



Muchas gracias
por el interés que mostráis en nuestro trabajo,
es un orgullo y una responsabilidad de la
cual llevamos disfrutando **desde 1987**

VARA
RESTAURANTE & EVENTOS
Desde 1987



1987

Poca experiencia pero muchas ganas...



2002

Esas ganas se volvieron pasión...



2018

Y esa pasión es nuestro estilo de vida...

Desde 1987 tenemos que daros las gracias,
gracias por acompañarnos en el camino ...



Jesús Vara, fundador de Vara Restaurante & Eventos

La confianza de todos
nuestros clientes-amigos
y el amor a nuestro
trabajo, nos han
permitido consolidarnos
en el sector.
Agradecidos de que
muchas familias sientan
VARA como su casa.



Jesús y Lara, segunda generación

ACTIVIDADES INFANTILES

Servicios incluidos en el precio del menú infantil

Excepto los inusuales servicios de comida / cena en los que la suma de comensales de todas las comuniones sea inferior a 100 pax. *Consultar alternativas

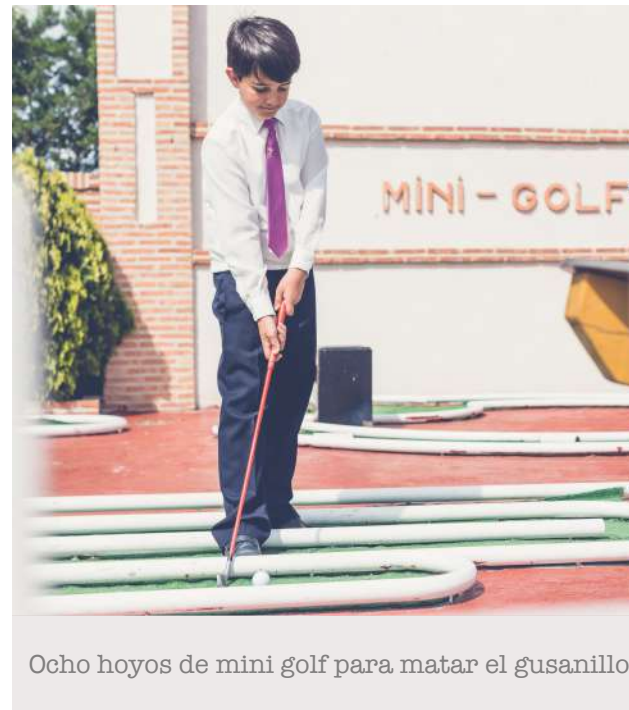
Gracias a la amplia variedad de actividades que ofrecemos y a las dimensiones de nuestros jardines, garantizamos la calidad de cada una de ellas (el número de monitores se adapta al total de menús infantiles de cada día)

¡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€)
- Parque infantil con toboganes y balancines
- Jardín temático;

Zona infantil con castillo/s hinchable/s y rincones animados con globoflexia, pintacaras, cantajuegos, pompas de jabón ...

HORARIO DE ACTIVIDADES INFANTILES EN EL MES DE MAYO de 17:00h a 19:30h.
Para el resto de meses consultar disponibilidad, horarios y condiciones



Ocho hoyos de mini golf para matar el gusanillo



Columpios, toboganes, balancines...



Castillos hinchables de varios tamaños



Magia, malabares, globoflexia, pintacaras...



Animadores - Cabezudos



Carro de caballos



¡Caballos y ponis para que los enanos disfruten como merecen!

DESARROLLO DEL EVENTO

Servicios incluidos

Una vez lleguen a la finca serán recibidos por azafatas que les llevaran al salón asignado, presentándoles al maitre (encargado) de dicho salón y al servicio de sala que les atenderá de forma exclusiva. Una vez partida la tarta comienzan las actividades infantiles (en MAYO de 17:00h - 19:30h.)

Ponemos a su disposición nuestros jardines mientras los niños disfrutan de las actividades infantiles, ofreciendo servicio de bebidas (con tickets) hasta las 19,30h. teniendo que abandonar las instalaciones a las 20h. Si no contáramos con las condiciones climatológicas óptimas para el disfrute de las instalaciones exteriores, las zonas interiores deben quedar libres a las 18:00 horas, pudiendo ampliar este horario (si fuera posible) en función de la ocupación que tuviéramos para el servicio de cenas.



