

# Muchas gracias

por el interés que mostráis en nuestro trabajo,  
es un orgullo para todo el equipo que formamos  
Vara Restaurante & Eventos



*Trabajando desde 1987 para ser cada día mejores...*

Esperando que sean de su agrado les facilitamos el Dossier de Comuniones para la temporada 2017.

## Restaurante & bar;

Horario otoño - invierno: De lunes a jueves y domingos de 11,30 a 19h.  
Viernes y sábados de 11,30 a 21h.

Horario primavera - verano: De lunes a jueves y domingos de 11,30 a 21h.  
Viernes y sábados de 11,30 a 1,30h.

## Oficinas & eventos;

Horario otoño - invierno: De lunes a jueves y domingos de 10,30 a 19h.  
Viernes y sábados de 11,30 a 22h.

Horario primavera - verano: De lunes a jueves y domingos de 10,30 a 21h.  
Viernes y sábados de 10,30 a 22,00h.

## “ SERVICIOS INCLUIDOS ”

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.

Servicios incluidos en el precio del menú:

- Opción de personalizar el menú mezclando primeros con segundos y terceros platos de distintos menús, de manera que el resultado de dichas combinaciones les encaje tanto en gustos gastronómicos como en presupuestos.
- La elaboración totalmente casera de nuestros platos nos permite adaptarnos a cualquier tipo de restricción alimenticia; celíacos, vegetarianos, alérgicos a la lactosa, frutos secos ...
- Servicio de repetición en todos los platos y consumo de bebidas ilimitado (barra libre) de vino, cerveza, refrescos y agua durante la comida o cena. El servicio finaliza una vez se haya ofrecido el café y el licor.
- Tarta de Primera Comunión (presentación) con espada y figura - muñec@ de recuerdo
- Decoración florar; un centro de flor natural compuesto de 2 plantas y troncos de madera
- Actividades infantiles
- 10% de IVA

Una vez lleguen a la finca serán recibidos por las azafatas. Les conduciremos al salón asignado, presentándoles al Maitre (encargado) de dicho salón y al servicio de sala que les atenderán durante la comida - cena. Una vez partida la tarta comienzan las actividades infantiles (17:00h - 19:30h). Gracias a la amplia variedad que ofrecemos, garantizamos la calidad de cada una de ellas ¡todo para que lo pasen como merecen!

- Paseo en caballo y/o poni
- Paseo en carro de caballos
- Zona de mini-golf (fianza de 20€ a devolver con la entrega del material; palo golf + pelota)
- Parque infantil con toboganes y balancines
- Jardín temático - Zona infantil compuesta de castillos hinchables y rincones animados con globoflexia, pintacaras, cuenta cuentos, cantajuegos ...

Ponemos a su disposición nuestros jardines mientras los niños disfrutan de las actividades infantiles, ofreciendo servicio de bar (**con tickets**) en el **Jardín Azalea con límite de estancia hasta las 21,00h.** cerrando el servicio de cocina a las 20,30h. Si no contáramos con las condiciones climatológicas óptimas para el disfrute de las instalaciones exteriores, **las zonas interiores deben quedar libres a las 18.30 horas,** pudiendo ampliar este horario en función de la ocupación que tengamos en el servicio de cenas.

## MENÚ 1

### CONSULTAR PRECIO

Primero

Gazpacho tradicional  
con sal de jamón ibérico y tempura de vegetales

Segundo

Supremas de salmón noruego con crema de anchoas y alcaparras

Tercero

Solomillo de cerdo ibérico  
a las cinco pimientos con puré de manzana

## MENÚ 2

### CONSULTAR PRECIO

Primero

Ensalada fría de tartar de tomate con cremoso de salmón  
y frutos secos en vinagreta de manzana y albahaca

Segundo

Canutillos de pez espada con setas y almendras en crema de champagne

Tercero

Carrillada de ternera gallega estofada  
a la carbonada de zanahorias y puerro con miga de patata al oporto

Todos los menús incluyen:

#### Bebidas

Aguas, refrescos, cervezas  
Traslagares D.O Rueda  
Melior - Matarromera D.O Ribera del Duero

#### Postres

Bizcocho borracho con crema y helado  
Café, cava y licores  
Dossier comuniones 2017



3 - 2017

## MENÚ 3

### CONSULTAR PRECIO

Primero

Ensalada de queso de cabra y crujiente de jamón ibérico  
con manzana y piñones en vinagreta de arándanos

Segundo

Langostinos del Cantábrico cocidos en agua de mar con mahonesa y salsa rosa

Tercero

Jarrete de cordero lechal glaseado  
con patatas y berenjenas a la miel de canela

