



COMUNIONES

2017

COMUNIONES 2017

SU COMUNIÓN EN UN ENTORNO DIFERENTE Y RODEADO DE SUS ANIMALES FAVORITOS

En Faunia encontrarás un marco diferente donde celebrar la Comunción de tus hijos, degustando la mejor gastronomía en el salón de estilo colonial “La Hacienda”

Los niños y sus amigos serán los protagonistas de un día muy especial mientras tus invitados disfrutarán el día completo en un entorno natural y espectacular.

Os esperamos!

Dpto. Eventos – Faunia



COMUNIONES 2017

MENÚ I

Carpaccio de Piña con Lingotes de Langostinos y Muselina de Eneldo Dulce

Suprema de Salmón sobre Juliana de Verduras y Emulsión de Mandarina

Trenza Ibérica a la Brasa con Setas y Patatas Rehogadas
sobre Cebolla Caramelizada

Postre Especial con Helado Artesano

Cafés, Infusiones y Mignardises

BODEGA

Vino Blanco Viña Sol (D.O Catalunya)
Vino Tinto Ibéricos Crianza (D.O.Ca. Rioja)
Cava Codorníu I55I
Licores Variados

Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas

Precio: 65€
(IVA 10% incluido)

COMUNIONES 2017

MENÚ II

Salmorejo Cordobés con Virutas de Jamón Ibérico y reducción de Módena

Mero Gratinado con Puré de Patatas y Salsa de Cítricos

Rollitos de Ternera con Patatas Asadas y Salsa de Pedro Ximénez

Postre Especial con Helado Artesano

Cafés, Infusiones y Mignardises

BODEGA

Vino Blanco Viña Sol (D.O Catalunya)
Vino Tinto Ibéricos Crianza (D.O.Ca. Rioja)
Cava Codorníu I55I
Licores Variados

Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas

Precio: 67€
(IVA 10% incluido)

COMUNIONES 2017

MENÚ III

Timbal de Verduras Asadas con Anchoas de Santoña y
Suprema de Ventresca de Bonito

Lomo de Dorada sobre Patatas Panadera y Salsa de Marisco

Entrecote de Ternera Rosada con Patatas Risotadas y Setas Confitadas

Postre Especial con Helado Artesano

Cafés, Infusiones y Mignardises

BODEGA

Vino Blanco Viña Sol (D.O Catalunya)
Vino Tinto Ibéricos Crianza (D.O.Ca. Rioja)
Cava Codorníu I55I
Licores Variados

Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas

Precio: 70€
(IVA 10% incluido)

COMUNIONES 2017

MENÚ IV

Tulipa de Maíz Asada con Escarola de Frutos Rojos y Perdiz Escabechada

Lomo de Bacalao Confitado con Tomates Enanos
Marinado al Eneldo y Trigueros

Pierna de Cordero Lechal Lacada al Romero con Patatas Panadera
acompañada con Verduras Confitadas

Postre Especial con Helado Artesano

Cafés, Infusiones y Mignardises

BODEGA

Vino Blanco Viña Sol (D.O Catalunya)
Vino Tinto Ibéricos Crianza (D.O.Ca. Rioja)
Cava Codorníu 155l
Licores Variados

Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas

Precio: 72,60€
(IVA 10% incluido)

COMUNIONES 2017

MENÚ V

Velouté de Parmentier con Lágrimas de Pedro Ximénez e Hilos de Puerros

Merluza Rellena de Cangrejo con Salsa de Marisco

Solomillo de Cebón con Crema de Cabrales, Setas Silvestres y Patatas Gratín

Postre Especial con Helado Artesano

Cafés, Infusiones y Mignardises

BODEGA

Vino Blanco Viña Sol (D.O Catalunya)
Vino Tinto Ibéricos Crianza (D.O.Ca. Rioja)
Cava Codorníu 155l
Licores Variados

Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas

Precio: 78€
(IVA 10% incluido)

COMUNIONES 2017

POSTRES ESPECIALES PARA ADULTOS

Elige el Postre para tu Menú de Adultos.
Deberá ser igual para todos los comensales.

