



Comuniones 2012

Monte Alina

Empresa Fundada en 1987

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

91 715 26 34

Calle Saliente Nº 2, Urb. Monte Alina

28223 Pozuelo de Alarcón

MADRID

info@montealina.com

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



Menú n ° 1

Selección de Ibéricos de Gijuelo

*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
Pimientos Asados*

*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*

*Entrecotte 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*

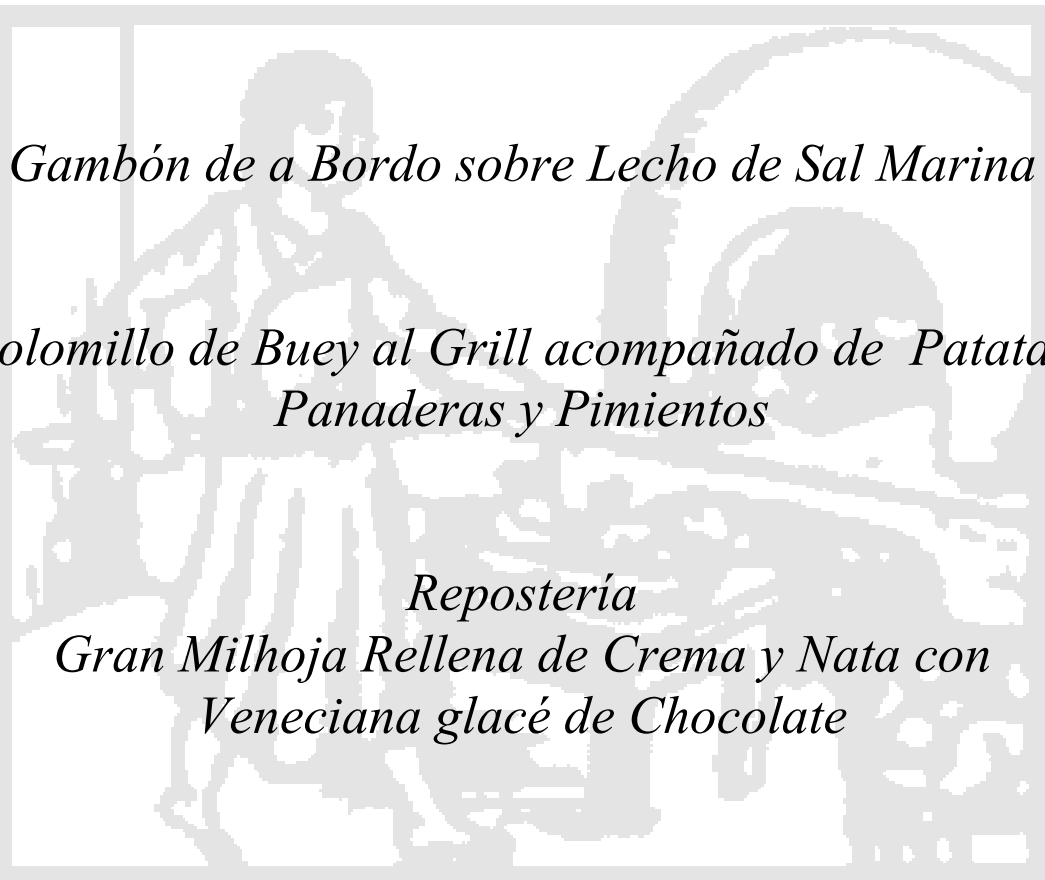
*Cava
Café
Licores frutales*

66,00 € (Iva no Incluido)
Ver condiciones Generales



Menú n ° 6

Crema de Melón con Crujiente de Jamón Ibérico



Gambón de a Bordo 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
33,00 € (Iva no Incluido)*

Ver condiciones Generales

- Para la Reserva de su Evento se hará efectiva la cantidad de 300,00€ 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 *Restaurante Asador Monte Alina*, en concepto de daños y perjuicios, al haber tenido bloqueada la fecha.
- 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€
- 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.
- Todos los eventos celebrados en *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, el 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 2012.*
- Este establecimiento está adherido a la normativa vigente de la Comunidad de Madrid.

***Aprovechamos la ocasión para felicitarles cordialmente y asegurarles que el 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