

CELEBRACIONES

Y

EVENTOS





THE HISTORY OF THE  
UNIVERSITY OF  
TORONTO  
1827-1927

UNIVERSITY OF TORONTO  
1827-1927

*Educater*

# ÍNDICE

---

	PÁGS.
EVENTOS FAMILIARES	
COMUNIONES	5
CUMPLEAÑOS	11
EVENTOS DE EMPRESA	
MENÚS	15
COFFEE BREAKS	19
COCKTAILS	25

*Educater*



# **EVENTOS FAMILIARES**



**COMUNIONES**



# COMUNIONES

## MENÚ ALEGRÍA

### CENTROS DE MESA

---

---

Jamón de Teruel con pan con tomate  
Ensalada de tomate con ventresca de bonito, sal de olivas negras y  
cebolla roja encurtida  
Chupito de crema de boletus con parmesano  
Croquetas caseras de jamón

### PRINCIPAL A ELEGIR

---

---

Paletilla de ternasco de Aragón asada al estilo tradicional con sus  
patatas panadera  
Lubina con trigueros y crema de calabaza y miso

### POSTRE

---

---

Tarta de comunión con helado  
Elección de un postre\*\*

Precio por persona 60€ IVA incluido

\*\*Ver anexo Postres

\*Vino tinto, vino blanco, cava, refrescos y agua mineral. (Ver anexo Bodega)

\*Incluye cava, cafés y copa de licor

\*Se puede incluir un sorbete de limón con un suplemento de 4€



# COMUNIONES

## MENÚ ILUSIÓN

### PRIMER PLATO A ELEGIR

---

---

Falso risotto con longaniza, rulo de cabra y cebolla crujiente

Crema de boletus con huevo a baja temperatura y foie

### SEGUNDO PLATO A ELEGIR

---

---

Merluza con crema de cebolla caramelizada y salsa veloute de  
marisco a la tinta negra

Carrilleras de cerdo ibérico confitadas al vino tinto y parmentier  
de patata

### POSTRE

---

---

Tarta de comunión con helado

Elección de un postre\*\*

Precio por persona 51€ IVA incluido

\*\*Ver anexo Postres

\*Vino tinto, vino blanco, cava, refrescos y agua mineral. (Ver anexo Bodega)

\*Incluye cava, cafés y copa de licor

\*Se puede incluir un sorbete de limón con un suplemento de 4€



# COMUNIONES

## MENÚ EMOCIÓN

### CENTROS DE MESA

---

---

Jamón de Teruel con tostadas de pan con tomate  
Ensalada de tomate con ventresca de bonito, sal de olivas negras y  
cebolla roja encurtida  
Langostinos en panko con salsa sweet chili  
Vasito de pulpo con cremoso de patata y pimentón de la Vera  
Fideuá de longaniza y boletus con alioli

### PRINCIPAL A ELEGIR

---

---

Paletilla de ternasco de Aragón asada al estilo tradicional con sus  
patatas panadera  
Bacalao gratinado con alioli de olivas negras y tomate concassé

### POSTRE

---

---

Tarta de comunión con helado  
Elección de un postre\*\*

Precio por persona 66.50€ IVA incluido

\*\*Ver anexo Postres

\*Vino tinto, vino blanco, cava, refrescos y agua mineral. (Ver anexo Bodega)

\*Incluye cava, cafés y copa de licor

\*Se puede incluir un sorbete de limón con un suplemento de 4€





# COMUNIONES

## MENÚ SONRISAS INFANTIL

### PRIMER PLATO A ELEGIR

---

---

Entremeses fríos y calientes: jamón de Teruel, pan con tomate,  
empanadillas, croquetas y calamares  
Macarrones con salsa de tomate y queso rallado

### SEGUNDO PLATO A ELEGIR

---

---

Costillas de ternasco de Aragón con patatas fritas  
Fingers de pollo en panko con patatas fritas  
Hamburguesa de ternera en pan brioche con patatas fritas

### POSTRE A ELEGIR

---

---

Tarta de comunión con helado  
Torrija de pan brioche caramelizada con helado de leche merengada  
Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla  
Tarta de queso de la Viña

