

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 2019

HORARIO	OTOÑO & INVIERNO	PRIMAVERA & VERANO
OFICINA INFORMACIÓN EVENTOS	L - M - X - J - D de 10,30h. a 19h. V - S de 11,30h a 21h.	L - M - X - J - D de 10,30h. a 21h. V - S de 10,30h a 21h.
RESTAURANTE BAR & CAFETERERÍA	L - M - X - J - D de 11,30h. a 19h. V - S de 11,30h a 21h.	L - M - X - J - D de 11,30h. a 21h. V - S de 11,30h a 00,30h.

Debido a la carga de trabajo, no se atenderá personalmente en el restaurante los fines de semana del mes de mayo, únicamente entre semana en el horario anteriormente indicado. Comunicación permanente vía email.

SERVICIOS INCLUIDOS

En el precio de cada menú

En Vara Restaurante & Eventos ponemos todos los medios para que el día de la PRIMERA COMUNIÓN sea especial e inolvidable; lleno de actividades infantiles para los más pequeños y garantizando la calidad de los productos y el servicio conseguimos la satisfacción de los mayores.

Servicios incluidos en el precio del menú:

- Opción de personalizar el menú mezclando primeros con segundos y terceros platos de distintos menús, de manera que el resultado de dichas combinaciones les encaje tanto en gustos gastronómicos como en presupuestos.
- La elaboración totalmente casera de nuestros platos nos permite adaptarnos a cualquier tipo de restricción alimenticia siempre y cuando se nos notifique como tarde el domingo anterior a la semana del evento (ultimo día para corregir asistentes); celíacos, vegetarianos, alérgicos a la fructosa, lactosa, frutos secos ...
- Servicio de repetición en todos los platos y consumo de bebidas ilimitado de vino, cerveza, refrescos y agua durante la comida o cena. El servicio finaliza una vez se haya ofrecido el café y el licor.
- Tarta de Primera Comunión (presentación) con espada y figura - muñec@ de recuerdo
- Decoración floral; un centro de flor natural compuesto de 2 plantas y troncos de madera
- Actividades infantiles
- 10% de IVA

Una vez lleguen a la finca serán recibidos por las azafatas. Les conduciremos al salón asignado, presentándoles al maitre (encargado) de dicho salón y al servicio de sala que les atenderán durante la comida - cena. Una vez partida la tarta comienzan las actividades infantiles (17:00h - 19:30h). Gracias a la amplia variedad que ofrecemos, garantizamos la calidad de cada una de ellas ¡todo para que lo pasen como merecen!

- Paseo en caballo y/o poni
- Paseo en carro de caballos
- Zona de mini-golf (fianza de 20€ a devolver con la entrega del material; palo golf + pelota)
- Parque infantil con toboganes y balancines
- Jardín temático - Zona infantil compuesta de castillos hinchables y rincones animados con globoflexia, pintacaras, cuenta cuentos, cantajuegos ...

Ponemos a su disposición nuestros jardines mientras los niños disfrutan de las actividades infantiles, ofreciendo servicio de bar (con tickets) en el Jardín Azalea con límite de estancia hasta las 21,00h. cerrando el servicio de cocina a las 20,30h. Si no contáramos con las condiciones climatológicas óptimas para el disfrute de las instalaciones exteriores, las zonas interiores deben quedar libres a las 18.30 horas, pudiendo ampliar este horario en función de la ocupación que tuviéramos para el servicio de cenas.

MENÚS
RECOMENDADOS
Y MÁS DEMANDADOS

————— 2019 —————

R1

Tartar de tomate y bogavante con crema de ajo blanco

—

TIMBAL DE LANGOSTINOS

—

Cochinillo asado

[Consultar precio](#)

R2

Gazpacho con tempura de verduras

—

TIMBAL DE LANGOSTINOS

—

Pierna y paletilla de cordero

[Consultar precio](#)



www.varaeventos.com

Dossier comuniones 2019

MENÚ 1

Consultar precio

Primero

Gazpacho tradicional
con 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 precio

Primero

Ensalada crujiente de jamón ibérico y pasas con tomate raf
y manzana en vinagreta de mostaza y miel

Segundo

Canutillos de pez espada rellenos de bechamel de marisco
y 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

Melior - Matarromera D.O Ribera del Duero

Postres

Bizcocho borracho con crema y helado

Café, cava y licores

Dossier comuniones 2019

MENÚ 3

Consultar precio

Primero

Timbal de salmón marinado con crema de aguacate
y tomate rosa en vinagreta de eneldo

Segundo

Langostinos del Cantábrico cocidos en agua de mar

Tercero

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

MENÚ 4

Consultar precio

Primero

Tartar de tomate y bogavante con crema de ajoblanco

Segundo

Brochetas de pez mantequilla y carabineros a la plancha
con velouté de marisco

Tercero

Entrecot de buey a la brasa con patatas panaderas

Todos los menús incluyen:

