

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