

# Atalaya

Events Group

2021



Salones  
**Atalaya**  
Dehesa  
El Palmitero



**Atalaya**  
CATERING

Precios Validos Para Salones Atalaya Y Hacienda Dehesa El Palmitero

Información: 660 411 887

[www.grupoatalaya.net](http://www.grupoatalaya.net)



# PACK DE ANIMACIÓN INFANTIL

**TODO INCLUIDO EN EL PRECIO**

Solo para Salones Atalaya en Alcalá del Río, en Hacienda Dehesa el Palmitero de Cantillana, solo incluye el Castillo, la Piñata y los cartuchos de chuches

## ANIMACION PERSONALIZADA

La Animación es Orientativa puede cambiar según exigencias de causa mayor o simplemente por logística, manteniendo calidad

### CASTILLO HINCHABLE



### GINCANAS



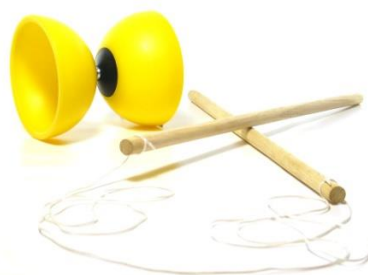
### PINTA CARAS



### ANIMADORES INFANTILES



### JUEGOS DINAMICOS



### PIÑATA INCLUIDA



### CARTUCHOS DE CHUCHES POR CADA NIÑO



¡DIVERTETE!, ¡PASIÓNATE!, ¡EMOCIÓNATE!...



# ILUSIÓNATE ANIMACIÓN

OS PRESENTA  
LA MEJOR ANIMACIÓN  
PARA LA  
PRIMERA COMUNIÓN  
DE VUESTROS HIJOS

# ANIMACIÓN PARA COMUNIONES

A través de este proyecto nos marcamos como objetivo cubrir las diferentes necesidades, características e intereses del niño o la niña protagonista de cada comunión, así como de sus invitados para hacer de ese día tan importante para ellos un acontecimiento inolvidable.



Para ello hemos pensado dividir el espacio en diferentes zonas

con distintas actividades (nuestras actividades en principio están organizadas para desarrollarse en espacios exteriores, pero podrían adaptarse perfectamente a espacios interiores en caso de lluvia).



En primer lugar organizaremos una ZONA DEPORTIVA con diferentes tipos de actividades, de forma que los niños y las niñas pueden ir pasando por los diferentes deportes

de forma rotativa, supervisados por un monitor especializado en actividades deportivas. Para una buena organización de la actividad utilizaremos petos de diferentes colores para distribuirlos por grupos. Dichas actividades son las siguientes:

**FÚTBOL**  
**BALONCESTO**  
**TIRO CON ARCO**  
**TENIS/VOLLEYBALL**



En segundo lugar habilitaremos una zona acotada con una carpa y mesas para realizar diversos talleres, acompañada de nuestro equipo de sonido con música del momento.



Desarrollaremos diferentes tipos de talleres, tales como:  
**taller de manualidades,**



**taller de pompas de jabón, taller de pulseras, además montaremos nuestro taller de pasarela, disfraces y belleza.**

Además realizaremos otro tipo de actividades atractivas para los niños y las niñas, tales como, **pintacaras, globoflexia, paracaídas de colores, juegos musicales.**



# Índice

<b>QUE INCLUYE EN EL PRECIO</b>	<b>PAG. 2 a 5</b>
<b>NOTA INFORMATIVA</b>	<b>PAG. 7</b>
<b>NUESTRAS INSTALACIONES</b>	<b>PAG. 8 - 9</b>
<b>MENU INFANTIL Y JUVENIL</b>	<b>PAG. 10</b>
<b>MENU 1 - ANDALUCIA</b>	<b>PAG. 11</b>
<b>MENU 2 - EXTREMADURA</b>	<b>PAG. 12</b>
<b>MENU 3 - CASTILLA LA MANCHA</b>	<b>PAG. 13</b>
<b>MENU 4 - GALICIA</b>	<b>PAG. 14</b>
<b>MENU 5 - ARAGON</b>	<b>PAG. 15</b>
<b>MENU 6 - ASTURIAS</b>	<b>PAG. 16</b>
<b>MENU 7 - CASTILLA Y LEON</b>	<b>PAG. 17</b>
<b>MENU 8 - CANARIAS</b>	<b>PAG. 18</b>
<b>TODOS LOS PLATOS JUNTOS</b>	<b>PAG. 19</b>
<b>PARA AMPLIAR LA RECEPCION</b>	<b>PAG. 20</b>
<b>OTRAS OPCIONES DE PLATOS</b>	<b>PAG. 21</b>
<b>OTRAS OPCIONES DE POSTRES</b>	<b>PAG. 22</b>
<b>SERVICIOS EXTRAS PARA LA BARRA LIBRE</b>	<b>PAG. 23</b>
<b>SERVICIOS EXTRAS PARA COMUNION</b>	<b>PAG. 24 Y 25</b>
<b>ATENCIONES ESPECIALES PARA LA COMUNION</b>	<b>PAG. 26</b>
<b>COLOREAME</b>	<b>PAG. 27</b>

# NOTA INFORMATIVA

1. En esta Temporada 2021, tenemos **8 opciones** de menú a elegir, que además podrás hacer cambios entre ellos personalizando el menú a vuestro gusto. Al precio de 39 euros iva incluido adulto precio cerrado.

Todos los Menús llevan incluidos una Recepción de 45 minutos con Canapés y Fritos.

Todos los Menús llevan incluido la Animación Completa descrita en la Página 2.

(Piñata, Cartucho de Chuches, Castillo Hinchable, Pinta caras, Gincanas, Animación y Juegos Varios), excepto la Hacienda Dehesa el Palmitero que solo entra el Castillo Hinchable, La piñata y cartuchos de chuches.

