



2017

MENUS COMUNIONES

*un marco incomparable*

[www.chefnino.com](http://www.chefnino.com)

Padre Lucas, 2 - 26500 CALAHORRA, LA RIOJA - T. 941 13 31 04 - [info@chefnino.com](mailto:info@chefnino.com)

---



## OBSERVACIONES MENÚS CHEF NINO 2017

**El horario** de atención al cliente, será de martes a viernes de 11:00h a 20:00h. Si por algún motivo no pudiesen adaptarse al horario establecido, rogamos se pongan en contacto con nosotros en el Tlf. 941 13 31 04 o bien a través del correo electrónico [info@chefnino.com](mailto:info@chefnino.com)

**La formalización** de la fecha definitiva para el evento será firme a la entrega de la cantidad de 350 €, en concepto de fianza. El importe se entregará mediante transferencia bancaria o VISA.

**Los menús** que presentamos, son confecciones orientativas y podrán modificarse en todos sus platos a su gusto siempre y cuando la oferta de mercado por temporada lo permita.

**30 días antes de la celebración** de la comunión se entregará el menú definitivo.

**15 días antes de la celebración** de la comunión se entregará el número de personas invitadas al evento.

**Se facturará** el número real de asistentes y nunca menos que el señalado 3 días antes de la celebración. Nuestro Jefe de Sala comunicará al cliente el número de asistentes antes de la finalización del banquete.

**Si usted aporta su vino, lo deberá entregar cinco días antes de la comunión (importante para su enfriamiento) y le descontaremos en el precio del menú 0,75 por el vino tinto y 0,50 por el vino blanco.**

**Menús** para celíacos y vegetarianos.

**Las bebidas** incluidas en los menús que presentamos, son:

- Vino Tinto Crianza D.O.C. Rioja
- Vino Blanco o Petillant D.O. Penedés
- Cava Brut D.O. Cava

**Los licores** incluidos son:

- Licores de frutas varios, Brandys, tipo Terry 1900, Anís, tipo La Castellana...etc.
- Pacharán, tipo La Navarra... etc. Ginebra, tipo Beefeater, Larios...etc.
- Vodka, tipo Eristoff, Smirnoff,... etc.
- Ron, tipo Bacardy, Habana 3, Brugal, Cacique... etc
- Whisky, tipo Ballantines, J&B, White Label,... etc.
- Varios, como Cervezas, Batidos, Copa Cava..etc.



## OBSERVACIONES MENÚS CHEF NINO 2017

**Se podrá traer invitados a tomar café**, la hora de llegada será entre las 17,00 y las 17,30 h y podrán disfrutar del evento hasta que termine.

**El café del adulto tiene un precio de 13 € e incluye:**

CAFÉ

LICOR O COMBINADO

POSTRE DE LA COMUNIÓN (EXCELSO DE CHOCOLATE y VAINILLA  
CON HELADO DE NATA Y FRESÓN)

COPA DE CAVA

**Para los niños invitados** les ofrecemos el buffet chiqui-merienda infantil.

**El buffet de niños tiene un precio de 6 € e incluye:**

SANDWICH

BOCADILLOS DE EMBUTIDOS

PATATAS FRITAS, ETC...

**Por motivos de almacenaje la retirada de vino o elementos aportados por el cliente se realizará en el plazo de 5 días, pasado ese tiempo Chef Nino no se hace responsable de su devolución.**

### MINUTAS Y FALDAS DE SILLAS

**Las minutas** personalizadas con el nombre del comulgante están contempladas en el precio del menú.

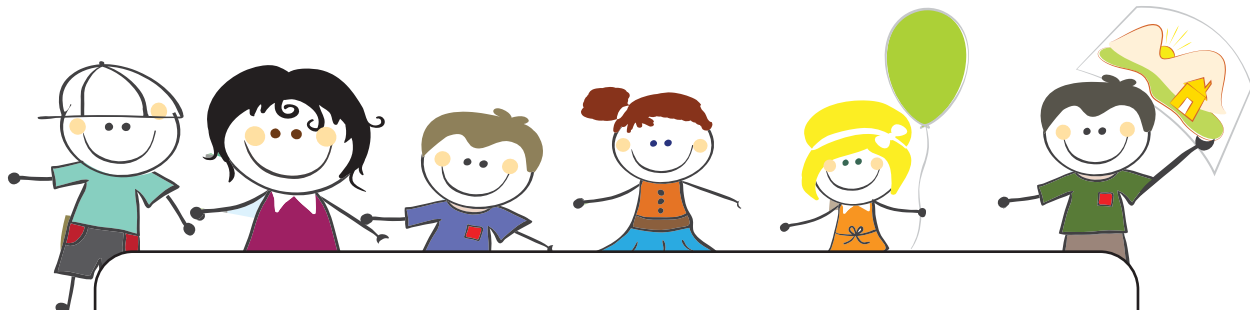
**Las faldas** con las que vestimos las sillas están incluidas en el precio.

