

DOSSIER COMUNIONES 2020

FINCA EL MANJAR DE TALAMANCA



A tan solo treinta minutos de Madrid está situada la finca **El Manjar de Talamanca**, situada en la carretera de Alcalá de Henares a Torrelaguna km 22,600, en Talamanca del Jarama. Un lugar lleno de naturaleza donde disfrutaréis de un día especial.

El Manjar de Talamanca cuenta con salones climatizados con un aforo máximo de hasta 2.000 comensales, donde podréis degustar nuestra cocina más tradicional, por la que estamos galardonados con el “ **Plato de oro a la Gastronomía Española** ”.

Nuestras especialidades son sobre todo los asados al horno de leña y carnes rojas a la parrilla, no dejando atrás nuestros más ricos mariscos del Cantábrico, nuestras especialidades gallegas tales como el marisco y el pulpo entre otros y los Ibéricos de nuestra tierra. Todo ello, regado con los mejores vinos de la Rioja o la Ribera de Duero, seguido siempre de un gran servicio de calidad.

La finca cuenta con zonas ajardinadas, terrazas, zonas infantiles, piscinas, gran aparcamiento y cómo no, una plaza de toros donde pasar una divertida velada con la más antigua de nuestras tradiciones.

UN GRAN EQUIPO DE PROFESIONALES A SU SERVICIO CON CASI 30 AÑOS DE EXPERIENCIA

- **COCINEROS**; que se encargan de lo más importante que es la elaboración de nuestras especialidades. Por los cuales hemos obtenido nuestro “ **Plato de Oro a la Gastronomía Española** ”.
- **MAITRES**; que se encargan de que todo esté en su punto en cada momento estando siempre a su disposición.
- **CAMAREROS**; que están presentes durante todo el evento.

El Manjar de Talamanca por su situación e instalaciones es un lugar idóneo para la celebración de diferentes eventos.

Todos nuestros precios llevan el IVA incluido

Servicio de comuniones mínimo 20 personas adultas.



MENÚ INFANTILES



MENÚ INFANTIL Nº 1

Entremeses fríos

Jamón serrano, Jamón dulce, queso semicurado, chorizo cular, salchichón cular y ensaladilla rusa.

Entremeses calientes

Empanadillas de bonito, varitas de merluza, croquetas caseras, calamares a la romana.

Carne

Chuletillas de cordero lechal
Con patatas fritas.

Postre

Tarta Selva negra y Helado.

Bebidas

Refrescos.



MENÚ INFANTIL Nº 2

Entremeses ibéricos

Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo ibérico, salchichón ibérico y queso curado.

Entremeses calientes

Empanadillas de bonito, varitas de merluza, croquetas caseras, calamares a la romana.

Carne

Escalopines de Ternera
Con Patatas Fritas.

Postre

Tarta Selva negra y Helado.

Bebidas

Refrescos.



Todos los niños entre 3 y 9 años serán contabilizados como menú infantil, entre 10 y 13 serán adolescentes

(Si realizan el cambio de poner en el menú nº1 escalopines de ternera se incrementaría el precio del menú.)

OFERTAS MENÚS DE ADULTO

MENÚ PELAYO

Empezamos con unos entrantes a compartir

- Rueda de ibéricos regado con aceite de oliva.
- Ensalada de quesos con nueces y pasas.
- Langostinos cocidos.

Entre plato y plato

- Sorbete de limón al cava

Como broche de oro

- Cordero lechal asado al horno de leña acompañado de patata panadera.

Tarta Selva Negra y helado

Vinos Tinto y Blanco, refrescos, cerveza, cava, café y licores.

Carrito de Merienda (salado y dulce):

Compuesto por:

- Empanada gallega.
- Saladitos.
- Medias noches.
- Perritos.
- Pizzas.

Y además para los peques, **una fondue de chocolate con chuches, dulces y cócteles de colores sin alcohol, junto con un regalo a elegir (abajo indicado) con este magnífico menú.**

(Podemos añadir al menú gambas, cigalas, buey de mar y nécoras preguntar precio).

**¡¡Elige tu regalo escogiendo este menú entre!!
Discoteca portátil, Televisión 19"
ó Hoverboard!!**



MENÚ GINEBRA

Entrantes a compartir

- Mousse de foie de oca.
- Queso de rulo horneado
- Ensalada de brotes verdes con gambones rebozados.

Como broche de oro

- Cordero lechal asado al horno de leña con patata panadera.

Tarta Selva Negra y helado.

