



- *Comuniones* -
- *2018* -



www.restaurantelucero.com
Avda. Andalucía, 35. 18198 Huétor Vega (Granada)
958 500 812

- Pequelandia -

Al centro de la mesa

Jamón serrano

Queso Manchego

Pizzas margarita con jamón de york



Milanesa de pollo empanada con patatas fritas y ketchup



Tarta de la celebración

Tarrina de helado

Bebidas:

Zumos, refrescos y agua mineral

Animación dirigida 3 horas:

Colchonetas, camas elásticas, globoflexia y pinta caras

!!!NUEVAS INSTALACIONES!!!



PRECIO: 25.00€

IVA INCLUIDO

www.restaurantelucero.com

Avda. Andalucía, 35. 18198 Huétor Vega (Granada)

958 500 812

Al centro de la mesa

Jamón serrano

Queso Manchego

Pizzas margarita con jamón de york



San Jacobo de cerdo acompañado de patatas crujientes y verduras salteadas



Tarta de la celebración

Bebidas:

Vino tinto Ribera del Duero, vino blanco, lambrusco

Cerveza Cruzcampo, refrescos y agua mineral

PRECIO: 35.00€

IVA INCLUIDO

Al centro de la mesa

Jamón serrano de bodega

Queso manchego

Almendras dulces y colines

Vasitos de crema de salmorejo

Langostinos cocidos al limón



Medallones de solomillo de cerdo a la brasa acompañados de salsa aromatizada a la provenzal, crujiente de patata y verduras de temporada



Tarta de la celebración
(Chocolate, fresa o piononos)

Bebidas:

Vino tinto Ribera del Duero, vino blanco, lambrusco

Cerveza Cruzcampo, refrescos y agua mineral

PRECIO: 40.00€

IVA INCLUIDO

- Menú 2 -

Al centro de la mesa

Jamón serrano de bodega

Queso manchego

Almendras dulces y colines

Vasitos de crema de salmorejo

Langostinos cocidos al limón



Lomos de merluza ajoarriero sobre lecho de pimientos asados



Medallones de solomillo de cerdo a la brasa acompañados de salsa aromatizada a la provenzal, crujiente de patata y verduras de temporada



Tarta de la celebración

(Chocolate, fresa o piononos)

Bebidas:

Vino tinto Ribera del Duero, vino blanco, lambrusco

Cerveza Cruzcampo, refrescos y agua mineral

PRECIO: 45.00€

IVA INCLUIDO

- Menú 3 -

Pástela mozárabe



Lomos de bacalao con salsa de tomate natural aromatizado con eneldo



Sorbete de limón



Filete de presa ibérica a la brasa acompañados de salsa aromatizada a la provenzal, crujiente de patata y verduras de temporada



Tarta de la celebración

(Chocolate, fresa o piononos)

Bebidas:

Vino tinto Ribera del Duero, vino blanco, lambrusco

Cerveza Cruzcampo, refrescos y agua mineral

PRECIO: 50.00€

IVA INCLUIDO

- Menú 4 -

Al centro de la mesa

Bandejas de canapés

(Cucharitas de ensaladilla rusa, muselina de pescado y langostinos, pipirrana de pulpo, mini hojaldres surtido, canapés surtidos y selección de daneses)



Rosada gratinada con salsa de almendras dulces



Sorbete de limón



Tronquito de solomillo de cerdo a la brasa acompañados de salsa Pedro Ximenez, crujiente de patata y verduras de temporada



Tarta de la celebración

(Chocolate, fresa o piononos)

Bebidas:

Vino tinto Ribera del Duero, vino blanco, lambrusco

Cerveza Cruzcampo, refrescos y agua mineral

PRECIO: 55.00€

IVA INCLUIDO

Al centro de la mesa

Bandejas de canapés

(Cucharitas de ensaladilla rusa, muselina de pescado y langostinos, pipirrana de pulpo, mini hojaldres surtido, canapés surtidos y selección de daneses)