## ANIMACION PERSONALIZADA

La Animación es Orientativa puede cambiar según exigencias de causa mayor o simplemente por logística, manteniendo calidad

Todos los Menús llevan incluido Buffet de Café Y Bebidas Calientes

A todos los Menús se le pueden incorporar Barra libre por horas en tramos de:

- 1 Hora de Barra Libre por tan solo 4€ más por comensal Adulto
- 2 Horas de Barra Libre por tan solo 6€ más por comensal Adulto
- 3 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

2. Para contratar este servicio completo con Animación incluida es necesario cumplir los Sigüientes Requisitos:

- Si la Comunión es en Salones Atalaya en Alcalá del Río, el mínimo de comensales es de 40 en total, contando entre adultos y niños. Y Solo se Aplica al Salón Cobre, en el Salón Marino no Existe Mínimos
- Si la Comunión es en Hacienda Dehesa el Palmitero en Cantillana, el mínimo de comensales es de 50 totales.
- En caso de no llegar a los mínimos establecidos, se facturará en el mínimo establecido

Todas las comuniones son compartidas en un mismo salón, máximo 3 comuniones en el Salón Cobre y Máximo 3 comuniones en el Salón Marino, si es en Salones Atalaya de Alcalá del Río

Si es en la Hacienda Dehesa el Palmitero, el máximo de comuniones en el mismo salón serán solo de 2 nada más separados por mamparas.

Dependiendo del número de comensales de cada comunión pueden ser una, dos, tres comuniones dependiendo del salón. Nunca se masificara, se llenará como mucho en un 60 por ciento de su capacidad máxima para un buen confort de nuestros clientes, Cada Comunión tendrán una puerta de Entrada y Salida y su zona estarán totalmente delimitadas con separadores para la intimidad.

3. Tanto en Salones Atalaya como en Hacienda Dehesa el Palmitero no existe ningún importe como concepto de Alquiler.
4. Si buscas un Salón independiente, solo para vosotros sin compartir con nadie más, ésta exclusividad si es posible con nosotros siempre y cuando se pague como mínimo 150 comensales, independientemente de los comensales que vengan al final si no se llegara al mínimo de 150 comensales y contratando como mínimo 2 hora de Barra libre.
5. Las Comuniones No Tienen Prueba De Menú Pero Se Puede Solicitar Una Prueba De Menú Abonando 24 Euros Por Persona Que Asista A La Prueba De Menú Y Solo Se Realizara Un Viernes En Cena Aún Por Determinar De La Temporada 2021 De Enero A Marzo Según Convenga A La Empresa Sin Posibilidad De Otra Fecha- Hay Que Confirmar Antes Del 31 De Diciembre Del 2020
6. **La Recepción De 45 Minutos Solo Se Puede Dar En El Salón Cobre De Salones Atalaya O En Hacienda Dehesa Palmitero En Cantillana Haciéndose Dichas Recepciones En Las Partes Correspondientes A Los Mismos Habilitados Para Ello. Sin Embargo En El Salón Marino Gastrobar Atalaya De Alcalá Del Río Solo Se Podrá Hacer Recepción Solicitándolo Y La Recepción Se Hará Allí Donde La Empresa Determine Según Logística Dentro De Las Instalaciones De Salones Atalaya En Cualquier Zona Habilitado Para Ello. Aquellas Comuniones Que Pasen Al Marino Sin Recepción Se Les Descantara Del Menú 3 Euros.**
7. Todos Nuestros Salones No Son De Exclusividad, Los Salones Son Todos Compartidos Independientemente Del Tipo De Evento Que Haya En Cada Zona Habilitada Para Ello. A No Ser Que Cumplas Los Requisitos De Un Salón Independiente.

# Dehesa el Palmitero

*Dehesa El Palmitero es una Hacienda ubicada en Cantillana, provincia de Sevilla, con más de 400 hectáreas alrededor del río Guadalquivir, y a tan solo 20 minutos del centro de Sevilla, donde podréis disfrutar de la calma y la vegetación con unas vistas inigualable de ensueño. Una propuesta diferente para celebrar una boda al aire libre, y sorprender a los invitados en un marco increíble.*

## *Espacios y capacidades.*

*Cuenta con un salón de banquete con capacidad máxima de 350 comensales en el interior y de 150 comensales en el patio de enganche en el exterior al aire libre, con terrazas, extensas zonas ajardinadas... Unos espacios que convertirán vuestra ceremonia en una celebración de ensueño.*





# Salones Atalaya

*Nacidos el año 2002, actualmente Salones Atalaya cuenta con un complejo compuesto por dos salones totalmente equipado para poder celebrar vuestro enlace. En este espacio recibiréis un trato personalizado y atento, pues cuentan con un departamento específico de Asesoramiento y Organización para que vosotros únicamente os limitéis a disfrutar y dejéis a un lado las preocupaciones. Sin duda, un servicio adicional que garantiza un servicio profesional y de calidad.*

## *Espacios y capacidades*

*Salones Atalaya es un complejo que está formado por dos salones totalmente independientes: Salón Marino, que cuenta con una capacidad para 550 comensales y Salón Cobre con una capacidad para 300 personas.*

*Asimismo, disponen de amplias zonas ajardinadas ideal para el cóctel, así como zona de aparcamiento. Todos sus espacios están perfectamente habilitados para celebrar un día tan especial.*

## *Servicios que ofrece*

*Garantía y calidad son dos de las palabras que definen el servicio de Salones Atalaya. Si decidís contar con ellos, debéis saber que recibiréis un servicio muy completo en vuestra boda.*



*Salones*  
**Atalaya**



## Hay **5 Opciones De Menú Infantil** Para Su Comunión

Elige Una De Las 5 Opciones Para Todos Los Niños Comprendidos Entre Los 2 Y 12 Años.