Además de todo lo expuesto en las páginas anteriores, no olvidamos el mínimo detalle para que los niños disfruten y recuerden este día. Para ello contamos con diversa **animación infantil** como hinchables, taller de globoflexia, taller de chapas, taller de pinturas, gymkanas, etc...

**Y para terminar os obsequiaremos con Mini - Disco!!!**



*chef nino*



## MENÚ INFANTIL

JAMÓN IBÉRICO DEHESA DE EXTREMADURA  
FRITOS VARIADOS CASEROS  
HAMBURGUESA DE VACUNO  
CON PATATAS FRITAS

POSTRE  
HELADO  
CHUCHES  
AGUA Y REFRESCOS

PARA EL COMULGANTE  
TARTA CON FIGURA DE COMUNIÓN  
+ REGALO SORPRESA EN EL BAILE

PARA TODOS LOS NIÑOS  
**ANIMACIÓN INFANTIL**

HINCHABLES, TALLER DE GLOBOFLEXIA, PAYASOS

MINI - DISCO hasta las 21 h  
GYMKANAS,  
JUEGOS TEMÁTICOS  
(Tipo Piratas del Caribe)

**PRECIO: 37 €**  
10% I.V.A NO INCLUIDO

[www.chefnino.com](http://www.chefnino.com)

Padre Lucas, 2 - 26500 CALAHORRA, LA RIOJA - T. 941 13 31 04 - [info@chefnino.com](mailto:info@chefnino.com)

