



MENÚ COMUNIONES 2022



PALACIO DE GALÁPAGOS
HORARIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE: DE LUNES A VIERNES DE 10H. A 14H. Y DE 16H A 18H.
T. 673 83 57 06 (SOLO WHATSAPP) / T. 637 762 638 (LLAMADAS) / INFO@PALACIOGALAPAGOS.COM
PLAZA DE LA IGLESIA 9, GALÁPAGOS (GUADALAJARA)



MENÚ COMUNIONES 1

1º PLATO

Entradas para compartir

Mini Tortillas

Chorizo criollo sobre mostaza dulce

Mini Kebab

Tosta de Queso de cabra con cebolla caramelizada

2º PLATO

Gazpacho / Crema de Calabaza

3º PLATO

Bacalao al Horno con Pasas y Salsa de Piquillo

o

Entrecot de Buey

POSTRE

Tarta árabe,

Café

BEBIDAS

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos.

Vino Blanco Verdejo de Rueda y Tinto Crianza de Rioja



MENÚ COMUNIONES 2

1º PLATO

ENTRADAS AL CENTRO

Pizarra de Ibéricos: Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón y Queso
Pudding de Cabracho
Ensalada de Pimientos
Croquetas Jamón

2º PLATO

Hojaldre de verduritas con emulsión de zanahoria

3º PLATO

Solomillo de Buey a la parrilla con guarnición de patatas a lo pobre
o
Merluza en salsa verde

POSTRE

Tarta árabe,
Café

BEBIDAS

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos.
Vino Blanco Verdejo de Rueda y Tinto Crianza de Rioja



MENÚ COMUNIONES 3

1º PLATO

ENTRADAS AL CENTRO

Pizarra de Ibéricos: Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón y Queso

Terrina de Foie

Gambas y Langostinos

Ensalada de Salmón y Aguacate con Vinagreta de Frambuesa

2º PLATO

Hojaldre de verduritas con emulsión de zanahoria

3º PLATO

Solomillo de Buey a la parrilla con guarnición de patatas a lo pobre

o

Merluza de pincho en salsa verde

POSTRE

Tarta árabe,
Café

BEBIDAS

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos.

Vino Blanco Verdejo de Rueda y Tinto Crianza de Rioja



MENÚ COMUNIONES 4

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Conos de Mousse de Foie
Pizarras de Ibéricos
Chorizo criollo manchado con mostaza dulce
Tosta de Huevos de Codorníz con sobrasada
Pulpo a la Gallega en Bambú
Tartar de Salmón

1º PLATO

Ensalada de Bogavante y Langostinos con vinagreta de manzana
Sorbete de Mojito

2º PLATO

Solomillo de buey a la parrilla con guarnición de patatas a lo pobre
o
Merluza de Pincho en salsa verde

POSTRE

Tarta árabe,
Café

BEBIDAS

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos.
Vino Blanco Verdejo de Rueda y Tinto Crianza de Rioja



MENÚ COMUNIONES NIÑOS OPCIÓN 1

FRITOS

Gambas Gabardina
Empanadillas de Bonito
Croquetas, Calamares fritos

PLATO PRINCIPAL

Escalope de pollo empanado con patatas fritas

POSTRE

Tarta de Trufa Casera

BEBIDAS

Agua Mineral, refrescos y zumos



MENÚ COMUNIONES NIÑOS OPCIÓN 2

PLATO PRINCIPAL

Escalope de Pollo con patatas fritas

POSTRE

Tarta de Trufa Casera

BEBIDAS

Agua Mineral, refrescos y zumos



CÓCTEL 20 MINUT.

3 REFERENCIAS

Huevos de Codorniz sobre pan con sobrasada mallorquina
Brocheta de Langostinos rebozados en galleta María
Chupitos de Salmorejo

CÓCTEL 30 MINUT.

6 REFERENCIAS

Huevos de Codorniz sobre pan con sobrasada mallorquina
Brocheta de Langostinos rebozados en galleta María
Chupitos de Salmorejo
Brocheta de Melón con Jamón
Chistorra
Conos de foie



CONDICIONES GENERALES

Horario desde hora de llegada hasta las 20:00h.

Todos los menús incluyen animación infantil de 15:00h a 18:00h (siempre y cuando haya más comuniones ese día).

Los protocolos, la decoración y el material requerido será traído por los padres (caballete, etc.).

Si alguien quiere hacer alguna proyección, solo será posible si ellos traen el material necesario.

Todos los cócteles están sujetos al tiempo de contratación. Se inicia en el momento que llegan los padres y se acuerde la iniciación del mismo.

Las consumiciones previas al inicio del cóctel se abonarán a parte, ya sea en el momento por el invitado o por los padres en sus cuentas.

El servicio de discoteca incluye: Dj, candybar y castillo hinchable.

La animación infantil con monitores, se pondrá, siempre y cuando haya un mínimo de 100 comensales adultos por comunión.

El castillo hinchable, estará siempre incluido, independientemente del número de comensales.

El horario de discoteca es de 18:00h a 20:00h.

La discoteca únicamente se alargará más de las 20:00h (máximo hasta las 22:00h) con un mínimo de personas y con la contratación de la recena.

Si finalizado el banquete los espacios empleados para el mismo son requeridos por el establecimiento para otros usos, los invitados serán acomodados en la discoteca según considere la empresa.

Los espacios serán otorgados en consideración al número de comensales que quedarán reflejados en el contrato.

El fin de semana previo al evento se deberá confirmar el número de comensales, el menú escogido y el número de carnes y pescados.