### **Opción 1**

Pechuga De Pollo A La Plancha, Patatas Fritas Naturales  
Croquetas De La Abuela, Mini York Queso Y Tortillita

### **Opción 2**

Hamburguesa Con Queso, Patatas Fritas Naturales Y Croquetas De La Abuela

### **Opción 3**

Mini Pizzas Variadas

### **Opción 4**

Hot Dog Con Patatas Fritas

### **Opción 5**

Lagrimitas De Pollo Con Patatas Fritas

### **El Postre Para Las Opciones 1 al 5**

Tarta De La Boda O Mico Lápiz  
(Une Las Dos Opciones por solo 1€)

**Precio Del Menú Infantil: 25 Euros**

## **Menú Juvenil Para Niños De 13 A 17 Años**

Para Aquellos Menús Que Comen Algo Más Que Un Niño

**Primer Plato:** Combi – Atalaya (Jamón, Caña, Queso Y Langostinos)

**Segundo Plato:** Cualquiera De Las 5 Opciones Del Menú Infantil + Postre A Elegir

**Precio Del Menú Juvenil: 37 Euros**

Al Contratar Un Menú Juvenil hay Que Pagar también otros Servicios Extras Como Bufet De Quesos, Sushi, Buffet De Pizzas, Tortitas Americanas Etc. En caso de ser contratados)

# Menú 1 - ANDALUCIA

*Recepción de 45 Minutos*

## Canapés Al Pase

Brioche de foie atalaya  
Delicatessen de ahumados  
Muffins de queso gorgonzola  
Bocaditos de chicharrón de cádiz  
Ensaladilla de corvina y salsa tártara  
Tatakí de atún mechado con escabeche suave  
Crema de rulo de cabra y chut-ney de albaricoque

## Fritos Al Pase

Adobo atalaya  
Tiras de choco  
Surtido de croquetas caseras  
Puntillitas de Huelva crujientes  
Chips de berenjenas y miel de caña  
Puntas de solomillo ibérico atalaya  
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

*Si No Quieres Recepción Se Descontara 3 Euros, Y Obligatoriamente La Ubicación Se Desarrollara En El Salón Cobre*

## Primer Plato Individual

Ensalada De Presa Ibérica A La Sal Con Lascas De Parmesano Y Salsa Mostaza Dijon

## Segundo Plato Individual

Bacalao En Estado Puro

## Sorbete De Limón

## Tercer Plato Individual

Solomillo Hojaldrado De Cerdo Ibérico Acompañado De Nuestra Salsa Carbonara Al Moscatel

## Elige El Sabor Del Postre Que Es La Tarta De La Comunión

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

## Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Tinto De La Casa, Vino Blanco Semi Dulce, Vino Rosado, Moscatel De Chipiona, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

PRECIO: **39** € IVA INCLUIDO

## Barra libre para este menú:

- 1 Hora de Barra Libre por tan solo 4€ más por comensal Adulto
- 2 Horas de Barra Libre por tan solo 6€ más por comensal Adulto
- 3 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

# Menú 2 – EXTREMADURA

*Recepción de 45 Minutos*

## Canapés Al Pase

Brioche de foie atalaya  
Delicatessen de ahumados  
Muffins de queso gorgonzola  
Bocaditos de chicharrón de cádiz  
Ensaladilla de corvina y salsa tártara  
Tataki de atún mechado con escabeche suave  
Crema de rulo de cabra y chut-ney de albaricoque

## Fritos Al Pase

Adobo atalaya  
Tiras de choco  
Surtido de croquetas caseras  
Puntillitas de Huelva crujientes  
Chips de berenjenas y miel de caña  
Puntas de solomillo ibérico atalaya  
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

*Si No Quieres Recepción Se Descontara 3 Euros, Y Obligatoriamente La Ubicación Se Desarrollara En El Salón Cobre*

## Primer Plato Individual

*Festival De Marisco*

*(5 Gambas Blancas, 3 Langostinos De La Casa Y 3 Mejillones)*

## Segundo Plato Individual

*Revuelto De Bacalao Dorado Al Estilo Portugués Con Lacto Ali Oli*

*Sorbete de Limón*

## Tercer Plato Individual

*Carrillada De Cerdo Al Oloroso Sobre Mousse De Patatas*

## Elige El Sabor Del Postre Que Es La Tarta De La Comunión

*(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)*

## Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

*Tinto De La Casa, Vino Blanco Semi Dulce, Vino Rosado, Moscatel De Chipiona, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava*

**PRECIO: 39 € IVA INCLUIDO**

## Barra libre para este menú:

- 1 Hora de Barra Libre por tan solo 4€ más por comensal Adulto
- 2 Horas de Barra Libre por tan solo 6€ más por comensal Adulto
- 3 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

# Menú 3 – CASTILLA LA MANCHA

*Recepción de 45 Minutos*

## Canapés Al Pase

Brioche de foie atalaya  
Delicatessen de ahumados  
Muffins de queso gorgonzola  
Bocaditos de chicharrón de cádiz  
Ensaladilla de corvina y salsa tártara  
Tataki de atún mechado con escabeche suave  
Crema de rulo de cabra y chut-ney de albaricoque

## Fritos Al Pase

Adobo atalaya  
Tiras de choco  
Surtido de croquetas caseras  
Puntillitas de Huelva crujientes  
Chips de berenjenas y miel de caña  
Puntas de solomillo ibérico atalaya  
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

*Si No Quieres Recepción Se Descontara 3 Euros, Y Obligatoriamente La Ubicación Se Desarrollara En El Salón Cobre*

## Primer Plato Individual

Crema de salmorejo con Tosta de pan cristal y helado de ajo blanco con crujientes de jamón

