

**CAMPUS**

# COMUNIONES 2025



CONTACTO



635 680 086

# CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

## FLORES

Los motivos básicos de decoración están incluidos en el precio del banquete, si desea otros motivos florales, serán por cuenta del cliente.

## ANIMACIÓN

La empresa dispone de un servicio de animación durante el evento que incluye **hinchables, juegos en parques interiores, juegos de pelota, pintura, talleres varios, etc.** Todo ello incluido en el precio del menú infantil.

## PRUEBA DE COMUNIÓN

La empresa pone a disposición de los clientes **un día para realizar la prueba del menú** con un descuento del 30 % del importe del menú elegir.

# RESERVA

Se realiza una **reserva** de compromiso entre las partes abonándose en este acto una cantidad de **300€** que consideramos a cuenta del banquete.

El resto del importe de la siguiente forma:

**Martes antes** de la celebración **deberá abonarse el 100%** del presupuesto del banquete en efectivo y la cantidad que quede pendiente será abonada el mismo día de la celebración mediante tarjeta o efectivo.

## CONFIRMACIÓN DE Nº DE INVITADOS Y ORGANIZACIÓN DEL BANQUETE.

El martes de antes del evento se deberán **confirmar las plazas definitivas de comensales** así como la organización del banquete.

A partir de ese momento solo se podrán añadir algún comensal de ultima hora, nunca quitar.

## MENÚS EVENTOS

A continuación les ofrecemos los menús que hemos elaborado para esta temporada. También disponemos de menús para niños, así como para personas con dietas especiales. No dude en consultarnos cualquier detalle por pequeño que sea.

# ENTRANTES FRÍOS

TABLA DE IBÉRICOS Y QUESOS

TATAKI DE MOJAMA Y JUGO DE ANCHOAS CON AGUACATE

BOMBONES DE BACALAO CON MERMELADA DE PIMIENTO

MOUSSE DE FOIE Y GELÉE DE MANGO.

CUPCAKE DE AHUMADOS Y ENCURTIDOS

TIMBAL DE SALMÓN, AGUACATE Y MANGO.

# ENTRANTES CALIENTES

MINI LASAÑA DE CARRILLERA CON BECHAMEL TRUFADA  
GRATINADO DE PULPO.

GAMBONES AL ALIÑO DE AZAFRÁN

CALAMAR SOBRE AMERICANA CON SUS TROMPETAS DE LA  
MUERTE

NIDO DE BOLETUS CON HUEVO DE CODORNIZ

LIBRITO DE CAZÓN SOBRE AMERICANA

PULPO A LA BRASA SOBRE PARMENTIER DE TRUFA

DELICIA DE BURGOS CON ESENCIA DE ALCACHOFAS

PLUMA DE IBÉRICO CON BRIOCHE

# PESCADO

INDIVIDUAL O CENTRAL DE MARISCO

BACALAO CONFITADO CON PARMENTIER DE PUERROS

CAZUELITA DE PESCADO CON ALMEJAS A LA MARINERA

CORVINA CON AJETES, BRÓCOLI Y CHERRY

RODABALLO SOBRE PANADERA Y CHIPS DE PUERROS

**CAMPUS**

# CARNES

SOLOMILLO DE IBÉRICO Y FOIE  
ENTRECOT LECHAL CON SU GUARNICIÓN  
SECRETO DE IBÉRICO A LA MIEL Y MOSTAZA A LA ANTIGUA  
DELICIA DE CARRILLERA IBÉRICA  
TOURNEDO DE IBÉRICO RELLENO DE FRUTOS SECOS  
Y PARMENTIER DE PATATA

---

# POSTRES

SEMIFRIO DE CHOCOLATE , PRALINÉ Y PISTACHO  
COULANT DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE  
COOKIES  
SEMIESFERA DE LOTUS  
BROCHETA DE FRUTA DE TEMPORADA CON TULIPA DE  
HELADO  
TIRAMISÚ DE BAYLEYS  
SEMIFRIO DE MANGO

---

# TARTAS

ALMENDRA Y YEMA  
TIRAMISÚ  
RED VELVET  
SAN MARCOS  
CAMELO  
NATA Y TRUFA

**CAMPUS**

## BODEGA

AGUAS MINERALES, REFRESCOS Y CERVEZAS.

VINO BLANCO: RAMÓN BILBAO VERDEJO

VINO TINTO: RAMON BILBAO CRIANZA

CAVA BRUT

## BARRA LIBRE

CONSUMICIONES COPA DE BALÓN 7€

## SALONES CAMPUS

PONE A SU DISPOSICIÓN UN EQUIPO DE PERSONAS QUE A TRAVÉS DE UN TRATO PERSONALIZADO LOGRARÁN QUE SU CELEBRACIÓN SEA UN ÉXITO.

**CAMPUS**

# MENÚ 1

## ENTRANTES FRÍOS

Tabla de ibéricos y quesos  
(Entrantes acompañados de  
Delicias de pan con tomate  
y alioli tradicional)

Timbal de salmón , aguacate y mango

## ENTRANTES CALIENTES

Calamar sobre americana y sus  
trompetas de la muerte

Mini lasaña de carrillera con  
bechamel trufada

—  
Tournedo de solomillo relleno de frutos  
secos y parmentier de patata

**POSTRE**

**TARTA**

**CAFÉS Y LICORES**

**BODEGA**

**PRECIO: 59€**

**10% IVA INCLUIDO**

# MENÚ 2

## ENTRANTES FRÍOS

Tataki de mojama y jugo de anchoas  
con aguacate.

(Entrantes acompañados de  
Delicias de pan con tomate  
y alioli tradicional)

Bombones de bacalao  
con mermelada de pimiento rojo

## ENTRANTES CALIENTES

Nido de boletus  
con huevo de codorniz  
Gambones al aliño de azafrán

—  
Bacalao confitado con  
parmentier de puerros

—  
Secreto de ibérico a la miel  
y su mostaza a la antigua

## POSTRE

## TARTA

## CAFÉS Y LICORES

## BODEGA

**PRECIO: 69€**

**10% IVA INCLUIDO**

# MENÚ 3

## ENTRANTES FRÍOS

Tataki de mojama y jugo de anchoas  
con aguacate.

(Entrantes acompañados de  
Delicias de pan con tomate  
y alioli tradicional)

Cupcake de encurtidos y ahumados

## ENTRANTES CALIENTES

Gratinado de pulpo

Delicia de burgos con  
esencia de alcachofas

—

Central de marisco

—

Entrecot lechal con su guarnición

**POSTRE**

**TARTA**

**CAFÉS Y LICORES**

**BODEGA**

**PRECIO: 79 €**

**10% IVA INCLUIDO**

# MENÚ NIÑOS

## CENTRO MESA

Papas  
Surtido de jamón y quesos  
Croquetas y calamares.

## PLATO A ELEGIR

Pechuga empanada con  
patatas fritas.  
Hamburguesa con  
patatas fritas.  
Pizza con patatas fritas.

## POSTRE

Tarta

## BEBIDA

Agua y refrescos.

## ANIMACIÓN INFANTIL

**Nota:** Se ofrecerá así mismo  
una merienda consistente en  
Sándwiches variados  
Agua o refrescos.  
Incluye monitores y animación.

**PRECIO: 42€**

**10% IVA INCLUIDO**

*'Hoy  
es tu día'*

## **CONTACTO**



**635680086**



**campusonda@gmail.com**

**CAMPUS**