



Escanee este código QR para añadir los datos de esta tarjeta a la agenda de su móvil.

MIGUEL MESA MORILLO
FOOD & BEVERAGE MANAGER

Tel. 615 188 477
kumaramiguel@gmail.com
www.kumaracatering.com

Menú Evento “ESTANDAR”

FINCA TERRABELLA: 615188477 (MIGUEL)
www.fincaterrabella.com

Copa de bienvenida:

Tendremos cubos de botellines, jarra, de rebujitos, agua de sabores, refrescos, agua, tinto de verano, vino blanco rueda, semidulce blanco y Ribera del Duero

En el momento de empezar el cóctel inauguran el evento los padres con el niño@

Pasaremos **selección de canapés fríos y cestitas de fritos variados**

Prepararemos **para los niños** una mesa con:

Nachos, mini fuet de salchichón y pinchos de tortilla

¡¡¡Ojo!!! Pendiente de avisar alérgenos

A continuación, los niños pasan al Salón para comer su **menú infantil** compuesto de:

Lagrimitas, Hamburguesa, Pizza o Perrito caliente, Patatas fritas y Bebida

Irán en mesa larga tipo rectangular

Seguidamente, nos **sentamos en mesa:**

Irán las mesas vestidas con mantelería básica en blanco roto (consultar otros modelos)

¡¡¡Ojo!!! Pendiente los padres de pasar sitting y distribución de comensales en mesas

El menú sentado constará de **platos al centro de:**

- **Medallón de foie de pato con nube de filadelfia y mermelada de frambuesa**
- **Surtido ibérico compuesto de jamón y caña de lomo**
- **Plato de queso de oveja curado y semicurado o de cabra**

El menú sentado constará de **entrante individual** que elegiremos entre los siguientes platos:

Coctel de marisco

Pastel de cabratxo con mayonesa de albahaca

Crema de salmorejo de tomate de pera o mango

Tartar de atún, aguacate y mango

Timbal de papas aliña con salmorejo y melva

Haremos un receso y nos tomaremos **sorbete de Mango, Limón o Piña colada**

A continuación, nos comemos el **plato principal por persona** que elegiremos entre:

- Medallón de solomillo con jamón, queso, cebolla caramelizada y reducción al Pedro Ximénez acompañado de patatas panaderas
- Medallón de Solomillo al Whisky con taquitos de jamón
- Solomillo con salsa de almendras y bacon crujiente
- Bacalao confitado con puré de patatas, pisto y crujiente de puerros
- Caimada de Bacalao
- Arroz negro con chipirón y alioli

Nada más terminar pasamos a la **zona de copas:**

Allí dispondremos de **café e infusiones y Surtido de pasteles varios**

Con 4 botellas primeras marcas con refrescos y botellas de agua

Pondremos una **tarta de Protocolo** para Corte por parte del niñ@ de 2k

Después habrá posibilidad de pedir botellas extras si se agotan estas 4 botellas al precio de 75€ con refrescos y agua incluidos o caja de botellines (30 unidades) al precio de 40€

Extras:

DJ: 250€

Precio de piscina + socorrista: 250€

Recena: desde 350€ compuesta de botellines, refrescos, hamburguesas, perritos y montaditos

Bufete de marisco aprox de 4k gambas, 4k langostinos y 1 bandeja mejillones: desde 350€

Carro para chuches: 50€

Centro de flores en mesas: 8€ por centro por mesa

Aires acondicionados: 100€ (serian 2 módulos incluidos en ese precio)

Precio del menú de adulto: 65€

Precio del menú de niño: 30€

Precios establecidos siempre que el número de comensales superé los 80 adultos y 20 niños o cantidad de comensales similar en precio total del evento

Si no se llega a ese cupo contactar con la empresa de catering para detallar el precio que conllevaría el suplemento de alquiler de finca, de menaje y mantelería

Si el evento es de día finaliza sin recena sobre las 21:00 aprox y con recena sobre las 23h aprox

La reserva será de 900€ y se hará mediante transferencia bancaria

Toda cancelación por parte de la persona contratante o que no cumpla los requisitos y puntos establecidos en este dossier conllevaría la renuncia a solicitar la devolución de la reserva

Realizaremos una prueba de menú con todos los padres de los hij@s (en el caso de las comuniones y será aprox a finales de marzo o primeros de abril de 2026 ofreciendo los aperitivos y platos que disponemos en los menús para una correcta elección para el día del evento, así como para que conozcáis el catering y la forma nuestra de trabajar: ahí explicaremos el protocolo y operativa a seguir durante la celebración, los extras posibles a contratar y contestaremos a todas las dudas que tengáis

El día de la prueba de menú tendremos que hacer una entrega de 1000€

IMPORTANTE A TENER EN CUENTA: La entrega definitiva del listado de comensales se hará el lunes previo a la fecha de la comunión (o bautizo en su caso) no pudiéndose modificar a la baja el número de comensales

Y el viernes previo a la fecha de la comunión (o bautizo en su caso) se realizará el pago completo a falta de extras que surgieran en el evento que se hará a posteriori el mismo día a su finalización

Observaciones: toda sugerencia, rectificación o ampliación de datos se incorporará a los ya mencionados y establecidos en este dossier

Firma del organizador

Firma del cliente