Piononos de bacalao sobre cama de salsa de tomate natural



Sorbete de limón



Churrasquito de cerdo macerado acompañado crujiente de patata y verduras de temporada



Tarta de la celebración

(Chocolate, fresa o piononos)

Bebidas:

Vino tinto Ribera del Duero, vino blanco, lambrusco

Cerveza Cruzcampo, refrescos y agua mineral

PRECIO: 60.00€

IVA INCLUIDO



- Servicios Extra -

Cava: 1.50€/persona

Servicio de café: 1.50€/persona

Tulipa de helado: 2.00€/persona

Mesa de chuches (30 personas): 200.00€

Fuente de chocolate (30 personas): 250.00€

Bandejas de pasteles:

1. Mediana (20 Uds.).....20.00€
2. Grande (30 Uds.)..... 30.00€

- Barra libre -

GINEBRAS.....	60.00€
(Beefeater, Larios, Rives, Seagram's, Larios Rose, Bombay)	
WHISKYS.....	60.00€
(J&B, Ballantine's, White Label, Dyc, Cutty Sark)	
RONES.....	60.00€
(Brugal, Cacique, Barceló, Bacardi, Pálido)	
VODKA.....	60.00€
(Vox, Absolut)	
LICORES DE FRUTAS SIN ALCOHOL.....	30.00€
(Mora, Melocotón, Manzana)	
BAILEYS.....	40.00€
TICKET COPA NACIONAL/IMPORTACION.....	5.00€
TICKET REFRESCO.....	2.50€
TICKET ENTRADA PEQUELANDIA + RESFRESCO.....	4.00€

- Condiciones -

1. Es muy importante el horario de llegada.
2. En caso de que el cliente desee organizar las mesas deberá tener en cuenta que por cada 10 comensales adultos dispondrá de una mesa redonda. Este organigrama deberá entregarse en el restaurante 10 días antes del evento, no siendo responsabilidad de la empresa la elaboración de listas, defectos o errores que se pudieran producir en la distribución de las mesas.
3. Para realizar la reserva habrá que realizar una entrega a cuenta de 300€, el resto se abonará al finalizar el evento (efectivo, tarjeta o talón conformado por el banco). En caso de cancelación del evento la entrega a cuenta no será reembolsada salvo casos de fuerza mayor debidamente justificados.
4. El evento quedará recogido en un contrato que habrá que realizarlo antes del 15 de abril de 2018. La parte contratante se compromete a abonar la cantidad de plazas relejadas en el contrato, pudiéndose esta modificarse hasta 10 días antes del evento, no admitiéndose variaciones en el número de comensales a partir de esa fecha. La empresa se reserva el derecho a modificar la sala contratada si hay variación de +-20% comensales de la cantidad inicial.
5. Si el cliente contrata cualquier servicio o producto externo al restaurante deberá consultar los costos y las condiciones comprometiéndose a acatar la normativa del restaurante y haciendo responsable de los posibles daños materiales que estos puedan ocasionar en nuestras instalaciones.
6. Esta reserva no incluye degustación gratuita, si desea degustar algún menú póngase en contacto con nosotros para establecer la fecha de la misma, recuerde que las degustaciones se realizan de martes a jueves (festivos no incluidos), previa reserva al menos 7 días antes de la fecha. En el mes de mayo NO se realizan degustaciones.
7. Si desea algún menú adaptado por alguna intolerancia, consúltenos sin compromiso.
8. No se permite durante la celebración acceder ningún tipo de comida ni bebida del exterior del restaurante, salvo previa autorización. El incumplimiento de la normativa establecida conlleva la cancelación del servicio o producto.
9. Los horarios de las salas serán:
 - a. Horario de almuerzo: de 13.00h a 18.00h
 - b. Horario de cenas: de 21.00h a 03.00h