Espacio MINA (ENTRADA)



Espacio LONGUERA (SALÓN)



Espacio LONGUERA (JARDÍN)



Espacio AZALEA (JARDÍN)

20.000 m² - 4 ESPACIOS

CHOPERA

LONGUERA

MINA

AZALEA

TDOS LOS ESPACIOS SON COMPARTIDOS

Facturación minima 15 menus adultos



Espacio CHOPERA (JARDÍN)



Espacio MINA (SALÓN)



Espacio AZALEA (SALÓN)



Espacio AZALEA

GASTRONOMIA

Un restaurante al servicio de vuestra comunión

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.

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

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 (último día para corregir asistentes)

Tarta de presentación con espada y muñeco/a de recuerdo

Puedes visitar el restaurante y disfrutar de nuestra cocina cualquier día del año



**NOS GUSTA NUESTRO OFICIO,
NOS GUSTA COCINAR ...**



MENÚ INFANTIL

SELECCIONAR UN PRIMERO Y UN SEGUNDO

- € IVA INCLUIDO

PLATO ÚNICO - € IVA INCLUIDO
(A SECCIONAR 1 PRIMERO O UN SEGUNDO)

PRIMEROS

Sopa de cocido

Embutido, croquetas y calamares

Macarrones a la boloñesa

SEGUNDOS

Escalope de ternera con patatas fritas

Hamburguesa con patatas fritas (sin pan)

Nuggets de pollo con patatas fritas

POSTRE Y BEBIDA

Tarta con bizcocho natural y crema de chocolate blanco con helado de vainilla - Obsequio; espada y muñeco de recuerdo

Aguas, refrescos y zumos

SERVICIOS INCLUIDOS

USO Y DISFRUTE DE LAS INSTALACIONES Y ACTIVIDADES INFANTILES

Paseo en PONI y/o CABALLO - Paseo en COCHE DE CABALLOS (excepto en servicio de cenas)

JARDIN ANIMADO con castillos hinchables, malabares, globoflexia, pinta caras, cuenta cuentos, pompas de jabón

PARQUE INFANTIL con toboganes, balancines y columpios - MINI GOLF con ocho hoyos (fianza de 20€ por palo y pelota)

CONDICIONES

Seleccionar un primero y un segundo PARA TODOS LOS NIÑOS EL MISMO (A excepción de alergias, dietas o intolerancias)

No está permitido compartir un menú entre dos o más niños

Imprescindible confirmar la composición del menú antes del 1 de abril, vía mail o en su defecto de forma presencial

Profesionales que trabajamos muy duro todos los días
para que tú día salga tal y como lo hemos planeado...

Estáis en buenas manos,
estáis en Vara Restaurante & Eventos



Gracias a la elaboración totalmente casera de todos nuestros platos,
podemos adaptar cualquier tipo de restricción médica o alergia

MENÚS RECOMENDADOS

ESTOS MENÚS SON UN EJEMPLO DE LAS MUCHAS COMBINACIONES QUE PODEIS HACER EN EL CONFIGURADOR DE MENUS (SIGUIENTE PÁGINA)

Compuestos de 3 platos individuales: un primero, un segundo y un plato principal de carne, pudiendo seleccionar un pescado como alternativa a la carne, notificándonos las cantidades de cada alternativa previamente (límite domingo de la semana anterior al evento)

- Pescados recomendados: Bacalao Vizcaína / Lomos de merluza rellenos / Canutillos de pez espada

Todos los primeros y segundos platos salen de cocina emplatados de manera individual al igual que la paletilla de cordero deshuesada

Menú 1 - € iva incluido

Gazpacho con tempura de verduras
—
Timbal de salmón
—
Carrillada ibérica con parmentier de trufa

Menú 2 - € iva incluido

Ensalada de jamón ibérico y queso de cabra
—
Langostinos cocidos
—
Cochinillo asado

Menú 3 - € iva incluido

Surtido de ibéricos + paté al oporto
—
Timbal de langostinos
—
Pierna y paletilla de cordero lechal

