

La Riera Banquetes

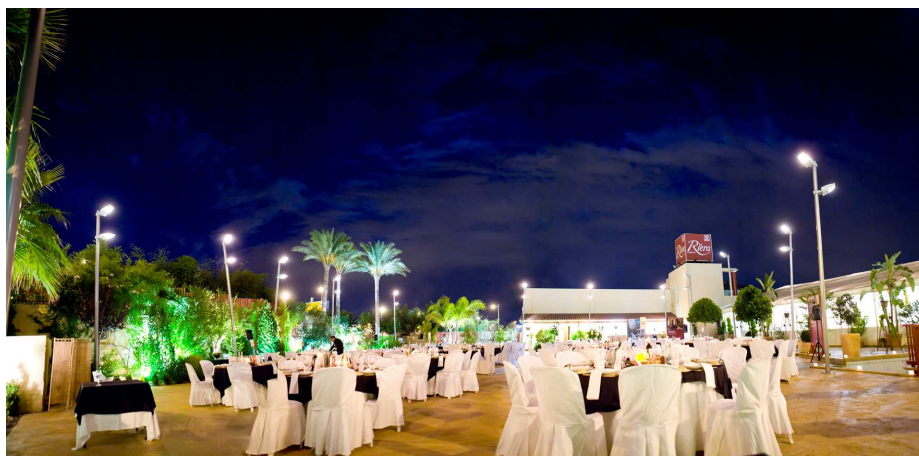
Menú comunión 1

Disfruta de La Riera Banquetes, un enclave con capacidad para 600 comensales, a 5 minutos de Elche, con amplio parking, y una cuidada decoración. La Riera Banquetes combina la modernidad de sus instalaciones, la experiencia y garantía de Grupo Ya Restauración.

La Riera Banquetes dispone de un salón completamente climatizado, el cual tiene unas increíbles vistas a sus jardines mediterráneos. Con más de 500m² y capacidad para albergar a 420 comensales, destacan por su decoración actual, su cuidada estética y su ambiente agradable, que los convierten en el escenario ideal para las celebraciones especiales.



La Riera Banquetes te ofrece diversos ambientes para desarrollar tu banquete, combinando el salón y sus jardines para las diferentes fases del banquete: el cocktail de bienvenida, el servicio en mesa, ...



La Riera Banquetes

Menú comunión 1

La Riera Banquetes le presenta uno de menús de comunión y le detallamos las condiciones de contratación. Esperamos que sean de su agrado y le recordamos que estamos abiertos a cualquier sugerencia que usted crea oportuna.

EL PRESUPUESTO INCLUYE

- Mantelería y fundas de sillas
(Varios tipos a elegir)
- Mesas y sillas
- Vajilla y cubertería
- Arreglos florales en las mesas
- Personal necesario para dar el servicio
(Camareros y cocineros)
- Coordinador del evento
(Maytre)
Minutas (Menú impreso)
- IVA incluido
- Animadores/Payasos
Colchonetas (los tres primeros domingos de mayo fuera de esas fechas el precio de las mismas va en relación al número de niños asistentes a cada día de comuniones)

CONDICIONES DE PAGO

1ª pago 300€ para reserva de fecha.

2º pago: 50% del total una semana antes del banquete.

3º pago: resto tres días después del banquete.

Muy atentamente,

Susi Alvarado

Dpto. Atención al cliente

clientes@cateringya.com

Tel.: 96 549 16 66

Móvil: 670 31 48 42



La Riera Banquetes

Menú comunión 1

Cocktail de bienvenida

Mini tоста de camembert con tapenade
Delicias de elche
Vol au vent relleno de marisco y gratinado al ajo suave
Canapé de cebollita, bacón y ventresca de atún

Entradas

Pan con tomate y ali-oli
Surtido de ibéricos de guijuelo
Mousse de foie con verduritas en escabeche
Pimientos de piquillo rellenos de delicias del mar con salsita de gambas
Calamares a la romana
Nuestras croquetas (salmón, jamón ibérico, mariscos)

PLATO PRINCIPAL

Trío de arroces
Arroz y verduras, arroz y conejo con caracoles y arroz a banda

Postre

Tulipa con helado artesano y tarta de comunión

Café o infusiones
Sidra o cava

Vinos tinto de la Tierra de castilla , rosado y blanco de Rueda
Cerveza, refrescos y minerales

Precios: 37,40 EUROS