

Toda una fiesta con animación infantil



¿Te imaginas poder elegir el menú personalizado para tu banquete de Primera Comunión de tu hijo/a?

Te preparamos una fiesta donde tu hijo o hija será la verdadera protagonista.

Descubrimos para ti una nueva forma de organizar el evento con muchos complementos. Includo en nuestros menús la animación de [payasos](#), decoración de la [mesa infantil](#) con globos, servilletas Disney y bolsa de chuches.

En nuestros [salones](#) te sentirás cómodo y con todos los servicios para disfrutar de la sobremesa.

Tras el almuerzo los niños y adultos podrán disfrutar y bailar en nuestras pistas de baile amenizadas por nuestro [dj](#). Personaliza la tarta de comunión eligiendo una variedad postres individuales y tartas: San Marcos, trufa y nata, mousse de chocolate, tiramisú, turrón y chocolate blanco, chocolate negro y frambuesa, selva negra, yema tostada y frutas tropicales y brownie de chocolate con leche con helado de vainilla.

Un sin fin de complementos: Proyección de vídeos, [fuente de chocolate](#), [castillo hinchable](#), [carrito de palomitas](#), mago e ilusionista y un largo etc.

Te presentamos [nuestros menús](#) abiertos a diferentes combinaciones, al final le sumas la bebida con los vinos, refrescos, cervezas, cava e iva incluido y ya tienes el presupuesto final.

La fragata
Duquesa
CELEBRACIONES
Mos encanta servir!

Aperitivos fríos y calientes

- 4,00.-€ 6 unidades a elegir entre fríos y calientes
- 6,00.-€ 8 unidades
- 8,00.-€ 10 unidades
- 10,00.-€ 12 unidades

Entrantes

- 7,00.-€ Ensalada de langostinos con piña macerada y salsa rosa
- 8,00.-€ Ensalada de jamón de pato, frutos rojos y vinagreta de Módena
- 8,00.-€ Ensalada de queso de cabra con manzana caramelizada
- 8,00.-€ Ensalada de salmón ahumado y gulas al ajillo
- 9,00.-€ Langostinos a la piña tropical con salsa rosa tradicional
- 10,00.-€ Coca hojaldrada de verduritas y setas selectas con langostinos
- 11,00.-€ Mil hojas de bacalao y parata con tomate confitado

Pescados

- 10,00.-€ Lomo de merluza al aroma de cava y verduritas frescas
- 11,00.-€ Taco de bacalao sobre helecho de verduras de temporada salteadas
- 12,00.-€ Dorada al vapor con arroz con pasas y piñones
- 11,00.-€ Salmón, salteado de arroz y bisque de langostinos
- 13,00.-€ Lomo de lubina con jamón Ibérico y setas al parmesano

Sorbetes

- 3,00.-€ de limón a la menta fresca
- 3,00.-€ de frambuesa
- 3,00.-€ de mandarina
- 3,50.-€ de mojito con un toque de ron añejo

Carnes

- 13,50.-€ Medallones de solomillo a la parrilla con salsa a la pimienta con patatas panadera
- 14,00.-€ Carrillada de cerdo ibérico confitada al tomillo sobre patata rota
- 12,00.-€ Lomo de cerdo ibérico a la mostaza y pastel de patatas y bacon
- 18,00.-€ Solomillo de ternera a la parrilla con salsa al vino Pedro Ximenez y patatas a lo pobre
- 12,00.-€ Meloso de carrillera de ternera y salsa española con verduras selectas
- 14,00.-€ Codillo de cerdo Ibérico con salsa jugo de carne y verduras de temporada

Postres y tartas

- 4,00.-€ San Marcos
 - 4,00.-€ Trufa y nata
 - 5,00.-€ Tarta Sacher
 - 5,00.-€ Chocolate negro y frambuesa
 - 5,00.-€ Tarta a los tres chocolates
 - 5,00.-€ Selva negra
 - 4,50.-€ Yema tostada y frutas tropicales
 - 4,50.-€ Tiramisú artesano
 - 4,50.-€ Turrón y chocolate blanco
 - 4,50.-€ Brownie con helado de vainilla
- 9,00.-€ Bebidas: vinos, refrescos, cerveza, agua mineral y copa para el brindis.
Iva incluido.

MENÚ INFANTIL

Aperitivo de bienvenida
Canapés: mini pizzas, hojaldritos fantasía y mini hamburguesas

Plato combinado especial:
Escalope de pollo empanado
Salchicha frankfurt
Brocheta de jamón de york y queso
Patatas fritas muy finas
Tomate ketchup y mahonesa
Tarta de Comunión con helado de vainilla

25,90.-€ Precio del menú infantil

Información General

Salones y capacidades

salón asador	60 pax
salón infanta	100 "
salón duquesa	350 "
salón almirante	200 "

Los detalles

Servicio muy profesional de camareros, office, cocineros y director de banquetes.
Decoración de mesas, sillas, veladores, vajilla, cubertería, mantelería y cristalería de primera calidad.
Pista de baile. Sable nupcial para el corte de tarta. Tarjetas de menú personalizadas.
Decoración de flores en todas las mesas. Asistencia gratuita en protocolo para la organización del banquete.

Con muchos complementos

Servicio corte de 1 jamón + jamón ibérico de Recebo 250 €.

Servicio de Venenciador completo con vino 200 €.

Mago e Ilusionaste, Discjockey.

Animación infantil en exclusiva.

[Carrito de palomitas 150 €.](#)

[Carrito de algodón dulce 150 €.](#)

[Fuente de chocolate 350 € + 1 € p/p.](#)

[Alquiler de castillo hinchable 140€.](#)

Tartas y postres individuales suplemento 1 € p.

Barra libre durante 1 hora 9.00 €

Barra libre durante 2 horas 12.00 €

Barra libre durante 4 horas 14.00 €

Botellas incluido refrescos y servicio 50.00 €

Por copas 5.00 €

Café e infusiones 1,20 €

Información y reserva

La reserva será efectiva mediante un anticipo de 300.-€. El resto efectuará una vez finalizado dicho servicio en metálico o talón conformado. El número de comensales se concretará un mínimo de 8 días antes del banquete. 10 % de iva no incluido en los servicios opcionales.

La Fragata Duquesa se reserva el derecho de realizar cambios que considere necesarios para la mejora del servicio

La Fragata
Duquesa
CELEBRACIONES

Síguenos en:



Avda. Carlota Alessandri, 282, Ed. Duquesa de España - Torremolinos

Tel. 952 44 11 11 - www.lafragataduquesa.com