

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 sea de su agrado les facilitamos el **Dossier de Comuniones** para la temporada 2020 y el **horario** en el que gustosamente podemos atenderos

HORARIO	OTOÑO & INVIERNO	PRIMAVERA & VERANO
OFICINA INFORMACIÓN EVENTOS	L - M - X - J de 10,00h. a 19h.	L - M - X - J de 10,00h. a 21h.
	Viernes de 10h a 20h.	Viernes de 10h a 21h.
	Sábado de 12h a 20h.	Sábado de 12h a 21h.
	Domingo de 12h a 19h.	Domingo de 12h a 19h.
RESTAURANTE BAR & CAFETRERÍA	L - M - X - J - D de 12h. a 19h.	L - M - X - J - D de 12h. a 19h.
	V - S de 12h a 19h.	V - S de 12h 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 previa vía email.

SERVICIOS INCLUIDOS

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.

- Existe la opción de personalizar el menú combinando platos de distintos menús, (no se podrán combinar los menús numéricos con el "A" o "B"). La idea es que existan numerosas opciones para que su elección final les encaje tanto en gustos gastronómicos como en presupuesto.
- La elaboración totalmente casera de nuestros platos nos permite adaptarnos a cualquier tipo de restricción alimenticia, siempre y cuando se 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 ...
- Ofrecemos la opción de repetir de todos los platos (menos carabinero plancha) 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 fondant personalizada con el nombre del niño/a. Espada y muñeco/a de recuerdo
- Decoración florar; un centro de flor natural compuesto de 2 plantas y troncos de madera
- Minuta personalizada detallando los platos que componen el menú adulto.
- Actividades infantiles incluidas (excepto los inusuales servicios de comida o cena en los que sumando el total de comensales de todas las comuniones no lleguemos a 100 comensales - consultar alternativas)

DESARROLLO DEL EVENTO - ACTIVIDADES INFANTILES

Una vez lleguen a la finca serán recibidos por 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 (17:30h - 20:00h). Gracias a la amplia variedad de actividades que ofrecemos y a las dimensiones de nuestros jardines , garantizamos la calidad de cada una de ellas ¡todo para que los peques 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, pompas de jabón ...

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 20,30h., y cerrando el servicio de cocina a las 19,30h. 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 (si fuera posible) en función de la ocupación que tuviéramos para el servicio de cenas.

CONDICIONES

Dossier comuniones 2020

1ª - UBICACIÓN & ESPACIOS

Tanto la ubicación como la distribución de las mesas dentro de los salones mostrados, será decisión exclusiva del restaurante, que decidirá en beneficio de todos dicha colocación, no pudiendo ofrecer información definitiva de la ubicación hasta el día anterior al evento.

Todos los espacios (tanto exteriores como interiores) son de uso compartido para las distintas celebraciones, separando unas de otras mediante un biombo y asegurando el correcto e independiente desarrollo de las mismas. **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 1 de abril, para definir el menú adulto e infantil, pudiendo modificar únicamente el número de asistentes vía mail 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 enviará confirmación de los menús el miércoles de la semana del evento, dando esta información por correcta en caso de no obtener respuesta.

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 comensales, ya sean adultos o infantiles)**

3ª - RESERVA DEL EVENTO & FORMA DE PAGO

Para la formalización de la reserva es imprescindible la entrega de 500€. No pudiendo garantizar la reserva del evento sin dicha aportación. Este importe se descontará "exclusivamente" del total de la celebración. (Reserva NO reembolsable)

La liquidación se efectuará al finalizar el servicio de mesa (antes de salir a las zonas ajardinadas), en efectivo, tarjeta Visa / MasterCard, transferencia, o cheque conformado y nominativo. Para liquidaciones mediante transferencia bancaria ha de cursarse la orden el lunes de la semana del evento, solicitándonos los datos necesarios para procesar la operación.

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)
- No se recogerán / guardarán ningún tipo de regalo, recordatorio o similar los días anteriores al evento. No garantizamos el poder disponer de una mesa auxiliar para la exposición de los mismos.
- 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 reserva de un evento en Vara Restaurante & Eventos implica la aceptación de

TODAS estas "CONDICIONES"

MENÚ INFANTIL

Consultar precio via mail

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

Postres

Tarta fondant 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 1 de abril. No está permitido compartir 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 animado con;
 - Castillos hinchables
 - Trucos de magia
 - Globoflexia
 - Pintacaras
 - Malabares
 - Cuentacuentos
 - Pompas jabon
 - Cabezudos etc...

MENÚ 1

Consultar precio via mail

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 via mail

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 2020

MENÚ 3

Consultar precio via mail

Primero

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

Segundo

Langostinos rayados cocidos en agua de mar

Tercero

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

MENÚ 4

Consultar precio via mail

Primero

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

Segundo

Brochetas de mero y carabineros a la plancha
con velouté de marisco

Tercero

Lomo bajo de vaca vieja (entrecot) 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 2020

MENÚ 5

Consultar precio via mail

Primero

Tartar de tomate rosa y bogavante con crema de ajoblanco

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 via mail

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 2020

MENÚ A

Consultar precio via mail

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 via mail

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

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

Surtido ibérico; 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 rayados 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 2020

SERVICIOS & PRECIOS

Menú infantil	Consultar precio via mail
Menú 1	Consultar precio via mail
Menú 2	Consultar precio via mail
Menú 3	Consultar precio via mail
Menú 4	Consultar precio via mail
Menú 5	Consultar precio via mail
Menú 6	Consultar precio via mail
Menú 7	Consultar precio via mail
Menú 8	Consultar precio via mail
Menú A (entradas al centro de la mesa)	Consultar precio via mail
Menú B (entradas al centro de la mesa)	Consultar precio via mail

POLITICA DE TICKETS & PRECIO

1. Los tickets para las consumiciones se podrán adquirir el mismo día de la comunión en el Jardín Azalea una vez finalizada la comida / cena. El pago se realizará en metálico en el momento de la adquisición.
2. Las consumiciones servidas en los jardines han de ser abonadas en el acto mediante los tickets correspondientes.
3. Los tickets adquiridos únicamente podrán ser canjeados el día del evento, **no reembolsando** aquellos tíquets que no hayan sido consumidos, por lo que recomendamos una compra responsable teniendo en cuenta las horas de cierre (comida 20,30h. / cena 1,30h.)

Refrescos (0,20cl) cerveza de grifo o tercio (0,33cl) y agua (1l)	Tickets BLANCOS	3 €
Combinado (Barceló, Ballantines, Beefeater...)	Tickets VERDES	7 €
Combinado premium (Zacapa, Black Label, Hendrick's...)	Tickets BLANCOS + VERDE	10 €
Botellas 75cl (incluye un máximo de 14 refrescos)	Tickets AZUL	75 €

10% IVA INCLUIDO EN TODOS NUESTROS PRECIOS