Menú 4 - € iva incluido

Tartar de tomate y bogavante
con crema de ajo blanco
—
Gambas cocidas y carabinero plancha
—
Paletilla de cordero lechal DEHUESADA

POSTRE Y BEBIDA

Bizcocho borracho relleno de crema pastelera y ralladura de coco con helado de vainilla

Vino blanco D.O Rueda, tinto D.O Ribera Del Duero, cervezas, refrescos, zumos, café y licor (Parcharán, orujo hieras y crema café)

LOS MENÚS INCLUYEN; POSTRE Y BEBIDA
VINOS, CERVEZAS, REFRESCOS, CAFÉ Y LICOR



CONFIGURADOR
MENÚS
MÚLTIPLES COMBINACIONES

SELECCION LIBRE DE TRES PLATOS:
DOS DE LA CARTA “PRIMEROS Y SEGUNDOS”
UNO DE LA CARTA “PRINCIPALES”

Compuestos de 3 platos individuales: un primero, un segundo y un plato principal de carne, pudiendo seleccionar un pescado como alternativa a la carne, notificándonos las cantidades de cada alternativa previamente (límite domingo de la semana anterior al evento)

- € / menú

SIN SUPLEMENTOS - 10% IVA INCLUIDO

DOS PLATOS:

UN PRIMERO + UN SEGUNDO

+

UN PLATO:

PRINCIPAL

+

POSTRE - BEBIDA - CAFÉ - LICORES

Bizcocho borracho relleno de crema pastelera y ralladura de coco con helado de vainilla

Vino blanco D.O Rueda, tinto D.O Ribera Del Duero,

Cervezas, refrescos, zumos, café y licor (Orujo hiervas, crema café y sin alcohol)

Aseleccionar de la carta “PRIMEROS Y SEGUNDOS”

Aseleccionar de la carta “PRINCIPALES”

LOS MENÚS INCLUYEN; POSTRE Y BEBIDA
VINOS, CERVEZAS, REFRESCOS, CAFÉ Y LICOR



“ PRIMEROS Y SEGUNDOS ”

A seleccionar dos platos; serviremos primero uno y una vez terminado, el otro, ambos de manera individual

<u>TIMBALES - ENSALADAS - EMBUTIDO</u>	Suplemento
Surtido ibérico con queso manchego y paté al oporto (jamón, lomo, chorizo, salchichón)	
Timbal de langostinos y patata con lechuga morada y vinagreta de cebollino	
Timbal de bogavante y germinado de soja con pimientos en vinagreta de Módena	
Trío de marisco; carabinero, bogavante y langostinos con vinagreta de mango	
Ensalada de jamón ibérico crujiente y queso de cabra, pasas, tomate raf y vinagreta de mostaza	
Timbal de salmón marinado con crema de aguacate y arroz	

CREMAS - MARISCOS

Gazpacho tradicional con tempura de verduras
Tartar de tomate y bogavante con crema de ajo blanco
Vieira rellena de marisco, rebozada en panko con humus y trigueros
Langostino rallado cocido (5 piezas)
Langostino rallado cocido (5 piezas) y gamba de Huelva cocida (6 piezas)
Gamba de Huelva cocida (6 piezas) y carabinero plancha (1 pieza)

PESCADOS

Bacalao a la vizcaína con pimientos rojos asados
Canutillos de pez espada rellenos de bechamel de marisco y crema de Champagne
Brochetas de langostinos y pez espada con velouté de marisco

NOS ADAPTAMOS A CUALQUIER RESTRICCIÓN MÉDICA, ALERGIA O INTOLERANCIA

“ PRINCIPALES ”

Si no eligen pescado como segundo plato (RECOMENDADO)

➔ Preseleccionar una carne y un pescado y los invitados eligen entre esas dos opciones, **indicándonos cuantos platos de cada (límite domingo anterior)**

Si eligen pescado como segundo plato (NO RECOMENDADO)

➔ Seleccionar una carne

<u>CARNES</u>	Suplemento
Jarrete de cordero lechal estofado con patatas y berenjenas a la miel de canela	
Solomillo de cerdo ibérico relleno de paté con crema de boletus y puré de manzana	
Carrillera iberica con parmentier de trufa negra	

