Finca Restaurante
EL VIVERO
Fundado en 1977

Comuniones 2027



Restaurante y Celebraciones, desde 1977

Ponemos a su servicio casi **50 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 2027

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 2027.
· 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.

Menú nº1

Raciones Al Centro (Cada 4 personas):

- Queso de Zamora
- Croquetas Caseras de Jamón

*

Crema de Calabaza con aceite de Trufa

*

Hojaldre de Cordero con Salsa de Pasas
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: 71,70 € + 10% IVA = 78,87€

Menú nº2

Raciones al centro (Cada 4 Personas)

- Bastones de Berenjena con Miel de Caña
- Pimientos Rellenos de Bacalao
- Langostinos Cocidos Acompañados de Salsa Mahonesa

*

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: 74,40 € + 10% IVA = 81,84€

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

Menú nº3

Ensalada de Gambas
con Mouse de Queso Fresco

*

Vieira con Boletus Gratinada

*

Entrecot de Buey con Salsa a la Pimienta
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: 81,70 + IVA = 89,87€

Menú nº4

Crema de Nécoras
con Trocitos de Gambas y Nata Liquida

*

Bacalao en Salsa Suave de Ajo con Setas

*

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: 90,90 € + 10% IVA = 99,99€

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

Listado de Platos para confeccionar menú

CREMAS
Crema de Melón con Viruta de Jamón ibérico
Salmorejo Cordobés
Vichisoise (Caliente o Fria) con Uvas
Gazpacho Andaluz
Crema de Calabaza con Aceite de Trufa
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 Mango y Salmón con Vinagreta de Manzana y Sesamo
Ensalada de Queso de Cabra y Membrillo
con Obleas Crujiente y Vinagreta de Frutos Rojos
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 PIsto 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
Hojaldre de Cordero 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

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

Menús Infantiles:

Menú nº A:

Primeros:
· Entremeses Calientes
(Croquetas, Calamares, Mini San Jacobos)

Segundos:
· Pechuga de Pollo Empanada con patatas frita

Helado
Bodega: Agua Mineral, Refrescos

Precio: 39,50 € + 10% IVA =43,45€

Menú nº B
(Plato combinado):

· Croquetas de Jamón, Mini San Jacobos
y Finger de Pollo Empanado acompañado de Patatas fritas
Helado
Bodega: Agua Mineral, Refrescos

Precio: 30,50 € + 10 % IVA =33,55€

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