

INFORMACIÓN GENERAL 1ª COMUNIÓN 2.012

El **Restaurante Olárizu** tiene el placer de presentaros una serie de **Menús de Comunción**. Son cuatro en concreto y se componen de una serie de entrantes, unos segundos y postre (bebida, cafés y cava incluidos). No hay ningún problema si queréis hacer cualquier cambio en los platos.

Para ese día os ofrecemos la posibilidad de celebrar el evento en Salones privados o semiprivados.

¡Os hemos preparado una fiesta muy especial para niños y mayores! La diversión está asegurada; animación con payasos, globos y baile (según disponibilidad de salón).

Esperamos que todo sea de vuestro agrado y disfrutéis de ese día tan especial.

Precio de los menús más la subida del IPC.

Leire Asarta

Directora

En caso de confirmación, se deberá abonar una fianza de **300€**.

● **AC - APTO PARA CELIACOS**

MENU 1

JAMON IBERICO **(AC)**

MOUSSE DE OCA CARAMELIZADA CON COMPOTA DE MANZANA Y MORAS

ENSALADA INDIVIDUAL DE RAVIOLIS DE QUESO Y ESPINACAS CON TOMATE AL MODENA, LASCAS DE PARMESANO Y VINAGRETA DE ALBAHACA Y PIÑONES

SAQUITO DE BACALAO Y SETAS CON CREMA DE CALABAZA

LANGOSTINOS A LA PLANCHA (3 UNIDADES) **(AC)**

SORBETE DE LIMON AL CAVA

OPCION A: CORDERO ASADO CON ENSALADA **(AC)**

OPCION B: A ELEGIR ENTRE SOLOMILLO A LA PLANCHA CON GUARNICION **(AC)** O MERLUZA A LA PLANCHA CON PISTO DE BERENJENA Y VINAGRETA TEMPLADA DE TOMATE **(AC)**

TARTA DE COMUNION CON HELADO

BODEGA

PRECIO POR PERSONA: 48.50€ + 8% iva

MENU 2

JAMON IBERICO (AC)

BLOCK DE FOIE INDIVIDUAL CON CROCANTI, MOUSSE DE CUAJADA, SALSA DE MANGO
Y VERDURITAS SALTEADAS

HOJALDRE CON PIMIENTOS ASADOS LAMINAS DE BACALAO Y PIL-PIL

BROCHETA DE LANGOSTINOS CON CREMA DE CEBOLLA Y CAMELO DE MODENA**(AC)**

½ RACION DE MERLUZA CON PISTO DE BERENJENA Y VINAGRETA TEMPLADA DE
TOMATE **(AC)**

SORBETE DE MORA

½ RACION DE SOLOMILLO A LA PLANCHA CON SALSA IDIAZABAL Y PASTEL DE PATATA Y
BOLETUS

TARTA DE COMUNION CON HELADO

BODEGA

PRECIO POR PERSONA: 56.80€ + 8% iva

MENU 3

JAMON Y LOMO IBERICO **(AC)**

ENSALADA INDIVIDUAL DE JAMON DE PATO Y HONGOS CON BOMBONES DE FOIE
BOLITAS DE MANZANA Y VINAGRETA DE PASAS Y PIÑONES

LANGOSTINOS A LA PLANCHA (5 UNIDADES) **(AC)**

ALMEJAS A LA MARINERA O A LA PLANCHA CON REFRITO

½ RACION DE RODABALLO A LA SIDRA CON SETAS SALTEADAS **(AC)**

SORBETE DE MANDARINA

½ RACION DE SOLOMILLO CON TERRINA DE PATATA Y BACON Y PIQUILLOS

TARTA DE COMUNION CON HELADO

BODEGA

PRECIO POR PERSONA: 65.50€ + 8% iva

MENU 4

SURTIDO DE IBERICOS (AC)

PASTEL DE FOIE CON CREMA DE QUESO, PURE DE MANZANA Y CAMELO DE FRAMBUESA (INDIVIDUAL)

LASAÑA DE CALAMAR Y CIGALITAS SOBRE SALSA NEGRA

GAMBAS A LA PLANCHA (6 UNIDADES) (AC)

BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINOS CON SALSA DE TXAKOLI (AC)

SORBETE DE YUZU

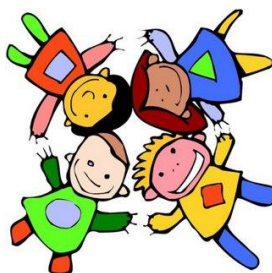
½ RACION DE SOLOMILLO CON HONGOS, SALSA DE OPORTO Y PURE CREMOSO DE

PATATA Y TRUFA (AC)

TARTA DE PRIMERA COMUNION CON HELADO

BODEGA

PRECIO POR PERSONA: 70.00€ + 8% iva



MENÚ ESPECIAL PARA LOS NIÑOS

Entrantes

Jamón ibérico **(AC)**

Mousse de oca

Fritos variados

(Macarrones de arroz para celíacos)

Carne :

Filete de solomillo **(AC)**

(Acompañado de patatas fritas)

Postre

Copa de helado

O helado natural

PRECIO POR PERSONA: 30€ +8% iva