SOUFFLÉ FAUNIA CON HELADO ARTESANO

(Bizcocho Natural con Nata y Soufflé de Crema Tostada
con un Toque de Limón)

TAMBOR DE ARÁNDANOS CON HELADO ARTESANO

(Cilindro de Bizcocho Natural con Mousse de Queso y Arándanos)

TENTACIÓN DE DIOSES CON HELADO ARTESANO

(Canutillo de Nata con Almendra Garrapiñada sobre
Cama de Bizcocho y Yema Pastelera)

PETIT DE MIL CHOCOLATES CON HELADO ARTESANO

(Canutillo de Trufa con Rizos de Chocolate sobre
Cama de Bizcocho de Chocolate y Trufa)

COMUNIONES 2017

MENÚ INFANTIL I

Pasta a la Boloñesa

Suprema de Pollo con Patatas

Tarta Infantil con Helado Artesano

BODEGA

Aguas Minerales, Refrescos y Zumos

Precio: 36€
(IVA 10% incluido)

COMUNIONES 2017

MENÚ INFANTIL II

Entremeses Ibéricos con Delicias Fritas

Chuletitas de Cordero Lechal con Patatas

Tarta Infantil con Helado Artesano

BODEGA

Aguas Minerales, Refrescos y Zumos

Precio: 39€
(IVA 10% incluido)

COMUNIONES 2017

MENÚ INFANTIL III

Lasaña de Carne con Bechamel

Solomillo de Ternera con Patatas

Tarta Infantil con Helado Artesano

BODEGA

Aguas Minerales, Refrescos y Zumos

Precio: 42€
(IVA 10% incluido)

COMUNIONES 2017

TARTAS INFANTILES

Elige la Tarta para tu Menú Infantil.
Deberá ser igual para todos los niños.

TARTA DE CHOCOLATE Y TRUFA CON HELADO ARTESANO

TARTA DE FRESA Y NATA CON HELADO ARTESANO

TARTA DE MANZANA CON HELADO ARTESANO

TARTA SAN MARCOS CON HELADO ARTESANO

SUGERENCIAS

- **SURTIDO DE LOMO Y JAMÓN IBÉRICO ACOMPAÑADO DE QUESO MANCHEGO**

Servido al Centro de la Mesa cada 4 comensales

Precio: 20€ (IVA incluido)

- **ENTREMESES CALIENTES : CROQUETAS Y CALAMARES**

Servido al Centro de la Mesa cada 4 comensales

Precio: 16,50 € (IVA incluido)

COMUNIONES 2017

Todas las Comuniones que se celebran en Faunia incluyen:

- Entrada a Faunia por acceso exclusivo de “Celebraciones y Eventos” con parking gratuito para todos los invitados.
 - Salón de estilo colonial, no exclusivo
- Tras la comida, las familias que deseen podrán disfrutar de las actividades e instalaciones del parque hasta la hora de cierre.
- Además los niños homenajeados recibirán de regalo un **PASE ANUAL ZOO/FAUNIA 2017.**



COMUNIONES 2017

SERVICIO ADICIONAL DE MONITORES INFANTILES

- Pertenecientes al Departamento de Educación de Faunia.
- Pueden acompañar a los niños desde su llegada, durante la comida o tras ella, para realizar una visita guiada de las instalaciones.

(Consultar tarifas y disponibilidad)