Vinos tinto y blanco, refrescos, cerveza, cava, café y licores.

- .



MENÚ ARTURO

Entrantes a compartir

- Tabla de ibéricos al centro.
- Mousse de foie de oca.
- Ensalada de quesos con nueces y pasas.

Como broche de oro

- Cordero lechal asado al horno de leña acompañado de patata panadera.

Tarta Selva Negra y helado.

Vinos tinto y blanco, refrescos, cerveza, cava, café y licores.



Menús del dossier



MENÚ Nº 1

Empezamos con una exquisita

- Crema de Nécoras.

Seguido de

- Bacalao al horno en salsa de ajetes.

Entre plato y plato

- Sorbete de Limón al cava.

Como broche de oro

- Cabrito lechal asado al horno de leña acompañado con patata panadera.

Tarta Selva Negra y helado.

Vinos tinto y blanco, refrescos, cerveza, cava, café y licores.



MENÚ Nº 2

Empezamos con una exquisita

- Rueda de Ibéricos regado con aceite de oliva

Seguido de

- Merluza al Manjar (gamba y almeja)

Entre plato y plato

- Sorbete de Limón al cava.

Como broche de oro

- Cochinillo Lechón asado al Horno de leña, patata panadera.

Tarta Selva Negra y helado.

Vinos tinto y blanco, refrescos, cerveza, cava, café y licores.



MENÚ Nº 3



Empezamos con una exquisita

- Gazpacho Andaluz.

Seguido de un entrante a compartir

- Langostinos de Sanlúcar con Mahonesa.

A continuación

- Emperador Gran Manjar.

Entre plato y plato

- Sorbete de limón al cava.

Como broche de oro

- Entrecot a la brasa con patatas panadera, pimienta y tomate cherry.

Tarta Selva Negra y helado.

Vinos tinto y blanco, refrescos, cerveza, cava, café y licores



MENÚ Nº 4

Empezamos con unos entrantes a compartir

- Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo ibérico, salchichón ibérico y queso curado.
- **Mariscada fría:** Gambas, Cigalas, Langostinos, Buey de mar, Nécoras, Percebes
- **Mariscada caliente:** Bogavante, cigalas y carabineros.

Entre plato y plato

- Sorbete de Limón al cava.

Como broche de oro

- Solomillo de choto a la parrilla con salsa Roquefort o Pimienta con patata panadera.

Tarta Selva Negra y helado.

Vinos tinto y blanco, refrescos, cerveza, cava, café y licores



(Se pueden confeccionar otros menús a su medida. No duden en pedirnos presupuesto. También hacemos dietas especiales, vegetarianos, veganos, alérgicos)

**Cualquier menú
escogido, lleva incluido la
tarde llena de actividades:**



- Copea (seguro en copea y traslado sanitario).
- Suelta de cerditos o cabras.
- Juegos.
- Concursos.
- Espectáculo infantil medieval.
- Encierros con carretones.
- Piscina de bolas.
- Castillos hinchables.
- Monitores al cuidado de los niños
- Camas elásticas.
- Baile hasta las 22:00 horas.



*Ofrecemos repetir de todos los platos.

*Hacemos dietas especiales para alérgicos, vegetarianos, etc... así como cambios puntuales en los menús.



NOTA: Realizamos menús a medida. No duden en consultarnos, cualquier cambio sobre el menú.

Otros servicios a contratar

Cócteles cena 2020



COCTEL CENA Nº1

Pinchos caliente: Chorizo, Morcilla, Panceta, Bacon (presentados sobre pan de pueblo)

Entremeses calientes: Croquetas caseras, Gambas a la gabardina, Bolitas de queso, Buñuelos de bacalao.

Aperitivos fríos: Empanada Gallega, saladitos

Bebidas: Vino, gaseosa, agua, cerveza, refrescos...

COCTEL CENA Nº2

Aperitivos fríos: Tartaletas de mouse de foie, brochetas de capón con cebolla y pimienta, brocheta de cherry con queso y membrillo, brocheta de uva con queso, ferrero de roquefort.

Ibéricos: Jamón ibérico, salchichón ibérico, lomo ibérico, chorizo ibérico y queso curado.

Aperitivos calientes: Aros de cebolla, Muslitos de cangrejo, Croquetas caseras.

Aperitivos fríos: Empanada Gallega, saladitos.

Bebidas: Vino, gaseosa, agua, cerveza, refrescos...