3



## MENÚ 1

VENTRESCA DE ATÚN  
ESCABECHADA EN CASA Y ENSALADA CESAR

VIEIRA DE BOGAVANTE GRATINADA

LASAÑA DE PASTA FRESCA DE BACALAO Y GAMBAS

SORBETE DE MANZANA VERDE GRAND SMITH

SOLOMILLO DE VACUNO  
CON FOIE DE PATO, PATATA TRUFADA  
Y SALSA DE HONGOS

O

CONFIT DE PATO  
MANDARINA CONFITADA Y CREMA DE CÍTRICOS

### POSTRE

EXCELSO DE CHOCOLATE Y VAINILLA  
CON HELADO DE NATA Y FRESÓN

### VINOS

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO  
CAVA BRUT

AGUAS, CAFÉ Y LICORES

**PRECIO: 60 €**  
I.V.A NO INCLUIDO



## MENÚ 2

JAMÓN Y BLOC DE PATO, PEQUEÑA ENSALADA  
Y MERMELADA DE TOMATE Y MEMBRILLO

GAMBAS A LA PLANCHA

LOMOS DE MERLUZA  
SALTEADA CON AJETES FRESCOS Y CALAMAR

SORBETE DE MANZANA VERDE GRAND SMITH

SOLOMILLO DE VACUNO  
CON FOIE DE PATO, PATATA TRUFADA  
Y SALSA DE HONGOS

O

MUSLO DE PINTADA RELLENO DE CASTAÑAS Y FOIE,  
REDUCCIÓN DE SUS JUGOS  
Y BASE DE CEBOLLA AL OPORTO

### POSTRE

EXCELSO DE CHOCOLATE Y VAINILLA  
CON HELADO DE NATA Y FRESÓN

### VINOS

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO  
CAVA BRUT

AGUA, CAFÉ Y LICORES

**PRECIO: 68 €**  
I.V.A NO INCLUIDO





## MENÚ 3

LASCAS DE BACALAO CONFITADO  
TOMATE ASADO, AJOBLANCO Y ACEITUNA NEGRA

RAVIOLIS DE HONGOS BOLETUS, CON SU CREMA  
Y LÁMINA DE TRUFA NEGRA MELANOSPORUM

GAMBAS A LA PLANCHA

MERLUZA DEL CANTÁBRICO  
BRASEADA CON SETAS Y GAMBAS

SORBETE DE MANZANA VERDE GRAND SMITH

CABRITO ASADO A LA MANERA TRADICIONAL  
CON PATATA PANADERA

O

SOLOMILLO DE TERNERA  
CON BROCHETA DE VERDURAS A LA PLANCHA,  
PARMENTIER DE PATATA  
Y SALSA DE VINO TINTO D.O.C RIOJA

### POSTRE

EXCELSO DE CHOCOLATE Y VAINILLA  
CON HELADO DE NATA Y FRESÓN

### VINOS

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO  
CAVA BRUT

AGUA, CAFÉ Y LICORES

**PRECIO: 74 €**  
I.V.A NO INCLUIDO



## MENÚ 4

HOJALDRE RELLENO DE MANZANA Y FOIE

GAMBAS A LA PLANCHA

CIGALAS A LA PLANCHA

LOMOS DE RODABALLO A LA PLANCHA  
CON SALSA DE ALMENDRAS Y ALCACHOFITAS FRITAS

SORBETE DE MANZANA VERDE GRAND SMITH

CABRITO ASADO CON PATATAS PANADERA

O

SOLOMILLO DE VACUNO  
CON FOIE DE PATO, PATATA TRUFADA  
Y SALSA DE HONGOS

### POSTRE

EXCELSO DE CHOCOLATE Y VAINILLA  
CON HELADO DE NATA Y FRESÓN

### VINOS

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO  
CAVA BRUT

AGUA, CAFÉ Y LICORES

**PRECIO: 77 €**  
I.V.A NO INCLUIDO





## MENÚ 5

LANGOSTINOS AL VAPOR  
ENSALADA VEGETAL Y FRUTAS CON ALI OIL DE AJO NEGRO

RAVIOLIS DE HONGOS BOLETUS, CON SU CREMA  
Y LÁMINA DE TRUFA NEGRA MELANOSPORUM

GAMBAS A LA PLANCHA  
CIGALAS A LA PLANCHA

LOMOS DE BACALAO CONFITADO  
GRATÉN DE ALI OLI Y CREMA DE PIQUILLOS

SORBETE DE MANZANA VERDE GRAND SMITH

CABRITO ASADO CON PATATAS PANADERA  
O  
SOLOMILLO DE TERNERA  
CON BROCHETA DE VERDURAS A LA PLANCHA,  
PARMENTIER DE PATATA  
Y SALSA DE VINO TINTO D.O.C RIOJA

### POSTRE

EXCELSO DE CHOCOLATE Y VAINILLA  
CON HELADO DE NATA Y FRESÓN

### VINOS

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO  
CAVA BRUT

AGUA, CAFÉ Y LICORES

**PRECIO: 84 €**  
I.V.A NO INCLUIDO



## MENÚ 6

BOGAVANTE BELLAVISTA

FOIE DE PATO  
PATATA, ALBARICOQUES, TOMATE CHERRY Y AMARETTO

GAMBAS A LA PLANCHA

ALMEJAS A LA MARINERA

LOMOS DE MERLUZA  
CON COCOCHAS AL PIL PIL

SORBETE DE MANZANA VERDE GRAND SMITH

CABRITO ASADO CON PATATAS PANADERA  
O  
SOLOMILLO  
CON FOIE Y SALSA DE HONGOS

### POSTRE

EXCELSO DE CHOCOLATE Y VAINILLA  
CON HELADO DE NATA Y FRESÓN

### VINOS

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO  
CAVA BRUT

AGUA, CAFÉ Y LICORES

PRECIO: 97 €  
I.V.A NO INCLUIDO



## DOCUMENTO RESERVA SALÓN PARA COMUNIÓN

COMULGANTE (Nombre y dos apellidos)

.....

FECHA COMUNIÓN: ..... COMENSALES: ..... CAFÉ (Nº): .....

### DATOS FACTURACIÓN:

NOMBRE: ..... APELLIDOS: .....

DNI: ..... DIRECCIÓN: .....

LOCALIDAD: ..... PROVINCIA: ..... C.P.: .....

TELÉFONO 1: ..... TELÉFONO 2: ..... (Indicar nombre)

E-MAIL: .....

IMPORTE DE LA FIANZA (en concepto de anticipo): ..... €

FORMA DE PAGO: .....

En Calahorra, a..... de..... de 2.....

EL SOLICITANTE

HOTEL RTE. CHEF NINO, S.L.