Precio por persona 28.50€ IVA incluido

\*Incluye agua mineral, zumo o refresco

# POSTRES

## A ELEGIR

---

---

Pastel de 3 chocolates

Pastel selva negra

Tarta de San Marcos

Torrija de pan brioche caramelizada con helado de leche merengada

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla

Tarta de queso de La Viña

Postre árabe (crema pastelera con helado de caramelo salado, nido de fideos crujientes y almendras tostadas)

## HELADOS PARA ACOMPAÑAR EL PASTEL DE COMUNIÓN

---

---

Vainilla

Nata

Chocolate

Leche merengada

# BODEGA

## BLANCO

---

---

Coto de Hayas

Glarima

Enate 3404

## TINTO

---

---

Coto de Hayas

Garnacha Centenaria

## ROSADO

---

---

Coto de Hayas

# **EVENTOS FAMILIARES**

A close-up photograph of a white plate featuring a piece of seared salmon topped with a dark, textured sauce. The dish is garnished with fresh green basil leaves and a slice of tomato. The background shows other plates of food, slightly out of focus.

**CUMPLEAÑOS**



# CUMPLEAÑOS

## MENÚ FIESTA

A ELEGIR

---

---

Perrito caliente

Hamburguesa

Panini de jamón y queso

---

Agua o refresco

Tarta

Precio por persona 5.50€ IVA incluido

## MENÚ SORPRESA

PICOTEO

---

---

Snacks variados

Tortilla de patata

Nuggets de pollo

---

Agua o refresco

Tarta

Precio por persona 7.50€ IVA incluido



# CUMPLEAÑOS

## MENÚ DIVERSIÓN

### PICOTEO

---

---

Snacks variados

Tortilla de patata

Panini o perrito

Nuggets de pollo

---

Agua o refresco

Tarta o helado

Precio por persona 8.50€ IVA incluido

## MENÚ ADULTOS

### PICOTEO

---

---

Snacks variados

Tortilla de patata

Jamón de Teruel con sus tostas de tomate

Olivas

Croqueta de jamón

Broqueta aragonesa (morcilla, longaniza y chorizo)

---

Agua, refresco, cerveza o vino

Precio por persona 9.50€ IVA incluido





# **EVENTOS DE EMPRESA**

**MENÚS**



# MENÚS

## MENÚ EJECUTIVO

### PRIMER PLATO

---

---

Falso rissoto de boletus y longaniza

### SEGUNDO PLATO

---

---

Lingote de carrillera ibérica con reducción de sus jugos y  
patata mortero

### POSTRE

---

---

Flor de melón con zumo de frutas y grosellas

Precio por persona 29€ IVA incluido

\*Incluye agua mineral, vino tinto y café





# MENÚS

## MENÚ CORPORATIVO

### PRIMER PLATO

---

---

Verduras en tempura con salsa romesco casera

### SEGUNDO PLATO

---

---

Lomo de bacalao cocinado a baja temperatura con alioli de olivas  
negras y verduras

### POSTRE

---

---

Arroz con leche casero

Precio por persona 33€ IVA incluido

\*Incluye agua mineral, vino tinto y café



# MENÚS

## MENÚ BUSINESS

### PRIMER PLATO

---

---

Burrata con salmorejo y pesto genovés

### SEGUNDO PLATO

---

---

Solomillo ibérico con salsa de boletus

### POSTRE

---

---

Tarta de queso de La Viña

Precio por persona 35€ IVA incluido

\*Incluye agua mineral, vino tinto y café

# **EVENTOS DE EMPRESA**

**COFFEE BREAKS**



# COFFEE BREAKS

## COFFEE BREAK NATURAL

### DESAYUNO SALUDABLE

---

---

Café / Leche semidesnatada / Leche vegetal / Infusiones

Zumo de naranja natural

Mini tostadas variadas de pan integral con pavo, queso fresco,  
tomate con aceite de oliva virgen extra

