con Especies Con Gratinado De Queso De Cabra Y Mermelada De Arándanos ----- 3€
 - Segundos Platos
 - Pimientos Mozárabe Sobre Cama De Arroz Oriental Y Salsa Brava ----- 3€
 - Revuelto De Morcilla De Arroz Con Picada De Piñones Y Lagrima De Ali – Oli ----- 3€
 - Lubina A La Espalda Con Costra De Frutos Secos Sobre Lecho De Arroz Marinado Cremoso ----- 4,9€
 - Crepes De Salmón Con Salsa De Setas Y Tomate Grille ----- 2,9€
 - Lomo De Bacalao Al Pil Pil Sobre Lecho De Pisto Y Aceite De Albahaca ----- 3,9€
 - Lomo De Dorada Rellena De Palometa Sobre Parmentí De Patatas Y Mojo Cilantro ----- 4,6€
 - Lenguado A La Plancha Con Pastel De Patata Y Salsa Menier ----- 6,9€
 - Calamar Relleno De Crustáceo Con Salsa De Marisco Y Salteado De Arroz ----- 4,9€
 - Risotto De Boletus Y Parmesano Con Twister De Langostino Y Tomates Cherrys ----- 3,9€
- Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Tercer Plato

- Tournedó De Solomillo De Ternera Con Patatas De Luxe Y Salsa De Mostaza ----- 9,2€
- Escalopes De Presa Ibérica Sobre Patatas Panaderas Y Laminas De Jamón ----- 4,7€
- Entrecot De Ternera Con Patatas De Luxe Y Salsa Pimienta ----- 8,2€
- Pieza De Cochinillo Lechal Con Patatas Baby Rellena De Lacto Alioli Y Salsa De Foie ----- 4,9€
- Timbal De Magret De Pato Con Piña Sobre Lecho De Cuscús ----- 5€
- Carrillada De Ternera Desmenuzada Sobre Lecho De Puré De Patatas Y Aceite De Trufa ----- 4,7€

Otras Opciones De Postres

(Cambia tu postre por uno Premium)

- | | <u>€/Ad.</u> |
|--|--------------|
|--|--------------|

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Barra Libre Para Su Comunion

Si Contratas Horas De Barra Libre Para El Menú De Comunion Incluye:

Rones

Legendario, Barceló, Brugal, Malibu, Ron Miel Puerto de Indias

Ginebra

Seagram's Gin, Beefeater, Rives, Casha (Ginebra de Fresas de Cádiz), Larios

Whisky

Jb, White Label, Red Label

Vodka

Vodka Smirnoff

Sin Alcohol

Mora, Manzana, Granadina

Otras Opciones

Crema de Whisky, Amaretto, Licor 43

No lo dudes si hay alguna marca que quieres que aparezca... CONSULTA

Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 5€ más por comensal Adulto
2 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto
3 Horas de Barra Libre por tan solo 10€ más por comensal Adulto

Otras Opciones Para La Barra Libre

- Coctelería en Barra Libre 1,6€/Comensal
- Fuente De Chocolate (Mas de 2m de altura) 350€
- Fuente De Chocolate (Pequeña)..... 200€
- Bufet De Pizzas 1,9€/Comensal
- Tortitas Americanas 1,6€/Comensal
- Profiteroles 29€/2 Docenas
- Pastelería Francesa 39€/Kg
- Pastelería Marroquí..... 69€/ Kg
- Chapatitas De Pringa..... 19€/Docena
- Montaditos De Lomo 21€/Docena
- Mini-Serranitos 25€/Docena
- Emparedados Caseros..... 18€/Docena
- Caldo Blanco Del Puchero Con Hierba Buena..... 0,9€/Unidad
(Mínimo De 50und)

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Servicios Extras Para La Comunión

