

Comuniones 2025



Restaurante y Celebraciones, desde 1977

Ponemos a su servicio casi 49 años de experiencia organizando bodas, Homenajes, banquetes, comidas de empresa o cualquier tipo de celebración que usted desee.

Horario de información: Martes a Domingo de 10 a 20:30 h.

Atención al cliente: Ana Maria Pérez (635 400 982)
y Davinia Pérez (635 599 784).
info@fincaelvivero.com

Ctra. M-501, Autovía de los Pantanos, Salida 14 y 17 (vía de servicio).
Tel. 91 815 92 22 - Brunete (Madrid).
www.fincaelvivero.com

Comuniones 2025

Instalaciones:

- Restaurante y Terraza acristalada
(especializado en Asado en horno de leña y Carnes rojas a la brasa)
- Salón con Vidrieras
- Carpa Climatizada

Servicios sin coste adicional:

- Parque infantil y Tobogán Hinchable durante todo el día
- Zona de Juegos con actividades infantiles a partir de las 17h. (aprox 2-3 horas.)
- 2-3 Horas de Discoteca (lugar y duración puede ser modificada el mismo día)
- Jardines con fuentes y Terrazas
- Amplio Aparcamiento (gratuito)
- Minuta
- Figurita comunión

Otros Servicios:

- Consumiciones (Ticket: 8€ Cubatas y 3,50€ Refrescos y Cervezas)
- Catálogos de Regalos (ver la TIENDA ONLINE en nuestra página web)
- Se puede contratar decoración de globos, Candybar, etc de forma interna o externa
(Pudiendose decorar el día anterior o el mismo día y recoger el mismo día)
- Alquiler de autobuses y otros servicios

Condiciones

- Para formalizar un evento se efectuará un pago de 200€
(en efectivo o mediante transferencia)
- El resto del pago se realizará en efectivo, transferencia.
- Se pueden hacer cambios en los menús personalizandolo a su gusto.
- Se realizan menús especiales (alergicos, celiacos, etc...)
Cualquier menu con carne se podra cambiar a Pescado (avisando 10 dias antes del evento)
- Se confirmará el menú definitivo antes de 31 de Marzo de 2025.
- 10 ó 7 días antes se confirmarán los comensales mediante llamada telefónica ó correo electronico.
- Los clientes abonarán el día de la celebración el número minimo de comensales confirmado una semana antes ó los comensales que asistan si supera la cifra anteriormente confirmada.
- Los precios serán revisados si el IPC para el año 2025 sube mas de 3%.

Comuniones 2025

Menú nº1

Raciones Al Centro (Cada 4 personas):

- Queso de Zamora
- Langostinos Cocidos Acompañados de Salsa Mahonesa (16 und.)

*

Vichisoise (Caliente o Fria) con Uvas

*

Carrilladas de Cerdo al Vino Tinto
Acompañado de Patatas Panaderas

*

Tarta pastelera

(San Marcos ó Selva Negra ó Milhoja de Crema y Nata ó Trufa Blanca)

Café Express

Copa de cava y Licores

Bodega: Vinos (tinto, rosado),
agua mineral, refrescos, cerveza

Precio: 64,85 €

Menú nº2

Raciones al centro (Cada 4 Personas)

- Fritura de Verduras con Miel de Caña
- Croquetas Caseras de Jamón
- Pimientos Rellenos de Bacalao

*

Chuletón Gallego
Acompañado de Patatas Panaderas

*

Tarta pastelera

(San Marcos ó Selva Negra ó Milhoja de Crema y Nata ó Trufa Blanca)

Café Express

Copa de cava y Licores

Bodega: Vinos (tinto, rosado),
agua mineral, refrescos, cerveza

Precio: 68,90 €

10 % Iva no incluido

Finca El Vivero (Restaurante y Celebraciones)
Tel. 91 815 92 22 - 635 400 982
www.fincaelvivero.com

Comuniones 2025

Menú nº3

Salmorejo Cordobés Acompañado de Aceitunas Negras
con un toque de Aceite de Oliva

*

Volován con Setas y Gambas
acompañado con salsa de Carabinero

*

Media Paletilla de Cordero Recental
Asada en Horno de Leña
Acompañado de Patatas Panaderas

*

Tarta pastelera

(San Marcos ó Selva Negra ó Milhoja de Crema y Nata ó Trufa Blanca)

Café Express
Copa de cava y Licores
Bodega: Vinos (tinto, rosado),
agua mineral, refrescos, cerveza

Precio: 70,50 €

Menú nº4

Bandeja de Jamón Ibérico y Queso Manchego
al centro (cada 4 personas)

*

Ensalada de Piña con Frutos del Mar
Acompañada de Salsa Rosa

*

Sorbete de Manzana Verde

*

Pierna de Cordero Lechal Aromatizada con Salsa de Pasas
Acompañada de Patatas Panaderas