## Segundo Plato Individual

Lomo De San Pedro Con Parmentier De Patata Y Jamón Con Salsa De Manzanilla

## Sorbete De Limón

## Tercer Plato Individual

Medallón De Solomillo De Cerdo Ibérico Con Patatas Panaderas Y Salsa Px  
(Puedes Elegir Para Este Plato Otras Salsas Como Cremolati De Whisky, 5 Pimientas O Gorgonzola)

## Elige El Sabor Del Postre Que Es La Tarta De La Comunión

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

## Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Tinto De La Casa, Vino Blanco Semi Dulce, Vino Rosado, Moscatel De Chipiona, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

**PRECIO: 39 € IVA INCLUIDO**

## Barra libre para este menú:

- 1 Hora de Barra Libre por tan solo 4€ más por comensal Adulto
- 2 Horas de Barra Libre por tan solo 6€ más por comensal Adulto
- 3 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

# Menú 4 – GALICIA

*Recepción de 45 Minutos*

## Canapés Al Pase

Brioche de foie atalaya  
Delicatessen de ahumados  
Muffins de queso gorgonzola  
Bocaditos de chicharrón de cádiz  
Ensaladilla de corvina y salsa tártara  
Tatakí de atún mechado con escabeche suave  
Crema de rulo de cabra y chut-ney de albaricoque

## Fritos Al Pase

Adobo atalaya  
Tiras de choco  
Surtido de croquetas caseras  
Puntillitas de Huelva crujientes  
Chips de berenjenas y miel de caña  
Puntas de solomillo ibérico atalaya  
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

*Si No Quieres Recepción Se Descontara 3 Euros, Y Obligatoriamente La Ubicación Se Desarrollara En El Salón Cobre*

## Primer Plato Individual

*Festival Tierra Y Mar*

(2 jamón ibérico, 2 caña de lomo, 2 queso reserva, 2 langostinos y 3 gambas)

## Segundo Plato Individual

Corvina horneada con graten de patatas y zanahoria y salsa crema de marisco

*Sorbete de Limón*

## Tercer Plato Individual

Medallón de solomillo de cerdo atalaya con salsa de jengibre y frutos rojos con terciopelo de foie

## Elige El Sabor Del Postre Que Es La Tarta De La Comunión

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

## Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Tinto De La Casa, Vino Blanco Semi Dulce, Vino Rosado, Moscatel De Chipiona, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

**PRECIO: 39 € IVA INCLUIDO**

## Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 4€ más por comensal Adulto  
2 Horas de Barra Libre por tan solo 6€ más por comensal Adulto  
3 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

# Menú 5 – ARAGON

*Recepción de 45 Minutos*

## Canapés Al Pase

Brioche de foie atalaya  
Delicatessen de ahumados  
Muffins de queso gorgonzola  
Bocaditos de chicharrón de cádiz  
Ensaladilla de corvina y salsa tártara  
Tatakí de atún mechado con escabeche suave  
Crema de rulo de cabra y chut-ney de albaricoque

## Fritos Al Pase

Adobo atalaya  
Tiras de choco  
Surtido de croquetas caseras  
Puntillitas de Huelva crujientes  
Chips de berenjenas y miel de caña  
Puntas de solomillo ibérico atalaya  
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

*Si No Quieres Recepción Se Descontara 3 Euros, Y Obligatoriamente La Ubicación Se Desarrollara En El Salón Cobre*

## Primer Plato Individual

Ensalada de pollo braseado con vinagreta de mango

## Sorbete De Limón

## Segundo Plato Individual

Merluza plancha sobre Parmentier de patatas al toque de trufa y salsa rio viejo

## Tercer Plato Individual

Taco de presa con patatas al revoltillo

## Elige El Sabor Del Postre Que Es La Tarta De La Comunión

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

## Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Tinto De La Casa, Vino Blanco Semi Dulce, Vino Rosado, Moscatel De Chipiona, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

**PRECIO: 39 € IVA INCLUIDO**

## Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 4€ más por comensal Adulto  
2 Horas de Barra Libre por tan solo 6€ más por comensal Adulto  
3 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

# Menú 6 – ASTURIAS

*Recepción de 45 Minutos*

## Canapés Al Pase

Brioche de foie atalaya  
Delicatessen de ahumados  
Muffins de queso gorgonzola  
Bocaditos de chicharrón de cádiz  
Ensaladilla de corvina y salsa tártara  
Tataki de atún mechado con escabeche suave  
Crema de rulo de cabra y chut-ney de albaricoque

## Fritos Al Pase

Adobo atalaya  
Tiras de choco  
Surtido de croquetas caseras  
Puntillitas de Huelva crujientes  
Chips de berenjenas y miel de caña  
Puntas de solomillo ibérico atalaya  
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

*Si No Quieres Recepción Se Descontara 3 Euros, Y Obligatoriamente La Ubicación Se Desarrollara En El Salón Cobre*

## Primer Plato Individual

Pastel de rape y langostinos

## Sorbete De Limón

## Segundo Plato Individual

Arroz campero de presa y Boletus  
o  
Revoltillo de ahumados y chanquetes

## Tercer Plato Individual

Tournedó de cerdo ibérico con torre de cuscús y verduras con salsa de paté

## Elige El Sabor Del Postre Que Es La Tarta De La Comunión

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

## Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Tinto De La Casa, Vino Blanco Semi Dulce, Vino Rosado, Moscatel De Chipiona, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

PRECIO: **39€** IVA INCLUIDO

## Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 4€ más por comensal Adulto  
2 Horas de Barra Libre por tan solo 6€ más por comensal Adulto  
3 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto



# Menú 7 – CASTILLA Y LEON

*Recepción de 45 Minutos*

## Canapés Al Pase

Brioche de foie atalaya  
Delicatessen de ahumados  
Muffins de queso gorgonzola  
Bocaditos de chicharrón de cádiz  
Ensaladilla de corvina y salsa tártara  
Tatakı de atún mechado con escabeche suave  
Crema de rulo de cabra y chut-ney de albaricoque

