



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 "EXCLUSIVO"

**FINCA TERRABELLA: 615188477 (MIGUEL)**

[www.fincaterrabella.com](http://www.fincaterrabella.com)

#### **Copa de bienvenida y cóctel:**

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 niñ@

¡¡¡Ojo!!! Pendiente de avisar alérgenos

#### **Comenzaremos presentando y sirviendo los siguientes aperitivos fríos y templados (elegir 3):**

Ensaladilla de guiso de pollo con praliné de avellana y mostaza de curry

Ensaladilla de pulpo con pimentón de la vera

Timbal de papas aliña con salmorejo y caballa

Salmorejos de tomate de pera y mango

Coctel de marisco

Pastel de cabratxo con mayonesa de albahaca

Tartar de atún, aguacate y mango

Voulevan de paté con mermelada de fresa

Canastitas de pisto con huevo hilado

Seguidamente presentamos un **Bufete de jamón y quesos varios** compuestos de cheedar, gouda, queso de cabra, oveja y semicurado con guarnición de membrillo, cabello de ángel, mermelada de frambuesa, nueces y pasas

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

Nachos, mini fuet de salchichón y pinchos de tortilla

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 ponemos los fritos (elegir 3):**

Tiras de lágrimas con salsa mozarabe  
Croquetas variadas  
Choquitos fritos  
Cazón en adobo  
Gallo frito  
Pedacitos de bacalao  
Taquitos de merluza

**Continuamos para los adultos braseando los siguientes aperitivos calientes (elegir 2):**

Risotto de setas y parmesano con cebolla crujiente  
Pollo al Limón con cuscús  
Caimada de Bacalao  
Tiras de abanico con salsa al mojo picón  
Tosta de lomito con crema de queso y cebolla caramelizada  
Carrillada en salsa con patatas dollar  
Arroz negro con chipirón y alioli

**Haremos un receso y nos sentamos en mesa:**

Irán las mesas vestidas con mantelería básica en blanco roto (consultar otros modelos)  
¡¡¡Ojo!!! Pendiente de pasar sitting y distribución de comensales en mesas

**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 8 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 8 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: 75€**

**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