

Muchas gracias
por el interés que mostráis en nuestro trabajo,
es un orgullo para todo el equipo que formamos
Vara Restaurante & Eventos



Trabajando desde 1987 para ser cada día mejores...

Esperando que sean de su agrado les facilitamos el Dossier de Comuniones para la temporada 2016.

Restaurante:

Horario de invierno: De lunes a jueves y domingos de 11,30 a 19h.
Viernes y sábados de 11,30 a 22h.

Horario de verano: De lunes a jueves y domingos de 11,30 a 21h.
Viernes y sábados de 11,30 a 1,30h.

Eventos:

Horario de oficina (cita previa): De lunes a domingo de 10.30 a 19.00h.

Tfno.925.51.37.50
info@restaurantevara.com
www.restaurantevara.com

A.42 (CTRA. TOLEDO) KM,31 ILLESCAS (TOLEDO) C.P 45200 TFNO. 925.51.37.50

www.restaurantevara.com

En Vara ponemos todos los medios para que el día de la PRIMERA COMUNIÓN sea especial e inolvidable; lleno de diversión. Garantizando la calidad de los productos y del servicio, buscamos la satisfacción de los mayores. Con las actividades infantiles buscamos el disfrute de los pequeños.

Les ofrecemos:

- Opción de personalizar el menú de manera que les encaje tanto en gusto como en presupuesto
- Elaboración casera de todos los platos
- Capacidad de adaptación a cualquier tipo de restricción alimenticia
- Servicio de repetición de todos los platos que componen el menú (excepto entradas)

Servicios incluidos en el precio del menú:

- Decoración florar
- Tarta de Primera Comunión (espada y figura de recuerdo)
- Café y licor
- Servicio ilimitado de bebidas (vino, cerveza, refrescos, agua...) durante todo el servicio. El servicio finaliza una vez se haya ofrecido el café y el licor.
- 10% de IVA

Una vez lleguen a la finca les recibiremos y conduciremos al salón asignado. Una vez partida la tarta comienzan las actividades infantiles (16:30-19:30). Gracias a la amplia variedad que ofrecemos garantizamos la calidad de cada una de ellas. Además, la mayoría de las actividades se mantienen independientemente de las condiciones climatológicas ¡todo para que lo pasen como merecen! Estas son:

- Paseo en caballo y/o poni
- Paseo en carro de caballos
- Zona de mini-golf
- Parque infantil con toboganes y balancines
- Zona infantil compuesta de castillos hinchables y rincones infantiles (globoflexia, pintacaras...)

Ponemos a su disposición nuestros jardines mientras los niños disfrutan de las actividades de manera ilimitada, ofreciendo servicio de bar en cada uno de ellos. Si no contáramos con las condiciones climatológicas óptimas para el disfrute de las instalaciones exteriores, las zonas interiores deben desocuparse a las 19.00 horas, pudiendo ampliarse este horario en función de la ocupación que tuviéramos en horario de cenas.

“Condiciones”

- La ubicación de la mesa dentro de los distintos salones será decisión exclusiva del restaurante que decidirá en beneficio de todos dicha colocación adaptada al número final de comensales.
- Todos los jardines, salones y carpas son de uso compartido por las distintas celebraciones, estando separadas unas de otras mediante un biombo, y asegurando el correcto e independiente desarrollo de las mismas.
- Quince días antes de la celebración es imprescindible la confirmación de número final de comensales así como la composición del menú escogido (tanto de los menús adultos como infantiles). El número de comensales a facturar será mínimo “el facilitado” a siete días antes de la celebración.
- Para formalizar la reserva es imprescindible la entrega de 300€. Esta cantidad se descontará “exclusivamente” del importe total de la celebración.
- La liquidación se efectuará al finalizar el servicio, siendo en efectivo , tarjeta de crédito o débito o cheque conformado y nominativo a nombre de Servicios Hosteleros Vara S.L.
- Contamos con profesionales de fotografía y vídeo en exclusiva. Para contratar sus servicios, deben ponerse en contacto directamente con ellos. CL FOTOGRAFOS S.L (914 98 68 51)

**LA CONTRATACIÓN DE UNA RESERVA IMPLICA
LA ACEPTACIÓN DE ESTAS “CONDICIONES”**

MENÚ INFANTIL

CONSULTAR

PRIMEROS

A elegir uno

Sopa de picadillo
Entremeses fríos y calientes
Espaguetis o macarrones a la boloñesa

SEGUNDOS

A elegir uno

Escalope de ternera con patatas fritas
Nuggets de pollo con patatas fritas
Hamburguesa casera con crema de queso y patatas fritas (sin pan)

Incluye:

Bebidas

Aguas, refrescos

Postres

Tarta de trufa y bizcocho con helado

Es **imprescindible** confirmar la composición del menú infantil. Para ello habrá que **escoger un primer y un segundo plato con una antelación mínima de 15 días antes de la celebración.**



MENÚ 1

CONSULTAR

Primero

Gazpacho tradicional
con sal de jamón ibérico y tempura de vegetales

Segundo

Supremas de salmón noruego con crema de anchoas y alcaparras

Tercero

Solomillo de cerdo ibérico
a las cinco pimientos con puré de manzana

MENÚ 2

CONSULTAR

Primero

Ensalada fría de tartar de tomate con cremoso de salmón
y frutos secos en vinagreta de manzana y albahaca