## Fritos Al Pase

Adobo atalaya  
Tiras de choco  
Surtido de croquetas caseras  
Puntillitas de Huelva crujientes  
Chips de berenjenas y miel de caña  
Puntas de solomillo ibérico atalaya  
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

*Si No Quieres Recepción Se Descontara 3 Euros, Y Obligatoriamente La Ubicación Se Desarrollara En El Salón Cobre*

## Primer Plato Individual

Coctel de marisco atalaya 2.0

## Sorbete De Limón

## Segundo Plato Individual

Arroz al más puro estilo marinero

O

Crep de langostinos con velo de marisco

## Tercer Plato Individual

Vou-eu-vent relleno de carrillada de ternera sobre salsa de curry

## Elige El Sabor Del Postre Que Es La Tarta De La Comunión

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

## Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Tinto De La Casa, Vino Blanco Semi Dulce, Vino Rosado, Moscatel De Chipiona, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

**PRECIO: 39 € IVA INCLUIDO**

## Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 4€ más por comensal Adulto  
2 Horas de Barra Libre por tan solo 6€ más por comensal Adulto  
3 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

# Menú 8 – CANARIAS

*Recepción de 45 Minutos*

## Canapés Al Pase

Brioche de foie atalaya  
Delicatessen de ahumados  
Muffins de queso gorgonzola  
Bocaditos de chicharrón de cádiz  
Ensaladilla de corvina y salsa tártara  
Tataki de atún mechado con escabeche suave  
Crema de rulo de cabra y chut-ney de albaricoque

## Fritos Al Pase

Adobo atalaya  
Tiras de choco  
Surtido de croquetas caseras  
Puntillitas de Huelva crujientes  
Chips de berenjenas y miel de caña  
Puntas de solomillo ibérico atalaya  
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

*Si No Quieres Recepción Se Descontara 3 Euros, Y Obligatoriamente La Ubicación Se Desarrollara En El Salón Cobre*

## Primer Plato Individual

Tián de ensaladilla y guacamole sobre crema de ajo blanco, cola de langostinos y nachos  
○  
Timbal de pimientos asados sobre pastel de bacalao y crujiente de chanquetes

## Sorbete De Limón

## Segundo Plato Individual

Salmón al cava con caviar de Avruga  
○  
Suprema de rosada sobre patatas al mortero y salsa bilbaína 2.0

## Tercer Plato Individual

Medallón solomillo de cerdo ibérico sobre lecho de berenjenas empanadas en especie y salsa de parmesano  
○  
Pimientos del piquillo rellenos de cola de toro y Risotto de setas

## Elige El Sabor Del Postre Que Es La Tarta De La Comunión

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

## Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Tinto De La Casa, Vino Blanco Semi Dulce, Vino Rosado, Moscatel De Chipiona, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

**PRECIO: 39 € IVA INCLUIDO**

## Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 4€ más por comensal Adulto  
2 Horas de Barra Libre por tan solo 6€ más por comensal Adulto  
3 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

# TODOS LOS PLATOS JUNTOS “CONFIGURA TU MENU”

## Primeros Platos Individuales (ENTRANTES)

- **Festival Tierra Y Mar**  
(2 Jamón Ibérico, 2 Caña De Lomo, 2 Queso Reserva, 2 Langostinos Y 3 Gambas)
- **Festival De Marisco**  
(5 Gambas Blancas, 3 Langostinos De La Casa Y 3 Mejillones)
- Ensalada De Pollo Braseado Con Vinagreta De Mango
- Ensalada De Presa Ibérica A La Sal Con Lascas De Parmesano Y Salsa Mostaza Dijon
- Timbal De Pimientos Asados Sobre Pastel De Bacalao Y Crujiente De Chanquetes
- Pastel De Rape Y Langostinos
- Coctel De Marisco Atalaya 2.0
- Tián De Ensaladilla Y Guacamole Sobre Crema De Ajo Blanco, Cola De Langostino Y Nachos
- Crema De Salmorejo Con Tosta De Pan Cristal Y Helado De Ajo Blanco Con Crujientes De Jamón

## Segundos Platos Individuales (PESCADOS, ARROCES O REVUELTOS)

- Salmón Al Cava Con Caviar De Avruga
- Suprema De Rosada Sobre Patatas Al Mortero Y Salsa Bilbaina 2.0
- Lomo De San Pedro Con Parmentier De Patata Y Jamón Con Salsa De Manzanilla
- Corvina Horneada Con Graten De Patatas Y Zanahoria Y Salsa Crema De Marisco
- Bacalao En Estado Puro
- Crep De Langostinos Con Velo De Marisco
- Merluza Plancha Sobre Parmentier De Patatas Al Toque De Trufa Y Salsa Rio Viejo

### **Arroces A Elegir**

- Arroz Al Más Puro Estilo Marinero
- Arroz Campero De Presa Y Boletus

### **Revueltos A Elegir**

- Revoltillo De Ahumados Y Chanquetes
- Revuelto De Bacalao Dorado Al Estilo Portugués Con Lacto Ali Oli

