



COMUNIONES 2026

Tenemos el placer de presentarle nuestra oferta gastronómica para la temporada de Comuniones





La celebración de su Banquete de Comunión en Finca Solimpar durante la Temporada 2026 le incluye:

- Detalle Floral en mesa del niño/a de comunión.
- Minutas personalizadas para el día de su comunión.
- Parking propio gratuito con capacidad para 400 vehículos.
 - Detalle especial para el niño/a.
- Tarta de chucherías para todos los niños/as.
- Figura de recuerdo Primera Comunión.
- Además, los niños podrán disfrutar gratuitamente de las atracciones instaladas y la fiesta infantil tras la comida, aparte de Dj para los adultos hasta las 22:00h en nuestros jardines.*

* Para todas aquellas comuniones celebradas en el mes de mayo en sábado en horario de almuerzo.
Para el resto de fechas, consultar disponibilidad con el personal del Departamento Comercial.

Menú 1

Gazpacho de Cerezas con dados de Sandía.

Ensalada de Perdiz Escabechada, tartar de Tomate y reducción de Balsámico.

Meloso de Ternera al vino Tinto con Peras al vino y su Parmentier.

Caramelo Royal.
Mousse de caramelo con crujiente de mandarina.

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

Bebidas
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos
Blanco Verdejo Mocén (D.O.Rueda)
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)





Menú 2

Ensalada de Burrata sobre Tartar de Tomate y Aguacate.

Emulsión de Tomates con verduras rustidas y Langostinos.

Suprema de Pularda con salsa Financiera.

Exótico de Mango.
Cremoso de Mango y Frambuesa con Bizcocho y Crujiente Sablée

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

Bebidas

Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos

Blanco Verdejo Mocén (D.O.Rueda)
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Menú 3

Surtido de Lomo y Jamón Ibérico, acompañado de Queso Manchego y Parmesano servido al centro de la mesa.

Timbal de láminas de Bacalao con gelée al Oporto.

Sorbete de Mojito Cubano

Solomillo de Ternera a la Mostaza Antigua.

Delicia de Chocolate.

Semifríos de chocolate en varias texturas sobre fina capa de bizcocho de cacao.

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

Bebidas

Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos

Blanco Verdejo Mocén (D.O.Rueda)
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)





Menú 4

Velouté de Pistacho con fondo de Gamba y Melón.

Ensalada de Perdiz Escabechada, tartar de Tomate y reducción de Balsámico.

Sorbete de Piña Colada.

Lingote de Cordero asado a Baja Temperatura

Caramelo Royal.

Mousse de caramelo con crujiente de mandarina.

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

Bebidas

Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos

Blanco Verdejo Mocén (D.O.Rueda)
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)

Menú 5

Bogavante en Ensalada a la Vinagreta de Mango.

Lomo de Merluza al horno con Salsa Holandesa y muselina de Espinacas.

Paletilla de Cordero Lechal asada a Baja temperatura

Delicia de Chocolate.

Semifríos de chocolate en varias texturas sobre fina capa de bizcocho de cacao.

Cafés, Infusiones y Mignardises.
Vino dulce espumoso.

Bebidas

Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos

Blanco Verdejo Mocén (D.O.Rueda)
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)





Menú Infantil

Pequeño surtido de Lomo y Jamón Ibérico, acompañado de Queso Emmental.

y

Hamburguesa de Solomillo de Ternera con Patatas fritas.

Capricho de Chocolate.

Mousse de Chocolate en varias texturas.

Mignardises.

Bebidas

Aguas Minerales y refrescos.



Sugerencias Al centro

- **Dados de Foie y Manzana con coulis de Mango.**
- **Surtido de Lomo y Jamón Ibérico , acompañado de Queso Manchego y Parmesano servido al centro de la mesa.**
- **Surtido de Gambas y Langostinos.**

Entremeses Calientes (especial para niños). Croquetas cremosas de Jamón Ibérico, Calamares a la andaluza y nubes de Pollo.

Sorbetes

- Sorbete de Mojito Cubano.
- Sorbete de Piña Colada.

Bodega

José Pariente. Vino Blanco - Denominación de Origen: Rueda. Variedad: Verdejo 100%.

Martín Códax. Vino Blanco - Denominación de Origen: Rias Baixas. Variedad: Albariño.

