



Comuniones 2016

Monte Alina

Empresa Fundada en 1987

*Finca Restaurante con Jardines, Carpas y Salones
Independientes con capacidad de 60 a 570 comensales
Horario de Contratación y Reservas de 10:00 a 13:00
y de 16:00 a 22:00 H.*

*Como podrá Ud. comprobar son unos menús de cocina
tradicional castellana con un ligero toque de cocina
creativa, siempre pensando en satisfacer su buen
paladar. Estamos a su entera disposición para atender
cualquier sugerencia y poder así confeccionar el menú
que Ud. desea.*

*Disponemos de una amplia zona de aparcamiento
vigilada.*

91 715 99 44

91 3516975

Calle Saliente Nº 2, Urb. Monte Alina

28223 Pozuelo de Alarcón

MADRID

fincamontealina@gmail.com

<http://www.montealina.com/>



Menú n ° 1

Selección de Ibéricos de Guijuelo

Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Chorizo Ibérico, Queso de Oveja

Selección de Calientes

Calamares a la andaluza y Croquetitas de Jamón

Langostinos al estilo de San Lúcar

Gran Asado Monte Alina

Cordero Lechal, Asado en nuestro Horno de Leña tradicional acompañado de patatas panaderas y lechugas

Repostería

Gran Milhoja Rellena de Crema y Nata con Veneciana glacé de Chocolate

Una amplia gama de bebidas

*Vino Tinto Rioja y Blanco de Rueda
Aguas Minerales
Cervezas
Refrescos*

*Cava
Café
Licores frutales*

*62,00 € (Iva no Incluido)
Ver condiciones Generales*



Menú n ° 2

*Envueltos de Espárragos en Salmón Ahumado
Noruego*

Merluza “Monte Alina” con Almejas y Gambas

*Milhojas de Buey Asadas con Salsa Boletus Edulis y
Patatas Panaderas*

Repostería

*Gran Tarta San Marcos de Crema y Nata con
Veneciana glacé de Chocolate*

Una amplia gama de bebidas

*Vino Tinto Rioja y Blanco de Rueda
Aguas Minerales
Cervezas
Refrescos*

*Cava
Café
Licores frutales*

56,00 € (Iva no Incluido)
Ver condiciones Generales



Menú n ° 3

Selección de Ibéricos Gijuelo

Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Chorizo Ibérico, Queso de Oveja

Envueltos de Espárragos en Salmón Ahumado Noruego

Tostón Asado al Horno en nuestro horno de leña tradicional acompañado de Patatas Panaderas y lechugas

Repostería

Gran Selva Negra con Veneciana glacé de Leche Merengada

Una amplia gama de bebidas

*Vino Tinto Rioja y Blanco de Rueda
Aguas Minerales
Cervezas
Refrescos*

*Cava
Café
Licores frutales*

58,00 € (Iva no Incluido)
Ver condiciones Generales



Menú n ° 4

Gazpacho o Caldo Sant-James

Selección de Ibéricos

Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Chorizo Ibérico, Queso de Oveja

Selección de Calientes

Calamares a la Andaluza y Croquetitas de Jamón

Cordero Lechal Asado en nuestro horno de leña tradicional acompañado de Patatas Panaderas y lechugas

Repostería

Gran Tarta San Marcos con Veneciana glacé de Chocolate

Una amplia gama de bebidas

*Vino Tinto Rioja y Blanco de Rueda
Aguas Minerales
Cervezas
Refrescos*

*Cava
Café
Licores frutales*

60,00 € (Iva no Incluido)
Ver condiciones Generales



Menú n ° 5

Vichyssoise de las Liliáceas

Cocktail de Gambas

*En Piña Natural con Gambas, Langostinos, Salsa Rosa
y Delicias del Mar*

*Entrecote de Buey al Grill acompañado de Patatas
Panaderas y Pimientos Asados*

Repostería

*Gran Tarta Selva Negra con Veneciana glacé de leche
merengada*

Una amplia gama de bebidas

Vino Tinto Rioja y Blanco de Rueda

Aguas Minerales

Cervezas

Refrescos

Cava

Café

Licores frutales

66,00 € (Iva no Incluido)

Ver condiciones Generales



Menú n ° 6

Crema de Melón con Crujiente de Jamón Ibérico

Gambón de Abordo sobre Lecho de Sal Marina

*Solomillo de Buey al Grill acompañado de Patatas
Panaderas y Pimientos*

Repostería

*Gran Milhoja Rellena de Crema y Nata con Veneciana
glacé de Chocolate*

Una amplia gama de bebidas

Vino Tinto Rioja y Blanco de Rueda

Aguas Minerales

Cervezas

Refrescos

Cava

Café

Licores frutales

68,00 € (Iva no Incluido)

Ver condiciones Generales



Menú n ° 7 Infantil

Entremeses Especiales

Jamón de Bodega, Salchichón, Chorizo y Queso de Oveja

Entremeses Calientes

Calamares a la Andaluza y Croquetitas de Jamón

Escalope Milanesa o Chuletillas de Cordero Lechal, acompañado de Patatas Fritas

Repostería

Selva Negra con Veneciana glacé de Leche Merengada

Una amplia gama de bebidas

Vino Tinto Rioja y Blanco de Rueda

Aguas Minerales

Cervezas

Refrescos

Cava

Café

Licores frutales

33,00 € (Iva no Incluido)
Ver condiciones Generales



Condiciones Generales

- Para la Reserva de su Evento se hará efectiva la cantidad de 150,00€ de señal, mediante el pago del depósito y la emisión de su correspondiente recibo. En caso de Anulación posterior de la reserva, el depósito quedará en poder de *Finca Restaurante Asador Monte Alina*, en concepto de daños y perjuicios, al haber tenido bloqueada la fecha y hora.
- La impresión de los tarjetones de los menús tiene un coste de 100,00€.
- La ornamentación floral natural 12,00 € por centro.
- Barra Libre 1 hora 12,00 € por persona. Unidad de Bot. De alcohol con Refrescos 75,00€, quedando totalmente prohibido el consumo de alcohol a menores de 18 años en toda la finca.
- Música 375,00€/ hora.
- Los Menús que no incluyen pescado, tendrán la alternativa de elegir pescado entorno al 10% del total de asistentes al evento
- Los Sábados y Domingos de la última semana de Abril, el mes de Mayo y la primera semana de Junio, habrá un espectáculo de animación infantil de 16:30 a 17:30 h. Con un mínimo de dos comuniones durante el resto de los fines de semana de Abril y Junio, se llevará a cabo dicho espectáculo.
- Queda totalmente prohibido el uso de pirotecnia en todo el recinto de la finca.
- Todos los eventos celebrados en *Finca Restaurante Asador Monte Alina* tienen incluido en los precios asesoramiento de protocolo personalizada y decoración mesas.
- *En el caso de que el número de invitados variase sensiblemente de las estimaciones iniciales, la Finca Restaurante Asador Monte Alina se reserva el derecho de cambiar el comedor adjudicado a otro que por sus características se ajuste más apropiadamente a la nueva dimensión del grupo.*
- *El pago del IVA se aplicará en los correspondientes menús y servicios según ley.*
- *Precios vigentes 2016.*
- Este establecimiento está adherido a la normativa vigente de la Comunidad de Madrid.

Aprovechamos la ocasión para felicitarles cordialmente y asegurarles que la Finca Restaurante Asador Monte Alina, sus dependencias y organización, están enteramente a su disposición para lograr un ambiente espléndido para Uds., sus familiares y amigos.

Muchas gracias.

La Dirección