Segundo

Canutillos de pez espada con setas y almendras en crema de champagne

Tercero

Carrillada de ternera gallega estofada
a la carbonada de zanahorias y puerro con miga de patata al oporto

Todos los menús incluyen:

Bebidas

Aguas, refrescos, cervezas
Traslagares D.O Rueda
Vega Valerio D.O Ribera del Duero

Postres

Bizcocho borracho con crema y helado
Café, cava y licores
Dossier comuniones 2016



MENÚ 3

CONSULTAR

Primero

Ensalada de queso de cabra y crujiente de jamón ibérico
con manzana y piñones en vinagreta de arándanos

Segundo

Langostinos del Cantábrico cocidos en agua de mar con mahonesa y salsa rosa

Tercero

Jarrete de cordero lechal glaseado
con patatas y berenjenas a la miel de canela

MENÚ 4

CONSULTAR

Primero

Espárragos blancos con salmón ahumado y crema de nata caliente

Segundo

Bacalao a la vizcaína con pimientos rojos asados

Tercero

Entrecot de buey a la brasa con patatas panaderas

Todos los menús incluyen:

Bebidas

Aguas, refrescos, cervezas

Traslagares D.O Rueda

Vega Valerio D.O Ribera del Duero

Postres

Bizcocho borracho con crema y helado

Café, cava y licores

Dossier comuniones 2016



A.42 (CTRA. TOLEDO) KM,31 ILLESCAS (TOLEDO) C.P 45200 TFNO. 925.51.37.50

www.restaurantevara.com

MENÚ 5

CONSULTAR

Primero

Timbal de piña y gambas
con crema fría de marisco y vinagreta de cítricos

Segundo

Cachetes de mero en salsa de pimientos del piquillo
con puntas de espárragos blancos

Tercero

Pierna y paletilla de cordero lechal
asado en horno de leña estilo Vara con patatas panaderas

MENÚ 6

CONSULTAR

Primero

Timbal de langostinos y patata con lechuga morada
en crema de mahonesa y kimuchi con vinagreta de cebollino

Segundo

Merluza a la vasca en salsa verde con almejas y espárragos blancos

Tercero

Chuleta de ternera blanca de Ávila a la parrilla de carbón
con patata asada al orégano

Todos los menús incluyen:

Bebidas

Aguas, refrescos, cervezas
Traslagares D.O Rueda
Vega Valerio D.O Ribera del Duero

Postres

Bizcocho borracho con crema y helado
Café, cava y licores
Dossier comuniones 2016



A.42 (CTRA. TOLEDO) KM,31 ILLESCAS (TOLEDO) C.P 45200 TFNO. 925.51.37.50

www.restaurantevara.com

MENÚ 7

CONSULTAR

Primero

Surtido de ibéricos;
Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso

Mousse de paté con reducción de oporto y pasas
(centro de la mesa 1 ración cada 4 comensales)

Segundo

Gambas de Huelva cocidas en agua de mar y carabinero nacional a la plancha

Tercer

Cochinillo tostón asado en horno de leña estilo Vara con patatas panaderas

MENÚ 8

CONSULTAR

Primero

Ensalada fría de bogavante
con lechuga morada y germinado de soja al aroma de morena

Segundo

Lubina al horno con tomillo y compota de tomate de pera

Tercero

Medallones de solomillo de buey al foie
con reducción de Pedro Ximenez y patatas

Todos los menús incluyen:

Bebidas

Aguas, refrescos, cervezas
Traslagares D.O Rueda
Vega Valerio D.O Ribera del Duero

Postres

Bizcocho borracho con crema y helado
Café, cava y licores
Dossier comuniones 2016



MENÚ A

CONSULTAR

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

Una ración para cada cuatro personas (**NO** se da la opción de repetir)

Ensalada de burrata con tomates deshidratados y aceite de pesto

Setas con foie en reducción de Pedro Jimenez

Vieira rellena de marisco rebozada en sémola y frita en oliva picú

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa vizcaína

SEGUNDO PLATO

A elegir pescado **Ó** carne, (**SÍ** se da la opción de repetir)

Pescado

Filetes de lenguado gratinados con bechamel y crema de marisco

Carne

Solomillo turnedor a la brasa en crema de vino tinto y patatas

MENÚ B

CONSULTAR

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

Una ración para cada cuatro personas (**NO** se da la opción de repetir)

Surtido de ibéricos; Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso

Ensalada de perdiz y foie con manzana caramelizada y vinagreta de zanahoria

Pastel de setas y gambas con crema de nata caliente

Gambas de Huelva y langostinos del Cantábrico cocidos en agua de mar

SEGUNDO PLATO

A elegir pescado **Ó** carne, (**SÍ** se da la opción de repetir)

Pescado

Lomos de merluza al horno con patatas, setas, tomate natural y cítricos

Carne

Paletilla de cordero lechal deshuesada a la miel de tomillo con verduras glaseadas

Todos los menús incluyen:

Bebidas

Aguas, refrescos, cerveza

Vino tinto, Vega Valerio D.O Ribera del Duero

Vino blanco, Traslagares D.O Rueda

Postres

Bizcocho borracho con crema y helado

Café, cava y licores