*

Tarta pastelera

(San Marcos ó Selva Negra ó Milhoja de Crema y Nata ó Trufa Blanca)

Café Express
Copa de cava y Licores
Bodega: Vinos (tinto, rosado),
Agua mineral, refrescos, cerveza

Precio: 74,20 €

10 % Iva no incluido

Finca El Vivero (Restaurante y Celebraciones)
Tel. 91 815 92 22 - 635 400 982
www.fincaelvivero.com

Comuniones 2025

Menú nº5

Ensalada de Gambas con Mouse de Queso Fresco

*

Pimientos Rellenos de Bacalao (2 und/pers)

*

Sorbete de Limón al Cava

*

Solomillo de Buey con Salsa al Fua
acompañada de Patatas Panaderas

*

Tarta pastelera

(San Marcos ó Selva Negra ó Milhoja de Crema y Nata ó Trufa Blanca)

Café Express

Copa de cava y Licores

Bodega: Vinos (tinto, rosado),
agua mineral, refrescos, cerveza

Precio: 77,10 €

Menú nº6

Crema de Nécoras
con Trocitos de Gambas y Nata Liquida

*

Lubina a las Finas Hierbas con Pisto Manchego

*

Entrecot de Buey con Salsa a la Pimienta
Acompañada de Patatas Panaderas

*

Tarta pastelera

(San Marcos ó Selva Negra ó Milhoja de Crema y Nata ó Trufa Blanca)

Café Express,
Copa de cava y Licores
Bodega: Vinos (tinto, rosado),
Agua mineral, refrescos, cerveza

Precio: 80,50 €

10 % Iva no incluido

Finca El Viviero (Restaurante y Celebraciones)
Tel. 91 815 92 22 - 635 400 982
www.fincaelviviero.com

Comuniones 2025

Listado Platos para confeccionar menús

CREMAS

Crema de Melón con Viruta de Jamón ibérico
Salmorejo Cordobés
Vichisoise (Caliente o Fria) con Uvas
Gazpacho Andaluz
Crema de Calabaza con Picatostes
Crema de Nécora con trocitos de Gambas y Nata Liquida
Consome al Jerez

ENTRANTES

Surtido de Ibéricos (Individual) Jamón, Queso, Salchichón y Chorizo
Ensalada de Salmón con Gulas, Ventresca y Pimientos
Ensalada de Gambas con Mouse de Queso Fresco
Ensalada de Espinacas con Champiñones y Queso Parmesano
Ensalada de Queso de Cabra y Membrillo
Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao

MARISCO

Bogavante Fresco con Salsa de Mostaza Verde y Frutos Secos
Medio Bogavante Fresco con Salsa de Mostaza Verde y Frutos Secos
4 Gambas y 6 Langostinos Cocidos
12 Gambas Cocidas
8 Langostinos Cocidos
Vieria con Boletus Gratinada
Vieira Gratinada con puerro y Zanahoria
Volován con Setas y Gambas acompañado con salsa de Carabinero

PESCADO

Merluza Rellena de Gambas con Patatas Vapor y Salsa Marinera
Merluza en Salsa Suave de Ajo con Setas
Bacalao en Salsa Suave de Ajo con Setas
Lubina a la Espalda (al horno con ajos)
Dorada a la Espalda
Lubina a las Finas Hierbas con Plsto Manchego
Rape en Salsa Verde con Almejas y Gambas

ASADOS

Paletilla de Cordero Lechal Asada en Horno de Leña
Pierna o Paletilla de Cordero Lechal Asada en Horno de Leña
Pierna de Cordero Lechal Aromatizada con Salsa de Pasas
Media Paletilla de Cordero Recental Asada en Horno de Leña

CARNES

Solomillo de Buey (al Foie, Pimienta, Boletus o Bordalesa)
Entrecot de Buey (al Foie, Pimienta, Boletus o Bordalesa)
Chuletón Gallego
Carrillera de Cerdo al Vino Tinto

SORBETES

Limón
Mandraina
Manzana verde
Mojito

TARTAS

San Marcos
Selva Negra
Milhoja de Crema y Nata
Chocolate blanco

Menús Infantiles:

Menú nº A:

Primeros:

·Entremeses Calientes
(Croquetas, Calamares, Mini empanadillas)

Segundos:

·Pechuga de Pollo Empanada con patatas frita

Helado

Bodega: Agua Mineral, Refrescos

Precio: 37,50 €

Menú nº B

(Plato combinado):

· 2Croquetas, 2Miniempanadillas y Finger de Pollo Empanado
acompañado de Patatas fritas

Helado

Bodega: Agua Mineral, Refrescos

Precio: 28,50 €

10 % Iva no incluido