Fruta de temporada

Yogur artesano con frutas secas

Precio por persona 12€ IVA incluido



# COFFEE BREAKS

## COFFEE BREAK EXPRESS

Café / Leche / Infusiones

Zumo de naranja natural

Agua mineral

Fruta de temporada

Pastas de té selectas

Pulguitas de jamón con tomate

Precio por persona 11€ IVA incluido



# COFFEE BREAKS

## COFFEE BREAK SELECT

Café / Leche / Infusiones

Zumo de naranja

Agua mineral

Variedad de mini repostería (cruasanes, napolitanas, caracolas)

Pastas de té

Mini sándwich o pulguitas de jamón

Precio por persona 11,50€ IVA incluido



# COFFEE BREAKS

## COFFEE BREAK BOCADOS

Café / Leche / Infusiones

Zumo de naranja

Agua mineral

Variedad de mini repostería a elegir entre:

cruasanes, napolitanas o caracolas

Pastas de té

Precio por persona 9€ IVA incluido



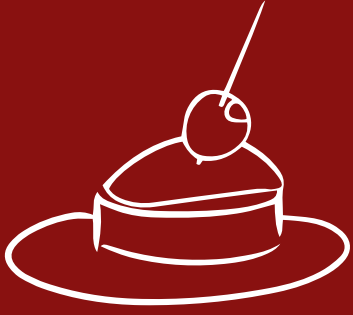
*Educater*



# **EVENTOS DE EMPRESA**



**COCKTAILS**



# COCKTAILS

## COCKTAIL TRADICIÓN

### APERITIVOS FRÍOS

---

---

Platos de jamón D.O.

Platos de queso D.O.

Pinchos de tortilla de patata

### APERITIVOS CALIENTES

---

---

Croquetas caseras

Broqueta aragonesa

Gambas orly

### BEBIDA

---

---

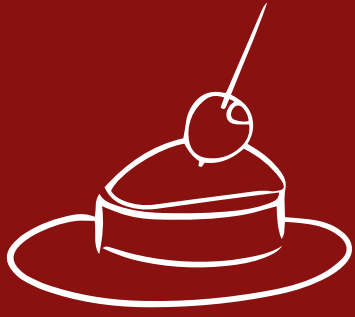
Agua

Vino

Refrescos

Cerveza

Precio por persona 18€ IVA incluido



# COCKTAILS

## COCKTAIL MOMENTOS

### APERITIVOS FRÍOS

---

---

Vasito de salmorejo cordobés

Trifásico de pimientos asados, crema de queso y pesto

Tartaletas de tartar de salmón y aguacate

### APERITIVOS CALIENTES

---

---

Croquetas caseras

Tostas de solomillo ibérico con cebolla caramelizada

Broquetas de langostinos con crema de rulo de cabra

### BEBIDA

---

---

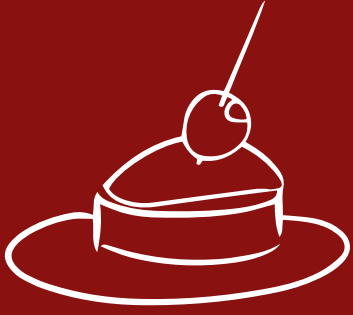
Agua

Vino

Refrescos

Cerveza

Precio por persona 20€ IVA incluido



# COCKTAILS

## COCKTAIL DELICIAS

### APERITIVOS FRÍOS

---

---

Tosta de membrillo, queso de cabra y crujiente de beicon

Cucharita crujiente de brandada de bacalao

Minibrocheta de pulpo, dado de patata, mahonesa de pimentón con  
cristales de sal

### APERITIVOS CALIENTES

---

---

Croquetas caseras

Langostino crujiente con sweet chili

Canapé de solomillo de cerdo con cebolla caramelizada y alioli  
de miel

### BEBIDA

---

---

Agua

Vino

Refrescos

Cerveza

Precio por persona 19,50€ IVA incluido



\* Los precios están calculados para un mínimo de 20 personas.

\* Para grupos inferiores, los precios pueden variar.

Si tienes un evento más pequeño, ¡consúltanos para ofrecerte una propuesta personalizada!



JUNTOS EN CADA OCASIÓN ESPECIAL