COMUNIONES 2017

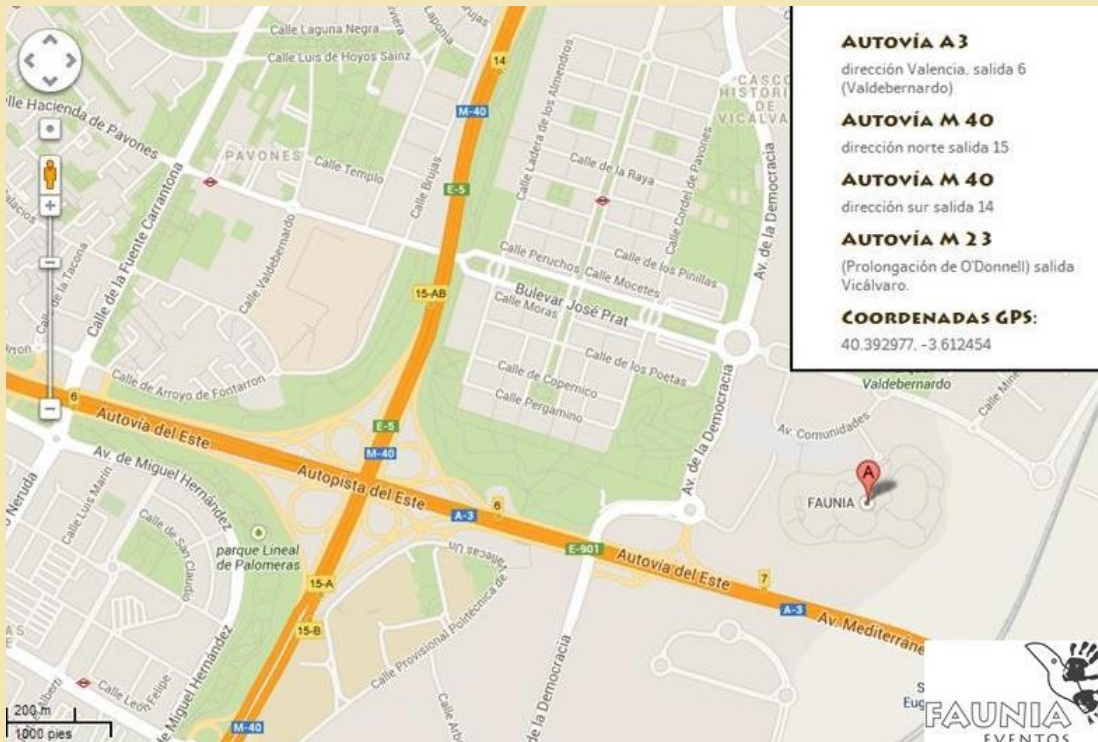
CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Oferta para Comuniones con un mínimo de 20 comensales.
- Todas las comuniones se realizarán en la sala “La Hacienda” (salón no exclusivo)
- El montaje en la sala se realizará en mesas redondas de 8 a 10 comensales.
- Para la formalización de la reserva de la fecha será necesaria la firma del contrato y una paga y señal del 50% de los servicios reservados, en base al número mínimo de invitados previstos y al menú elegido.
- Toda la formalización se realizará por escrito con el correspondiente formulario electrónico.
- Los detalles, número final de comensales y disposición de las mesas se confirmarán 10 días antes de la celebración .
- Faunia contactará telefónicamente con las familias para reconfirmar todos los detalles.
- En caso de existir algún cambio después de esta comunicación, el número final de comensales será el confirmado hasta 96 horas antes de la celebración, siempre por escrito a nuestro correo electrónico.
- El resto de la factura se abonará por transferencia 3 días antes de la celebración.
- En caso de cancelación de la reserva no habrá devolución de la cantidad abonada, utilizada por Faunia para efectuar las tramitaciones previas al evento.

COMUNIONES 2017

UBICACIÓN

Estamos ubicados en Madrid, a 5 minutos de Conde de Casal.
Acceso desde M-30, M-40, M-45 y A-3.



COMUNIONES 2017

MENÚ ESPECIALES

- Disponemos de menús adaptados a todo tipo de intolerancias alimenticias: celíacos, vegetarianos, alergias....
- Solicite el formulario para que nuestro equipo de Restauración prepare su menú especial, con las especificaciones que nos señale.

OTROS

- Todos los precios publicados en este dossier tienen el IVA incluido. En caso de modificación del mismo se aplicará el tipo vigente en la fecha de la celebración del evento.
- Precios vigentes para el año 2017, salvo error tipográfico.
- La empresa se reserva el derecho, en caso necesario, de modificar los platos.
- Rogamos concierten cita previa con departamento de Eventos para poder hablar sobre su celebración, con el único propósito de poder atenderles mejor.

902.535.545 ext.5
eventos@faunia.es