HORNO DE LEÑA

Paletilla deshuesada de cordero lechal a la miel de tomillo con glaseado de verduras y patata
Cochinillo meloso y crujiente con patatas panaderas
Pierna o Paletilla de cordero lechal con patatas panaderas (* Solo paletilla suplemento 6€)

BRASA

Lomo bajo de vaca vieja (entrecot 250gr.) a la parrilla con patatas panaderas
Medallones de solomillo de ternera, reducción de P. Ximenez y foie con patata asada
Chuleta de ternera blanca de Ávila a la parrilla de carbón con patata asada al orégano

PESCADOS

Lubina salvaje al horno con bilbaína y compota de tomate pera
Lomo de merluza rellena de jamón y queso en salsa verde
Salmón al horno con crema de anchoas y alcaparras
Bacalao a la vizcaína con pimientos rojos asados

CONDICIONES

ACEPTADAS EN EL MOMENTO DE LA FORMALIZACIÓN DE LA RESERVA

1ª - UBICACIÓN & MONTAJE & DECORACIÓN

- Tanto la ubicación como la distribución de las mesas corridas (rectangulares) 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. Consultar la opción de montaje en mesas redondas y seating plan, suplemento 5 €/comensal (imprescindible contratar el servicio en el momento de la reserva del evento)
- Todos los espacios (tanto exteriores como interiores) son de uso compartido para las distintas celebraciones, separando unas de otras mediante mobiliario decorativo y asegurando el correcto e independiente desarrollo de cada una. **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.**
- La decoración de la comunión es únicamente responsabilidad de Vara Eventos, no admitiendo objetos decorativos externos sin la previa autorización de la dirección vía mail.
- Solicitar vía mail las opciones y condiciones de alquiler de CORNER TEMÁTICO: mesa - carrito auxiliar para la disposición de regalos, chucherías, fotos, recordatorios, etc. (imprescindible contratar el servicio antes del 1 de abril, vía mail)
- Debido a la demanda de nuestros espacios (salones, carpas, jardines...) y su uso diario, no podrán acceder a los mismos hasta el **mismo día del evento**, 40 minutos antes al inicio del mismo.

2ª - CONFIRMACIÓN & FACTURACIÓN DE COMENSALES

- Es imprescindible confirmar vía email antes del 1 de abril el menú adulto e infantil, pudiendo modificar 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.
- La facturación mínima es de 15 menús adultos.
- 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 Y FORMA DE PAGO

- Para formalizar la reserva es imprescindible la entrega de 500€. No garantizamos la disponibilidad sin dicha aportación, descontándose "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 Y 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 si no se ha contratado dicho servicio vía mail. (Solicitar tarifas y condiciones vía mail)
- Está terminantemente prohibido la contratación de cualquier tipo de servicio externo que no haya sido autorizado por la dirección, vía mail.
- Por temas sanitarios, no permitimos que particulares o empresas no autorizadas dispongan bebida o comida en nuestras instalaciones (candy bar, fuente de chocolate, food trucks, mesas temáticas...)

TARIFAS 2022

Menú INFANTIL	Consultar
Menú ADULTO	Consultar
Menú recomendado 1	Consultar
Menú recomendado 2	Consultar
Menú recomendado 3	Consultar
Menú recomendado 4	Consultar
Ticket BLANCO	Consultar
Ticket VERDE	Consultar
Ticket AZUL	Consultar

10% iva incluido

PÓLITICA DE TICKETS

1. Los tickets para las consumiciones se adquieren el mismo día de la comunión, solicitándoselas al maitre del salón una vez servidos los postres y el café ó en la barra del jardín si ya hemos terminado el servicio de sala (17,30h).
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 tickets que no hayan sido consumidos, por lo que recomendamos una compra responsable teniendo en cuenta las horas de cierre (en horario de comida 19,30h. y en cena a la 1h.)**

Ticket BLANCO

Coca Cola normal, zero, light - Fanta limón, naranja - Acuarios limon, naranja - Nestea - Tónica
Cerveza Estrella Galicia, 0,0 Tostada, Sin gluten, Con limón - Licores hiervas, crema café, orujo, pacharán

