

COMUNIONES 2027

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

01 — INTRODUCCIÓN

LA CELEBRACIÓN INCLUYE

La celebración de su Banquete de Comunión en Finca Solimpar durante la Temporada 2027 le incluye:

- Detalle floral en mesa del niño/a de comunión.

· Parking propio gratuito con capacidad para 400 vehículos.

· Tarta de chucherías para todos los niños/as.

· Minutas personalizadas para el día de su comunión.

· Detalle especial para el niño/a.

· Figura de recuerdo Primera Comunión.

Además, los niños podrán disfrutar de las atracciones instaladas y la fiesta infantil tras la comida, aparte de DJ para los adultos hasta las 22:00 h 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.*

02 — MENÚS

MENÚS DE COMUNIÓN

MENÚ 1

· Gazpacho de Cerezas con dados de Sandía.

· Timbal de Foie y Manzana al Calvados con reducción de vino Marsala.

· Meloso de Ternera al vino Tinto y su Parmentier.

Caramelo Royal — Mousse de caramelo con crujiente de mandarina.

Cafés e Infusiones. Vino dulce espumoso.

BEBIDAS

Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

VINOS

Blanco Chardonnay Nuviana (V.T. Valle de Cinca) · Tinto Viña Pomal Crianza (DOCa. Rioja)

77,50 €

01

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 e Infusiones. Vino dulce espumoso.

BEBIDAS

Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

VINOS

Blanco Chardonnay Nuviana (V.T. Valle de Cinca) · Tinto Viña Pomal Crianza (DOCa. Rioja)

83 €

02

- 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 con salsa de Mostaza Antigua.

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

Cafés e Infusiones. Vino dulce espumoso.

BEBIDAS	VINOS
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.	Blanco Chardonnay Nuviana (V.T. Valle de Cinca) · Tinto Viña Pomal Crianza (DOCa. Rioja)

86,50 €

- Velouté de Pistacho con fondo de Gamba y Melón.
- Timbal de láminas de Bacalao con gelée al Oporto.
- Sorbete de Piña Colada.
- Paletilla de Cordero Lechal asada a Baja temperatura.

Caramelo Royal — Mousse de caramelo con crujiente de mandarina.

Cafés e Infusiones. Vino dulce espumoso.

BEBIDAS	VINOS
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.	Blanco Chardonnay Nuviana (V.T. Valle de Cinca) · Tinto Viña Pomal Crianza (DOCa. Rioja)

99,50 €

- Bogavante en Ensalada a la Vinagreta de Mango.
- Lomo de Merluza al horno con Salsa Holandesa y muselina de Espinacas.
- Lingote de Cordero asado a Baja Temperatura.

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

Cafés e Infusiones. Vino dulce espumoso.

BEBIDAS	VINOS
Aguas Minerales, cerveza y refrescos.	Blanco Chardonnay Nuviana (V.T. Valle de Cinca) · Tinto Viña Pomal Crianza (DOCa. Rioja)

107 €

MENÚ INFANTIL Y ADOLESCENTE

MENÚ INFANTIL

- Pequeño surtido de Lomo y Jamón Ibérico, acompañado de Queso Emmental.
- Hamburguesa de Solomillo de Ternera con Patatas fritas.

Capricho de Chocolate — Mousse de Chocolate en varias texturas.

Bebidas: Aguas Minerales y refrescos.

48,50 €

MENÚ ADOLESCENTE

- Surtido de Lomo y Jamón Ibérico, acompañado de Queso Emmental y Manchego.
- Solomillo de Ternera con salsa Demiglace o Canelones Rossini.

Capricho de Chocolate — Mousse de Chocolate en varias texturas.

Bebidas: Aguas Minerales y refrescos.

66,50 €

AL CENTRO Y SORBETES

Dados de Foie y Manzana con coulis de Mango	22 €/fuente
Surtido de Lomo y Jamón Ibérico, acompañado de Queso Manchego y Parmesano servido al centro de la mesa	46 €/fuente
Surtido de Gambas y Langostinos	39 €/fuente
Entremeses Calientes, especial para niños: Croquetas cremosas de Jamón Ibérico, Calamares a la andaluza y nubes de Pollo	23,50 €/fuente
Sorbete de Mojito Cubano	5,50 €
Sorbete de Piña Colada	6 €

BODEGA

MOCÉN

Vino Blanco
D.O. Rueda
Variedad: Verdejo

2,50 €/comensal

MARA MARTÍN

Vino Blanco
D.O. Monterrei
Variedad: Godello

3,30 €/comensal

VIÑA SOLORCA

Vino Tinto Crianza
D.O. Ribera del Duero

3,50 €/comensal

MARQUÉS DE MURRIETA

Vino Tinto Reserva
D.O.Ca. Rioja

5 €/comensal

Otros

PACKS DE MERIENDA

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

28 €/pack

SWEET CANDY

115 €



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: 916 939 962 – 650 269 816	STUDIO ALONSO FOTÓGRAFOS www.studioalonso.com Persona de contacto: Antonio Alonso Teléfonos: 91 422 01 51
---	---

Fotógrafos externos

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):

01. Que la empresa de fotografía y vídeo solicite a Finca Solimpar la realización del servicio.

02. Que la empresa de fotografía o vídeo 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 913 419 137 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: 913 419 131.

03. Los trabajadores de la empresa de fotografía o vídeo 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 vídeo 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 con cualquiera de los puntos expuestos anteriormente, pueden ponerse en contacto con el Departamento Comercial de Finca Solimpar.

07 – CONDICIONES

CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

1. Reserva

La reserva del banquete se formalizará con una entrega de 600 € en concepto de señal.

2. Segundo pago

Entre el 1 y el 20 de febrero de 2027 deberá comunicarnos el menú seleccionado y realizar un segundo pago de 900 €.

3. Pagos y factura definitiva

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. Confirmación de comensales

Los contratantes deberán 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 22 € por comensal.
- Si esto ocurriera entre 10 días y hasta 48 horas antes de 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. IVA

Finca Solimpar hace constar que a los precios ofertados en los menús y servicios contratados hay que añadirles el tipo de IVA aplicable que 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.



SOLIMPAR

COMUNIONES 2027

Gracias por confiar en Finca Solimpar. Estaremos encantados de atenderles desde nuestro Departamento Comercial.

COMERCIAL@SOLIMPAR.COM · 913 419 125 · FINCA SOLIMPAR