## Terceros Platos Individuales (TERCEROS)

- Carrillada De Cerdo Al Oloroso Sobre Mousse De Patatas
- Pimientos Del Piquillo Rellenos De Cola De Toro Y Risotto De Setas
- Vou-Eu-Vent Relleno De Carrillada De Ternera Sobre Salsa De Curry
- Medallón De Solomillo De Cerdo Ibérico Con Patatas Panaderas Y Salsa Px  
(Puedes Elegir Para Este Plato Otras Salsas Como Cremolati De Whisky, 5 Pimientas O Gorgonzola)
- Tournedó De Cerdo Ibérico Con Torre De Cuscús Y Verduras Con Salsa De Paté
- Solomillo Hojaldrado De Cerdo Ibérico Acompañado De Nuestra Salsa Carbonara Al Moscatel
- Medallón De Solomillo De Cerdo Atalaya Con Salsa De Jengibre Y Frutos Rojos Con Terciopelo De Foie
- Medallón Solomillo De Cerdo Ibérico Sobre Lecho De Berenjenas Empanadas En Especie Y Salsa De Parmesano
- Taco De Presa Con Patatas Al Revoltillo

## Nota Informativa

De Las 8 Opciones De Menú De Comuniones Se Pueden Hacer Cambios Entre Ellos Y Configurar Tu Propio Menú, Elige Una Opción De Las 8 Y Configura El Primero, Segundo O Tercer Plato A Tu Gusto, E Incluso Con Otros Platos Existentes De La Página 16 A Estos Menús U Opciones, Manteniendo La Estructura Del Menú. Consultar Dudas 660 411 887

*Si No Quieres Recepción Se Descontara 3 Euros, Y Obligatoriamente La Ubicación Se Desarrollara En El Salón Cobre*

# Para Ampliar La Recepción

Nuestras Recepciones De Comuniones Son Conocidas  
Por Su Generosidad Y Abundancia En Los Aperitivos, Pero Aún Así Puedes Poner  
Otros Tipos De Aperitivos Y Ampliar A Tu Gusto La Recepción  
Aquí Te Damos Varias Opciones.

*Si No Quieres Recepción Se Descontara 3 Euros, Y Obligatoriamente La Ubicación Se Desarrollara En El Salón Cobre*

- Tortilla Al Pase ----- 0,40€
- Piña Erizada De Langostinos ----- 0,70€
- Queso En Sus Quesos ----- 0,60€
- Tosta De Huevo De Codorniz Con Jamón Ibérico ----- 1,00€
- Tosta De Pan Con Pipirrana Y Anchoa Del Cantábrico Ahumada ----- 1,00€
- Piruleta De Parmesano Y Hojaldre ----- 1,20€
- Chupito De Salmorejo Con Espuma De Jamón ----- 1,00€
- Catavino De Langostino Crocantis En Quicos Con Reducción Al Px ----- 0,80€
- Sopa De Melón Con Menta Y Chupachups De Sandía Con Jamón ----- 0,80 €
- Mini Hamburguesas De Ternera ----- 1,00€
- Si Quieres Chacina Al Pase (Jamón Ibérico, Caña Ibérica Y Queso Bofar) ----- 1,60€
- Si Quieres Degustación De Quesos En Recepción ----- 2,80€

Vea El Buffet De Queso En: <http://Grupoatalaya.Net/Index.Php/Varios-2>

- Gelcot De Vino Rosado Con Espuma De Maracuyá Y Peta Zetas ----- 0,90€
- Espuma De Foie Con Salteado De Setas Silvestre ----- 1,00€
- Buffet De Sushi Con Salsa De Soja, Wassabi Y Palillos De Madera ----- 2,80€
- La Lonja: Buffet en puestos Relleno De Gambas, Langostinos Y Mejillones ----- 3,50€
- Perolillos De Patatas Bravas Con Ali – Oli (Perolillo Para Cada 4 Comensales) ----- 0,80€

# Otras Opciones De Platos Para Esta Promoción

En Los Menús de Comunión Le Permitimos Cualquier Configuración Para Poder Adaptarnos A Todos Los Gustos Posibles. Por Ello En Esta Página Le Damos La Posibilidad De Poner Estos Platos En La Promoción.

**Su Configuración Es Muy Simple, Los Precios Indicados Son Los Precios Que Hay Que Agregarle Al Menú, Quitando Un Plato De La Misma Para Meter Una De Estas Opciones.**

## Platos Para Compartir (Platos Para Poner En El Centro De La Mesa De Sus Invitados)

- Al Centro: Plato De Gambas Y Langostino Salvaje ----- 25,00€
- Al Centro: Mi-cuit De Foie Con Frutas Del Bosque ----- 16,00€
- Al Centro: Tabla De Quesos 5 Variedades Para 4 Pax Con Mermelada, Orejones Y Pasas ----- 12,00€
- Al Centro: Tabla De Sushi 3 Variedades Para 4 Pax ----- 10,50€
- Al Centro: Jamón, Caña Y Queso ----- 14,00€

## Primeros Platos ----- €/Ad.

- Mariscada Mediterránea Langostinos Tigres(4), Gambas Blancas(5), Cigala(1) Y Mejillones(2) ----- 3,40€
- Festival de Marisco Atalaya Gala (5) Gambas Blancas, (4) Langostinos Tigres y (1) cigala ----- 2,80€
- Festival de Marisco Especial Atalaya (5) Gambas Blancas, (4) Langostinos Tigres y (1) Pata Rusa ----- 3,50€
- Festival de Marisco Nova Atalaya (5) Gambas Blancas, (4) Langostinos Tigres, (1) Pata Rusa y (1) Cigala ----- 5,00 €
- Ampliación Del Plato Festival De Tierra Y Mar En Más Cantidad ----- 2,20€
- Tartar De Atún Rojo Con Variedad De Mostazas ----- 4,80€
- Micuit De Foe De Pato Con Mermelada De Frambuesa ----- 2,50€
- Medallón De Berenjena Empanado Con Especies Con Gratinado De Queso De Cabra Y Mermelada De Arándanos ----- 1,80€