Luis Cañas. Vino Tinto Crianza - Denominación de Origen: Rioja - Tempranillo 95% y Garnacha 5 %

Arzuaga. Vino Tinto Crianza - Denominación de Origen: Ribera del Duero. Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Otros

Packs de Merienda:

Sandwiches de Jamón York y Queso, Medias Noches de Jamón Ibérico y Selección de Saladitos.

Sweet Candy



Servicios Adicionales

Estudios de Fotografía

Desde Finca Solimpar les recomendamos por su experiencia y conocimiento de nuestras instalaciones a los siguientes estudios profesionales de fotografía:

VANGUARDIA FOTÓGRAFOS

www.vanguardiafotografos.es

Persona de contacto: Antonio J. Martínez

Teléfonos: 916939962 – 650269816

STUDIO ALONSO FOTÓGRAFOS

www.studioalonso.com

Persona de contacto: Antonio Alonso

Teléfono: 91 422 01 51

No obstante, si el cliente lo deseara, sería posible utilizar los servicios de otras empresas de fotografía siempre que se den los siguientes requisitos (no aplicables a los invitados al evento que actúan a título privado):

1.- Que la empresa de fotografía y video solicite a Finca Solimpar la realización del servicio.

2.- Que la empresa de fotografía o video contacte como mínimo 15 días antes del evento para aportar la siguiente documentación:

- Alta en el IAE, o alta de trabajadores autónomos.
- Certificado de la seguridad social de estar al corriente de pago.
- Copia de los TC1 correspondientes a los trabajadores que asistan al evento.
- DNI de estas personas.
- Copia del seguro de responsabilidad civil por importe mínimo de 30.000 €.
- Esta información se hará llegar por fax al 913419137 o email a: comercial@solimpar.com. También podrá entregarse físicamente en el departamento comercial de Finca Solimpar (Autovía A-42, km 8, 28916, • Leganés, Madrid, teléfono: 913419131)

3.- Los trabajadores de la empresa de fotografía o video deberán aceptar íntegramente las normas de conducta durante la prestación del servicio en los espacios de Finca Solimpar:

- Según lleguen se pondrán a disposición del responsable del evento para coordinar su trabajo fotográfico o de video junto con el normal desarrollo del evento encargado por el cliente.

- Dejarán un número de teléfono para estar localizables si salen a comer o cenar durante el servicio.

- Aparcarán sus vehículos en el parking destinado al personal de la Finca.

Para cualquier duda relacionada sobre cualquiera de los puntos expuestos anteriormente, pueden ponerse en contacto con el departamento comercial de Finca Solimpar.



Condiciones Generales de Contratación

1. La reserva del banquete se formalizará con una entrega de 600 euros en concepto de señal.
2. Entre el 1 y el 20 de febrero de 2026 deberá comunicarnos el menú seleccionado y realizar un segundo pago de 900 euros.
3. Cualquier cantidad entregada con anterioridad a la celebración del evento será deducida del importe que finalmente tenga que abonar en concepto de factura definitiva. Podrán realizar la totalidad del pago vía transferencia bancaria en la misma semana antes de la celebración del evento o el mismo día a la finalización del mismo, mediante tarjeta bancaria.
4. Los contratantes deberán de confirmar fehacientemente a Finca Solimpar el número total de invitados y el resto de servicios por ellos contratados antes de que resten 10 días para la celebración del evento.
 - Si desde el momento de la firma del contrato y hasta esos 10 días bajasen los comensales, Finca Solimpar facturará a razón de 20 € por comensal.
 - Si esto ocurriera entre 10 días y hasta 48 horas antes para la celebración del evento, cualquier reducción que se produzca sobre el número total de comensales confirmados, se facturará a razón del 50% del importe del menú seleccionado y los servicios contratados.
 - Si se produjeran en un plazo de 48 horas o inferior, se facturarán a razón del 100% del importe del menú seleccionado y los servicios contratados.
5. Finca Solimpar hace constar que a los precios ofertados en los menús y servicios contratados, hay que añadirles el tipo de IVA aplicable que le corresponda en cada caso.

Para cualquier duda que pueda surgirle o para contratar otro tipo de servicios estaremos encantados de atenderles desde el Departamento Comercial.