Nota: El Cóctel se servirá sobre las 21:00 en adelante en uno de nuestros salones, donde sus invitados podrán tomar un picoteo y volver a casa cenados.

Se debe contratar para el mismo Nº de personas que asistan a la comida. Infantiles, adolescentes y adultos. Se pueden confeccionar otros cocteles a su medida.

Sorbetes, que podrán incluirse en los menús que no lleven:

- De limón
- De mandarina
- De fresa
- De mojito

. Precio de refresco en barra----- 2,50 €
. Precio de copa en barra ----- 7,00 €
. Bono de copas (30 copas) ----- 6,00 €/copa
. Bono refrescos (30 refrescos)----- 2,00€/ ticket
. Pergamino de comunión, (10 und mínimo) 3,00 €/ und
. Autocares y microbuses-----Consultar precio

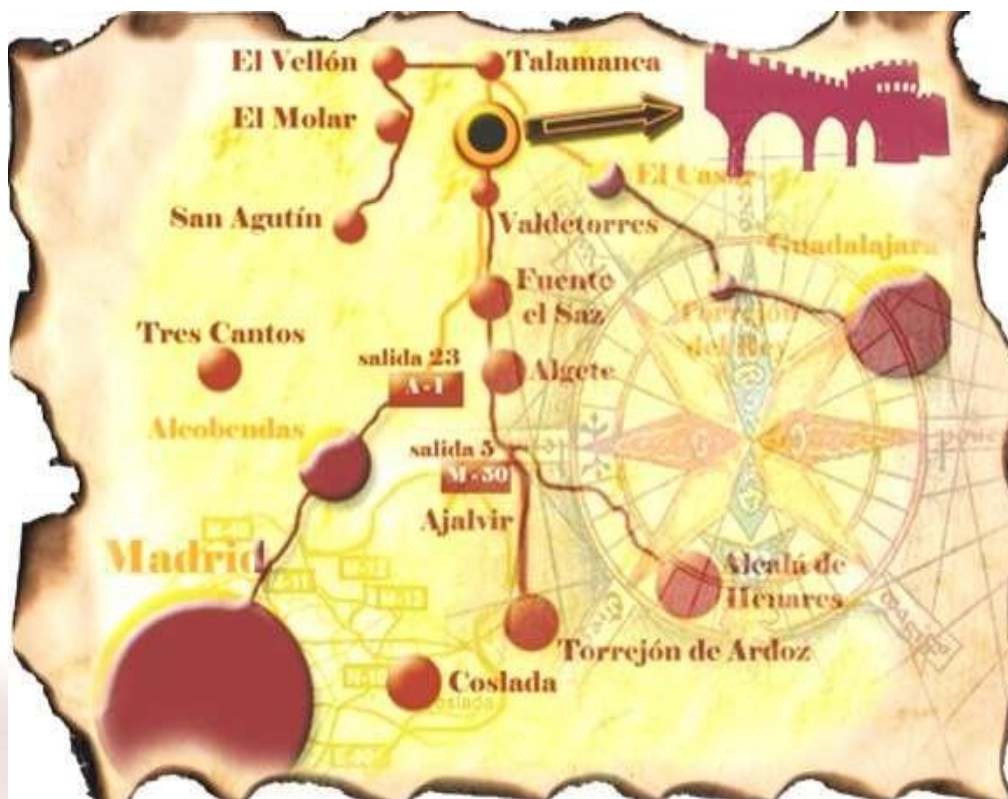
Todos los invitados que deseen venir a la finca (a partir de las 16:00 de la tarde) **a disfrutar de actividades, baile, animación, juegos... tendrá un coste de 25€ (con una consumición incluida)** confirmando con anterioridad su asistencia.





PROMOCION ESPECIAL TEMPORADA BAJA

Y si celebras la Comunión con nosotros cualquier domingo de abril, domingo de mayo ó domingo de junio, os regalamos el Cóctel Cena N°1 !!!



Promoción 2020, si traéis un amigo o conocido que celebre su comunión con nosotros seréis obsequiados, tanto ellos como vosotros de la ampliación del menú incluyendo otro plato “entrante” de mejora. Informando al hacer el contrato. (Consultar opciones).

**Complejo turístico - Restaurante
El Manjar de Talamanca**

Ctra. De Alcalá de Henares a Torrelaguna, Km.22.600
28160 Talamanca del Jarama - Madrid

Tel 62917 6532 // 91 841 72 82

info@elmanjardetalamanca.com -

www.elmanjardetalamanca.com