## Segundos Platos

- Pimientos Mozárabe Sobre Cama De Arroz Oriental Y Salsa Brava ----- 1,80€
- Revuelto De Morcilla De Arroz Con Picada De Piñones Y Lagrima De Ali – Oli ----- 1,80€
- Lubina A La Espalda Con Costra De Frutos Secos Sobre Lecho De Arroz Marinado Cremoso ----- 4,20€
- Crepes De Salmón Con Salsa De Setas Y Tomate Grille ----- 2,50€
- Lomo De Bacalao Al Pil Pil Sobre Lecho De Pisto Y Aceite De Albahaca ----- 3,50€
- Lomo De Dorada Rellena De Palometa Sobre Parmentié De Patatas Y Mojo Cilantro ----- 4,10€
- Lenguado A La Plancha Con Pastel De Patata Y Salsa Menier ----- 5,90€
- Calamar Relleno De Crustáceo Con Salsa De Marisco Y Salteado De Arroz ----- 4,10€
- Risotto De Boletus Y Parmesano Con Twister De Langostino Y Tomates Cherrys ----- 2,70€

### Tercer Plato

- Tournedó De Solomillo De Ternera Con Patatas De Luxe Y Salsa De Mostaza ----- 8,00€
- Escalopes De Presa Ibérica Sobre Patatas Panaderas Y Laminas De Jamón ----- 3,50€
- Entrecot De Ternera Con Patatas De Luxe Y Salsa Pimienta ----- 7,00€
- Pieza De Cochinillo Lechal Con Patatas Baby Rellena De Lacto Alioli Y Salsa De Foie ----- 4,20€
- Timbal De Magret De Pato Con Piña Sobre Lecho De Cuscús ----- 3,80€
- Carrillada De Ternera Desmenuzada Sobre Lecho De Puré De Patatas Y Aceite De Trufa ----- 3,50€

### Otras Opciones De Postres

(Cambia tu postre por uno Premium)

- |  | <u>€/Ad.</u> |
|--|--------------|
|--|--------------|

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

# Barra Libre Para Su Comunion

Si Contratas Horas De Barra Libre Para El Menú De Comunion Incluye:

## **Rones**

Legendario, Barceló, Brugal, Malibu, Ron Miel Puerto de Indias

## **Ginebra**

Seagram's Gin, Beefeater, Rives, Casha (Ginebra de Fresas de Cádiz)

## **Whisky**

Jb, White Label, Red Label

## **Vodka**

Vodka Absolut

## **Sin Alcohol**

Mora, Manzana, Granadina

## **Otras Opciones**

Crema de Whisky, Amaretto, Licor 43

No lo dudes si hay alguna marca que quieres que aparezca.... CONSULTA

### **Barra libre para este menú:**

**1 Hora de Barra Libre por tan solo 4€ más por comensal Adulto**

**2 Horas de Barra Libre por tan solo 6€ más por comensal Adulto**

**3 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto**

## **Otras Opciones Para La Barra Libre**

● Coctelería en Barra libre .....	0.95€/ Adulto
● Fuente De Chocolate (Mas de 2m de altura) .....	300€
● Fuente De Chocolate (Pequeña).....	150€
● Bufet De Pizzas .....	1,40€/Comensal
● Tortitas Americanas .....	1,00€/Comensal
● Profiteroles .....	25€/2 Docenas
● Pastelería Francesa .....	35€/Kg
● Pastelería Marroquí .....	65€/ Kg
● Chapatitas De Pringa.....	15€/Docena
● Montaditos De Lomo .....	17€/Docena
● Mini-Serranitos .....	18€/Docena
● Emparedados Caseros .....	15€/Docena
● Caldo Blanco Del Puchero Con Hierba Buena .....	0,60€/Unidad (Mínimo De 50und)



COCTEL  
SAN FRANCISCO  
SIN ALCOHOL

Y San Francisco con alcohol también disponible



Caipiroska



Chupitos

Tu Coctelería en Barra libre por  
Solo

**0,95** €

Por comensal contratado solamente



Caipiroska

Las imágenes que aparecen en este folleto son solo de carácter informativo, el material usado, como vasos u adornos pueden variar en función al material usado por esta casa

página 15



BEBIDAS  
premium

**GINEBRA**



BOMBAY  
SAPPHIRE



GINEBRA  
BULLDOG



GINEBRA

MOMBASA COLONEL'S

Completa tu Barra libre por Solo

**3,50€**

Por Adulto contratado

o por tickets a **6€**

Puedes Comprar el Número de Tickets que  
quieras, Mínimo 30 Tickets



BULLDOG

A Bitter Brew  
Perfectly Balanced  
Natural Peppery, Dry  
And Hints Of Citrus  
Bulldog Guards The Time  
Tradition Of Distilling  
Meeting All Opposites  
In Perfect Harmony



tortitas  
americanas



Disfruta de nuestras Tortitas Americanas durante la Barra Libre con  
3 tipos de Sirope (Chocolate, Fresa y Arce)



Pizza  
Buffet

Atalaya

Complementa para la Barra Libre con este Excelente  
Buffet de Pizzas por tan solo:

**1,40€**

Adulto contratado

Y haz que vuestros invitados disfruten con esta opción  
exclusiva y a la vez sorprendente



**POR TAN SOLO**



Adulto contratado



# Servicios Extras Para La Comunión

Dale Un Toque Diferente A Su Comunión Complementando Algunos De Estos Servicios

## Servicios Adicionales En La Recepción

- Maestro cortador de Jamón (Jamón no incluido) ----- 150 €
- Buffet De Quesos ----- 2,80 €/Ad
- Buffet De Sushi ----- 2,80 €/Ad
- Venenciador ----- Consultar
- Amenización Con Cantante Y Pianista 1 Hora Y Media ----- 290€
- Violinista ----- Consultar
- Oficiante De Bodas + Amenización De Boda Civil Con Cantante Y Pianista ----- 330€
- Fuegos Artificiales (6 minutos) ----- 500€
- Espectáculo De Caballo (Solo Salón Marino) Y En El Palmitero ----- Consultar