Ticket VERDE

Combinados: Ginebra; Beefeater, Masters, Masters Pink, Seagrams, Tanqueray - Ron; Bacardi blanco, Barceló, Brugal, Cacique, Legendario - Whisky; Ballantines, Cutty Sark, White Label, J&B, Jamenson, Jhonie Red - Vodka; Absolut

Ticket AZUL

Botellas 70cl con 14 refrescos a elegir
La variedad es la misma que en combinados, consultar referencias premium

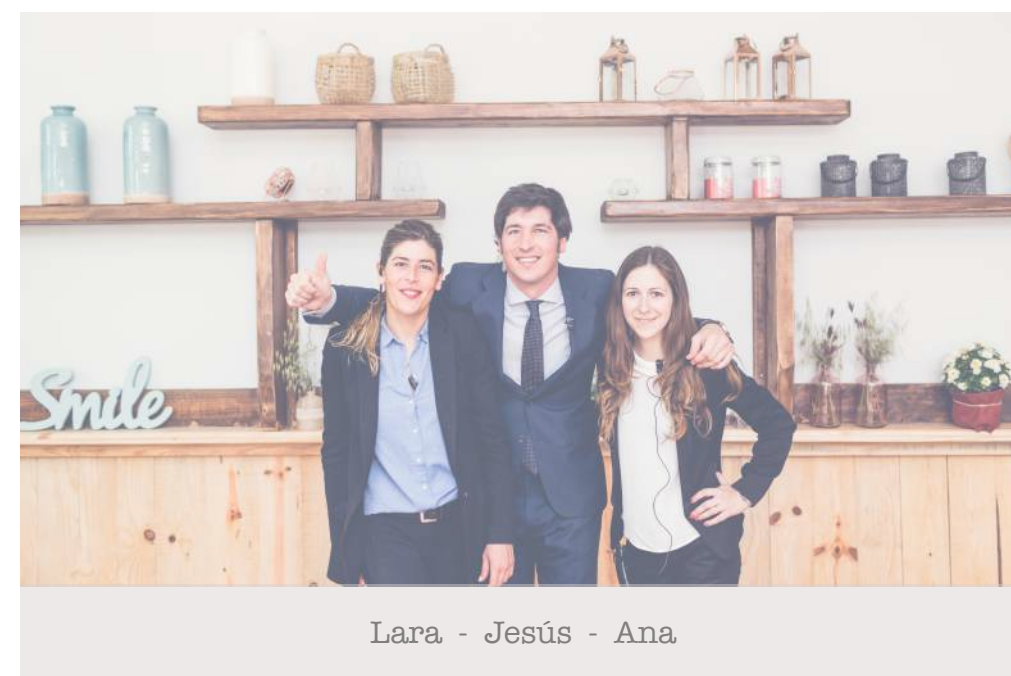
Este dossier no tiene carácter contractual es meramente informativo. La relación contractual comienza cuando se confirma la disponibilidad para el día seleccionado, seguido del pago de - € en concepto de señal.

Para evitar confusiones y dejar todo debidamente justificado, todas las gestiones relacionadas con: reservas, configuración de menús - presupuestos etc.. han de ser vía mail o en su defecto de forma presencial (cita previa).

Al hacer efectiva la reserva junto con la firma del contrato, se dan por aceptadas todas las normas expuestas en este documento, les animamos a leer detenidamente este dossier.

Esperando que sea de vuestro agrado
os facilitamos el **Dossier de Comuniones** para la temporada 2022
y el horario en el que gustosamente podemos atenderos (cita previa)

HORARIO	OTOÑO & INVIERNO	PRIMAVERA & VERANO
OFICINA INFORMACIÓN EVENTOS	L - M - X - J - D de 10 a 18h.	L - M - X - J - D de 10,00h. a 19h.
	Viernes de 10 a 19h.	Viernes de 10 a 21h.
	Sábado de 12 a 19h.	Sábado de 12 a 21h.
RESTAURANTE BAR & CAFETRERÍA	L - M - X - J - D de 12. a 18h.	L - M - X - J - D de 12. a 18h.
	V - S de 12 a 19h.	V - S de 12 a 00,30h.



Lara - Jesús - Ana

925 513 750

eventos@varaeventos.com

A.42 km 31, Illescas (Toledo), 45200