

grosso
GRUPO DE RESTAURACIÓN

¡Si se puede soñar se puede hacer!

Dossier
COMUNIONES

2024



¡Déjalo en nuestras manos!

Cuéntanos. ¿Cómo te imaginas la comunión de tu hijo/a?

Menús, decoración, planificación, espacios,
podemos ayudarte con todo para llevar a cabo
un día tan especial.

¿Quieres conocer lo que hacemos?

En nuestra web:

www.nosgustanuestrotrabajo.com

puedes ver fotos, descargarte menús y ver mil opciones.

¿Quieres una comunión especial?

Cuéntanos tu idea y nos ponemos a trabajar.

No nos gusta la palabra convencional. Nos gustan los retos
y estamos preparados para que nos contéis el vuestro.

100 comuniones al año nos han enseñado que la diferencia
está en los pequeños detalles.

Y nosotros de detalles sabemos mucho.

25 años celebrando contigo



QUESOS
ARTESANOS

Parmesano

Payoyo

Bofard curado

Curado al vino tinto

Queso de cabra al pimentón

Queso de la

ELIGE LA OPCIÓN QUE MAS TE GUSTE

¡Deja que te sorprendamos!

Queremos que tengáis una comunión personalizada,
por eso podéis combinar los menús según
vuestros gustos y necesidades.

Si quieres hacer algún cambio sólo tienes
que pedirlo y lo valoramos.

Elige alguno de nuestros puestos ¡deliciosos y orginales!

Porque si no hay dos niños iguales,
¿por qué debería haber dos comuniones iguales?



Mas de 50 opciones de aperitivos



MENÚ 1

APERITIVO EN MESA

Queso añejo
Surtido de patés de la casa
Croquetitas de ibérico
Cazón en adobo
s

Primero: Crema de temporada

Segundo: Carrillada ibérica

Postre: Tarta de San Marcos

48€

Precios por persona.

¡Recuerda que puedes hacer cambios!



Tenemos muchos espacios para elegir



MENÚ 2

APERTIVOS DE PIE

Queso añejo con frutos secos

Crack de ensaladilla

Toast de cabracho

Canapé de cremoso de piquillo

Mini wrap de cangrejo y espinacas

Lomo ibérico sobre tumaca

Croquetitas de ibérico

Tempura de queso con salsa de frambuesa

Cartuchos de cazón en adobo

Pechuguita villaroy

Roll de chistorra con panadera

Gambas con bacón

Primero: Crema de temporada

Segundo: (a elegir previamente)

Punta de solomillo ibérica o

Solomillo ibérico relleno de piquillo y Emmental

Postre: Tarta de 3 chocolates

54€

Precios por persona.

Cremas: Gazpacho, salmorejo y crema de melón



MENÚ 3

APERTIVOS DE PIE

Queso añejo con frutos secos

Crack de ensaladilla

Toast de cabracho

Canapé de cremoso de piquillo

Mini wrap de cangrejo y espinacas

Lomo ibérico sobre tumaca

Croquetitas de ibérico

Tempura de queso con salsa de frambuesa

Cartuchos de cazón en adobo

Pechuguita villaroy

Roll de chistorra con panadera

Gambas con bacón

Primero: Crema de temporada

Segundo: (a elegir previamente)

Arroz meloso de choco y langostinos

ó

Lomos de lubina sobre pisto

Postre: Surtido de tartas

57€

Precios por persona.

¿No sabes cuál elegir?



CÓCTEL 1

Surtido de quesos
Cremoso de ahumados
Toast de paté al PX
Salpicón de piña y langostinos
Salmón con aguacate
Brocheta ensalada caprese
Botellita de gazpacho
Pulpo con mousse a la gallega

CAZUELA DE CARRILLADA IBERICA AL PX

Merluza al estilo Cádiz
Tortillitas de Camarones
Lagrimitas crujiente
Croquetitas de ibérico
Tempura de queso con salsa frambuesa
Roll de chistorra con panadera
Albóndiguillas de chocos al oloroso

Pop Cakes
Macedonias de frutas
Mousse de Chocolate

47€

Precios por persona.

¿No sabes cuál elegir?



CÓCTEL 2

Surtido de quesos
Cremoso de piquillo
Toast de paté de cabracho
Mini wraps de espinacas y gambas
Regañá de ensaladilla
Botellita de salmorejo
Mini ensaladita César

CAZUELA DE ARROZ MELOSO CON LANGOSTINOS

Pechuguita villaroy
Cartuchos de cazón
Roll de chistorra con panadera
Crujiente de langostinos con alioli
Wok de pollo teriyaki
Albondiguitas de chocos al oloroso
Lagrimitas crujiente
Croquetitas de espinacas y parmesano

Tartitas de queso
Rocas de chocolate
Tocinitos de cielo

49€

Precios por persona.

¿No sabes cuál elegir?



MENÚ INFANTIL 1

Aceitunas y ganchitos
Croquetitas de ibérico
Tortilla de patata
Filete de pollo con patatas fritas
Tarta de chocolate

29€

MENÚ INFANTIL 2

Nuggets de pollo
Croquetitas caseras
Hamburguesa con patatas fritas
Vasito de helado

24€

Bebidas incluidas

Precios por persona.

Para los más pequeños



¡¡Tenemos un campo de fútbol 7 de hierba!!



Bebidas adultos

MEDIUM



Cervezas, refrescos, agua mineral.

Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso, Cream, Moscatel.

Blanco Tierra Blanca. T. de Cádiz (*Palomino*)

Tinto Fabio Montano. T. de Cádiz. (*Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon*)

Cava Betasur Brut Nature. T.de Cádiz (*Palomino y Chardonnay*)

TOP



Cervezas, refrescos, agua mineral.

Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso, Cream, Moscatel.

Blanco Javier Sanz. D.O. Rueda (*Verdejo*)

Tinto Luis Cañas Crianza. D.O.Ca. La Rioja (*Garnacha, Tempranillo*)

Cava Betasur Brut Nature. T.de Cádiz (*Palomino y Chardonnay*)

PREMIUM



Cervezas, refrescos, agua mineral.

Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso, Cream, Moscatel.

Blanco Waltraud. D.O. Penedés (*Riesling*)

Tinto Samaruco. T. de Cádiz. (*Syrah y Merlot*).

Cava Betasur Brut Nature. T.de Cádiz (*Palomino y Chardonnay*).

¿Quieres algo especial? Lo conseguimos.

Precios por persona.

¡Vinos locales, nacionales e internacionales!



¡Sube el nivel con
nuestros puestos!

Más de 20 opciones

¡Seguro que no
puedes resistirte!

¡20 opciones a cual más espectacular!



Chiringuito:4,5€

Ideal para los momentos de espera
Cucuruchos de patatas chips,
selección de aceitunas y un vermut o cervecita.

Quesos:7,5€

Queso curado, torta del Casar, queso brie,
queso de cabra, provolone, parmesano y otros.
¡Acompañado de panes y mermeladas!

Ensaladas:6,5€

Ensalada de búfala, ensalada de pasta y pesto
ensalada de arroz y ensalada tropical.

Eco:6,5€

Wok de berenjenas ecológicas, papas con mojo,
crudités con roquefort, verduritas baby y
pan de masa madre con aceite eco.

Precios por persona.

¿No sabes cuál elegir?



¿Quieres animación, castillo? Te ayudamos



Ostras: 7,5€

Un profesional abriendo exquisitas ostras en directo mientras pasea junto a tus invitados.
¡Sin duda nuestra mejor novedad!

Marisco: 15€

Gambas, langostinos, camarones
y otro según mercado.

Rincón japonés: 11€

Nigiri, maki de salmón y de atún,
california roll y sashimi.

Atún de almadraba: 13€

Ceviche, tartar, tataki y sashimi.

Precios por persona.

¡Elige la opción que mas te guste!



Arroz:6€

A elegir: arroz meloso de bogavante, arroz negro con langostinos o rissoto de boletus.

Huevos:6,5€

Huevos con patatas a lo pobre y foie, huevos con chistorrita o huevos camperos con trufa.

Fritura gaditana:6,5€

Cucuruchos de tortillitas de camarones, cazón en adobo y choquitos fritos.

Lubina:6,5€

Lomitos de lubina hechos en el momento a la plancha sobre pisto y con crujiente de jamón.

Pulpo:11€

Pulpo recién cocido con patatas de Sanlúcar al pimentón y sal Maldon.

Precios por persona.

Elige la temática que mas te guste.



¡Uno de los más solicitados, puesto de atún!



Alcachofas: 8€

NOVEDAD: Alcachofas plancha con mango y jamón ibérico.

Barbacoa completa: 16€

Pintxitos variados, brochetas morunas, salchichas artesanales, choricitos, solomillitos y entrecot.
Todo esto con acompañamientos!

Comida callejera: 7€

Sandwiches cubanos recién hechos, nachos con guacamole, cucuruchos de patatas fritas

Burger gourmet: 8€

Hamburguesa de retinto y wagyu con pan brioche y ¡muchos toppings a elegir!

Precios por persona.

¡Tenemos para todos los gustos!



Marroquí:6,5€

Pintxitos adobados, cous cous, hummus con pan de pita y pastelas.

Mexicano:6,5€

Fajitas de pollo, tacos mexicanos, nachos con guacamole y banana chips.

Kebab:6,5€

Kebab (ternera, cordero, pollo o mixto) con todos los toppings y salsa de yogurt

Tailandés:7€

Viajemos por el mundo sin movernos del sitio.

Prueba el pad thai, pollo al curry con arroz y pad see ew.

Buffet de postres:8€

Una selección de los mejores dulces y tartas hechas artesanalmente por nuestro pastelero

Precios por persona.

¡Personaliza tu evento!



¿Merienda desde nuestro foodtruck?



Extras

CORTADOR DE JAMÓN 100% ibérico de bellota:
Desde 800€

Cortador (jamón aportado por el cliente): 230€
(puesto con platitos picos y decoración).

VENENCIADOR: Desde 220 €

DECORACIÓN: Tenemos un equipo especializado que decorará tu comunión como siempre has imaginado. Porque los detalles importan y ellas de eso saben mucho.
¡Pídeles presupuesto a medida!

¿Necesitas algo más ?
PREGÚNTANOS.

¡Que no nos falte nada!



Más información

¿Lo quieres? ¡Lo tienes!

En concepto de aceptación y reserva del servicio: 300€

Servicio mínimo 45 comensales.

Previo al evento se efectuara el pago del 100% del importe restante.

Si incluye:

Montaje, mobiliario, menaje,
centros de mesa básicos, personal.

No incluye:

Desplazamiento, tarifas a consultar según distancia.

**CONSÚLTA PRECIOS DE LOS
DIFERENTES ESPACIOS.**

Todos los precios de este dossier
no incluyen el IVA del 10% y 21%.

¡Todo claro para que os quedéis tranquilos!

nosgustanuestrotrabajo.com

grosso
GRUPO DE RESTAURACIÓN

25 años celebrando contigo

eventos@grupogrosso.com

956 832 657