## Opciones De Menú

- Café O Infusiones ----- 1€/Adulto
- Buffet De Café ----- 1€/ Adulto
- Buffet De Café Premium Capsulas ----- 1.20€
- Disponemos De Carta De Vinos ----- Consúltanos

## Opciones Para La Barra Libre

- Hora extra Dj ----- 100€.
- Servicio de Wedding Planner ----- Consúltanos
- Servicio de Animación Infantil ----- Consúltanos
- Cualquier Tipo De Actuación, Animadores, Magos...Etc. ----- Consúltanos
- Catering De Shishas (Cachimbas) ----- Consúltanos
- Video Proyector ----- Consúltanos
- Karaoke ----- Consúltanos
- Foto Matón ----- Consúltanos
- Servicio Profesional De Fotografía ----- Consúltanos
- Alquiler de Vehículos clásicos o de lujo ----- Consúltanos
- Servicio de Autobuses ----- Consúltanos
- Coctelería En Barra Libre ----- 0,95€Ad.
- Añade A La Barra Libre El Especial Ginebra Premium ----- Consúltanos
- Candy Bar ----- 150€
- Carrito De Helados Aproximadas A 150 Pax ----- 300€
- Fuente De Chocolate 2 Metros ----- 300€
- Fuente De Chocolate Mini ----- 150€

# Atenciones Especiales Para La Comunidad

- Incluye Las Instalaciones En Su Totalidad, Salón, Recepción Y Exteriores Ajardinadas
- Cocina Propia, Elaboración Del Producto En El Día, Profesionales Incluidos.
- Música Ambiental En Salón
- Menú Degustación NO INCLUIDA EN LAS COMUNIONES Pero Se Puede Solicitar Una Prueba De Menú Abonando 24 Euros Por Persona Que Asista A La Prueba De Menú Y Solo Se Realizara Un Viernes En Cena Aún Por Determinar De La Temporada 2021 De Enero A Marzo Según Convenga A La Empresa Sin Posibilidad De Otra Fecha- Hay Que Confirmar Antes Del 31 De Diciembre Del 2020
- Croquis Informativo De La Ubicación De Los Invitados En Sus Mesas.
- Minutas Degustación Impresa En Mesa.
- Parking Gratuito.
- Eventos Personalizados.
- En Salones Compartidos No Se Podrá Poner Equipos De Músicas Ni Grupos Externos, Se Intentara Organizar Entre Las Comuniones De Dicho Salón El Pago De Un Dj Entre Todas. En Caso De Que Una No Quiera Entonces Se Pondrá Música Ambiental De La Casa
- **Toda COMUNION Que Quiera Decorar Su Salón Deberá Comunicarlo Previamente, Los Carros De Chuches O Mesas De Gominolas De Otras Empresas Deberán Pagar Un Canon De 20 Euros A Salones Atalaya, Así Como Empresas De Decoración Con Globos O Floristerías U Animación. Si no Presentan Previamente Toda La Documentación En Regla Según Regula La Ley. Presentándola no hay que Abonar nada**
- Si La Comunidad Es En Salones Atalaya En Alcalá Del Río, El Mínimo De Comensales Es De 40 En Total, Contando Entre Adultos Y Niños. Sólo se Aplica al Salón Cobre, en el Salón Marino **NO** se aplican mínimos
- Si La Comunidad Es En Hacienda Dehesa El Palmitero En Cantillana, El Mínimo De Comensales Es De 50 Total.
- *Si No Quieres Recepción Se Descontara 3 Euros, Y Obligatoriamente La Ubicación Se Desarrollara En El Salón Marino*
- La reserva de Fecha sería abonando 600 euros en 3 cuotas de 200 cada una, luego el 50% antes del evento entre 10 y 2 días antes y el resto al finalizar el evento.

PRECIOS VALIDOS PARA SALONES ATALAYA Y HACIENDA DEHESA EL PALMITERO

Atención Al Cliente

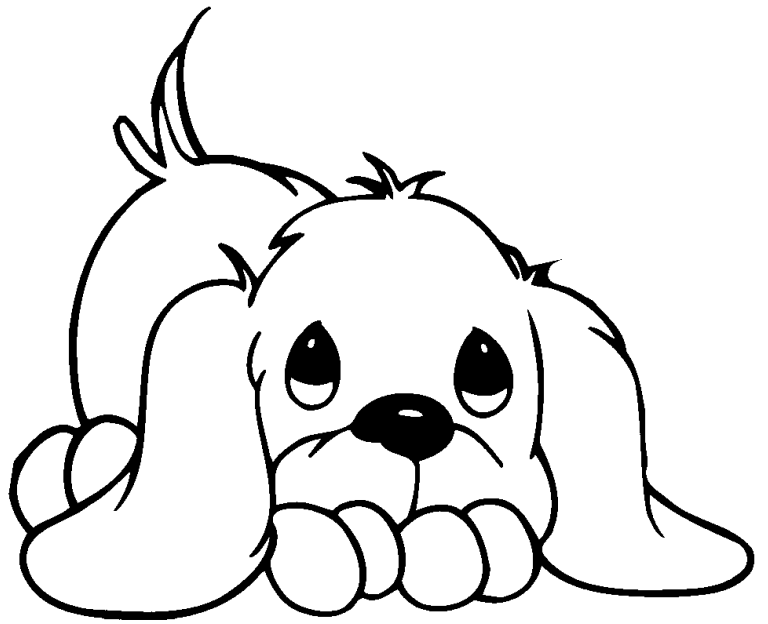
Jesús Reina (Relaciones Públicas)

Móvil: 660 411 887



[info@atalayacatering.com](mailto:info@atalayacatering.com)  
[www.grupoatalaya.net](http://www.grupoatalaya.net)

# COLOREAME



Dog