Bebidas

Aguas, refrescos, cervezas

Traslagares D.O Rueda

Melior - Matarromera D.O Ribera del Duero

Postres

Bizcocho borracho con crema y helado

Café, cava y licores

Dossier comuniones 2019

MENÚ 5

Consultar precio

Primero

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

Segundo

Bacalao a la vizcaína con pimientos rojos asados

Tercero

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

MENÚ 6

Consultar precio

Primero

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

Segundo

Lomos de merluza rellenos de jamón ibérico y queso en salsa verde

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

Melior - Matarromera D.O Ribera del Duero

Postres

Bizcocho borracho con crema y helado

Café, cava y licores

Dossier comuniones 2019

MENÚ 7

Consultar precio

Primero

Surtido de ibéricos 100% bellota;
Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego

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 lechal asado en horno de leña estilo Vara con patatas panaderas

MENÚ 8

Consultar precio

Primero

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

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

Melior - Matarromera D.O Ribera del Duero

Postres

Bizcocho borracho con crema y helado

Café, cava y licores

Dossier comuniones 2019

MENÚ A

Consultar precio

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 Ximenez

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 o carne, (SÍ se da la opción de repetir)

Pescado

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

Carne

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

MENÚ B

Consultar precio

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

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

Surtido de ibéricos 100% bellota; 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 o carne, (SÍ se da la opción de repetir)

Pescado

Filetes de lenguado gratinados con bechamel y crema de marisco

Carne

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

Todos los menús incluyen:

Bebidas

Aguas, refrescos, cervezas

Traslagares D.O Rueda

Melior - Matarromera D.O Ribera del Duero

Postres

Bizcocho borracho con crema y helado

Café, cava y licores

Dossier comuniones 2019

MENÚ INFANTIL

Consultar precio

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 patatas fritas (sin pan)

Todos los menús incluyen:

Bebidas

Aguas y refrescos, cervezas

Postres

Tarta de chocolate y helado

Es imprescindible confirmar la composición del menú infantil. Para ello habrá que escoger un primer y segundo plato para TODOS los niños el mismo, antes del 15 de abril. No está permitido compartir un menú.

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL PRECIO DE CADA MENÚ INFANTIL

- Parque infantil compuesto de toboganes, balancines y columpios
- Zona de mini golf compuesta de 8 hoyos (fianza de 20€ por palo y pelota)
- Paseo en ponis y en coche de caballos
- Jardín temático compuesto de;
 - Malabares
 - Trucos de magia
 - Globoflexia
 - Pintacaras
 - Castillos hinchables
 - Cuentacuentos

CONDICIONES

Dossier comuniones 2019

1ª - UBICACIÓN & ESPACIOS

La ubicación del evento dentro de las distintas zonas mostradas, será decisión exclusiva del restaurante, que decidirá en beneficio de todos dicha colocación, una vez tengamos los comensales finales de todas las comuniones de ese día.

Todos los jardines, salones, carpas y terrazas son de uso compartido por las distintas celebraciones, estando separadas unas de otras mediante un biombo, asegurando el correcto e independiente desarrollo de las mismas, no garantizamos el poder disponer de una mesa auxiliar.

No se reservan plazas en el parking de la finca (no vigilado), pudiendo aparcar en los alrededores a la finca cuando éste se encuentre completo.

2ª - CONFIRMACIÓN & FACTURACIÓN DE COMENSALES

Es imprescindible contactar con el restaurante vía email o de forma presencial antes del 15 de abril, para definir el menú adulto e infantil, pudiendo modificar el número de asistentes hasta el DOMINGO de la semana anterior al evento en cuyo momento se cerrará el presupuesto del mismo, no teniendo en cuenta las modificaciones surgidas pasado ese día.

Se servirá y por consiguiente facturará un menú infantil o adulto por todos los comensales que compongan el evento. (No está permitido compartir un menú entre dos personas)

3ª - RESERVA DEL EVENTO & FORMA DE PAGO

Para la formalización de la reserva es imprescindible la entrega de 400€. No pudiendo garantizar la reserva del evento sin dicha aportación. Este importe se descontará "exclusivamente" del total de la celebración.

La liquidación se efectuará al finalizar el servicio de mesa, en efectivo, tarjeta Visa / MasterCard, transferencia, o cheque conformado y nominativo. Para liquidaciones mediante transferencia bancaria ha de cursarse la orden con cuatro días antelación al evento, solicitándonos los datos necesarios para procesar la operación. (Titular y N° de cuenta)

4ª - EXCLUSIVIDAD & RESTRICCIONES

- Contamos con profesionales de fotografía y vídeo en exclusiva. Para información y presupuestos llamar al teléfono. 914986851 (CL Fotografos S.L - Torrejon De La Calzada)
- Está terminantemente prohibido la contratación de cualquier tipo de animación externa.
- Por temas sanitarios, no permitimos que particulares o empresas externas dispongan productos alimenticios (candy bar, fuente de chocolate, food trucks, mesas temáticas...)

La contratación de un evento en Vara Restaurante & Eventos implica la aceptación de
TODAS estas "CONDICIONES"