Dale Un Toque Diferente A Su Comunión Complementando Algunos De Estos Servicios

Servicios Adicionales En La Recepción

- Maestro cortador de Jamón (Jamón no incluido) ----- 200 €
- Buffet De Quesos ----- 4 €/Ad
- Buffet De Sushi ----- 4 €/Ad
- Venenciador ----- Consultar
- Amenización Con Cantante Y Pianista 1 Hora Y Media ----- 350€
- Violinista ----- Consultar
- Oficiante De Bodas + Amenización De Boda Civil Con Cantante Y Pianista ----- 380€
- Fuegos Artificiales (6 minutos) ----- 600€
- Espectáculo De Caballo (Solo Salón Marino) Y En El Palmitero ----- Consultar

Opciones De Menú

- Café O Infusiones Servicio en mesa ----- 1,6€/Adulto
- Buffet De Café ----- 1,4€/ Adulto
- Buffet De Café Premium Capsulas ----- 1.6€/ Adulto
- Disponemos De Carta De Vinos ----- Consúltanos

Opciones Para La Barra Libre

- Hora extra Dj ----- Consúltanos
- Servicio de Wedding Planner ----- Consúltanos
- Servicio de Animación Infantil ----- Consúltanos
- Cualquier Tipo De Actuación, Animadores, Magos...Etc. ----- Consúltanos
- Catering De Shishas (Cachimbas) ----- Consúltanos
- Video Proyector ----- Consúltanos
- Karaoke ----- Consúltanos
- Foto Matón ----- Consúltanos
- Servicio Profesional De Fotografía ----- Consúltanos
- Alquiler de Vehículos clásicos o de lujo ----- Consúltanos
- Servicio de Autobuses ----- Consúltanos
- Coctelería En Barra Libre ----- 1,6€Ad.
- Añade A La Barra Libre El Especial Ginebra Premium ----- Consúltanos
- Candy Bar ----- 200€
- Carrito De Helados Aproximadas A 150 Pax ----- 450€
- Fuente De Chocolate 2 Metros ----- 350€
- Fuente De Chocolate Mini ----- 200€

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Atenciones Especiales Para La Comunión

- Cocina Propia, Elaboración Del Producto En El Día, Profesionales Incluidos.
- Menú Degustación NO INCLUIDA EN LAS COMUNIONES Pero Se Puede Solicitar Una Prueba De Menú Abonando 24 Euros Por Persona Que Asista A La Prueba De Menú Y Solo Se Realizara Un Viernes En Cena Aún Por Determinar De La Temporada 2022 De Enero A Marzo Según Convenga A La Empresa Sin Posibilidad De Otra Fecha- Hay Que Confirmar Antes Del 31 De Diciembre Del 2021
- Minutas Degustación Impresa En Mesa.
- Eventos Personalizados. (Elija Su Mantelería Sin Costes Para Ti)
- El Mínimo De Comensales Para Salidas Del Catering Es De 50 Comensales Totales. En Caso De No Llegar Al Mínimo El Mínimo A Facturar Es De 50 Comensales.
- Los Canapés, Fritos, Platos y Bodega de éste documento pueden modificarse igualando o mejorando su contenido, éstos estarán publicados en la página web oficial www.grupoatalaya.net. Sólo tendrán validez si están publicado en este medio.
- Al Precio Marcado En Los Menús Para Las Provincias De Córdoba Y Huelva El Precio Es De 4 Euros Más Por Comensal
- Al Precio Marcado En Los Menús Para Las Provincia De Cádiz El Precio Es De 5 Euros Más Por Comensal
- Al Precio Marcado En Los Menús Para Las Provincias De Jaén, Cáceres, Badajoz, Granada Y Málaga El Precio Es De 8 Euros Más Por Comensal
- Reservas Para Eventos Que No Sean Bodas, 600 Euros Antes De La Fecha, El 50% Del Importe Total Unos 10 A 2 Días Antes Del Evento Y El Resto Al finalizar el evento

PRECIOS VALIDOS PARA SALONES ATALAYA Y HACIENDA DEHESA EL PALMITERO

Atención Al Cliente

Jesús Reina (Relaciones Públicas)

Móvil: 660 411 887

Central: 955 650 227



info@atalayacatering.com

www.grupoatalaya.net

COLOREAME



Dog