## MENÚ 4

### CONSULTAR PRECIO

Primero

Espárragos blancos con salmón ahumado y crema de nata caliente

Segundo

Brochetas de pez mantequilla y carabineros a la plancha  
con velouté de marisco

Tercero

Entrecot de buey a la brasa con patatas panaderas

Todos los menús incluyen:

#### Bebidas

Aguas, refrescos, cervezas

Traslagares D.O Rueda

Melior - Matarromera D.O Ribera del Duero

#### Postres

Bizcocho borracho con crema y helado

Café, cava y licores

Dossier comuniones 2017



4 - 2017

## MENÚ 5

### CONSULTAR PRECIO

Primero

Timbal de piña y gambas  
con crema fría de marisco y vinagreta de cítricos

Segundo

Bacalao a la vizcaína con pimientos rojos asados

Tercero

Pierna y paletilla de cordero lechal  
asado en horno de leña estilo Vara con patatas panaderas

## MENÚ 6

### CONSULTAR PRECIO

Primero

Timbal de langostinos y patata con lechuga morada  
en crema de mahonesa y kimuchi con vinagreta de cebollino

Segundo

Lomos de merluza rellenos de jamón ibérico y queso en salsa verde

Tercero

Chuleta de ternera blanca de Ávila a la parrilla de carbón  
con patata asada al orégano

Todos los menús incluyen:

#### Bebidas

Aguas, refrescos, cervezas

Traslagares D.O Rueda

Melior - Matarromera D.O Ribera del Duero

#### Postres

Bizcocho borracho con crema y helado

Café, cava y licores

Dossier comuniones 2017



5 - 2017

A.42 (Ctra. Madrid - Toledo) km,31 Illescas (Toledo) - c.p 45200 - tfno. 925.51.37.50

[eventos@restaurantevara.com](mailto:eventos@restaurantevara.com) - [www.restaurantevara.com](http://www.restaurantevara.com)

## MENÚ 7

### CONSULTAR PRECIO

Primero

Surtido de ibéricos 100% bellota;  
Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego

**Mousse de paté con reducción de oporto y pasas**  
*(centro de la mesa 1 ración cada 4 comensales)*

Segundo

Gambas de Huelva cocidas en agua de mar y carabinero nacional a la plancha

Tercer

Cochinillo lechal asado en horno de leña estilo Vara con patatas panaderas

## MENÚ 8

### CONSULTAR PRECIO

Primero

Ensalada fría de bogavante  
con lechuga morada y germinado de soja al aroma de morena

Segundo

Lubina al horno con tomillo y compota de tomate de pera

Tercero

Medallones de solomillo de buey al foie  
con reducción de Pedro Ximenez y patatas

Todos los menús incluyen:

#### Bebidas

Aguas, refrescos, cervezas  
Traslagares D.O Rueda  
Melior - Matarromera D.O Ribera del Duero

#### Postres

Bizcocho borracho con crema y helado  
Café, cava y licores  
Dossier comuniones 2017



6 - 2017

## MENÚ A

### CONSULTAR PRECIO

#### ENTRADA S A L C E N T R O D E L A M E S A

Una ración para cada cuatro personas (**NO** se da la opción de repetir)

Ensalada de burrata con tomates deshidratados y aceite de pesto

Setas con foie en reducción de Pedro Ximenez

Vieira rellena de marisco rebozada en sémola y frita en oliva picú

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa vizcaína

#### SEGUNDO PLATO

A elegir pescado o carne, (**SÍ** se da la opción de repetir)

Pescado

Lomos de merluza al horno con patatas, setas, tomate natural y cítricos

Carne

Solomillo turnedor a la brasa en crema de vino tinto y patatas

## MENÚ B

### CONSULTAR PRECIO

#### ENTRADA S A L C E N T R O D E L A M E S A

Una ración para cada cuatro personas (**NO** se da la opción de repetir)

Surtido de ibéricos 100% bellota; Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso

Ensalada de perdiz y foie con manzana caramelizada y vinagreta de zanahoria

Pastel de setas y gambas con crema de nata caliente

Gambas de Huelva y langostinos del Cantábrico cocidos en agua de mar

#### SEGUNDO PLATO

A elegir pescado o carne, (**SÍ** se da la opción de repetir)

Pescado

Filetes de lenguado gratinados con bechamel y crema de marisco

Carne

Paletilla de cordero lechal deshuesada a la miel de tomillo con verduras glaseadas

Todos los menús incluyen:

#### Bebidas

Aguas, refrescos, cerveza

Melior - Matarromera D.O Ribera del Duero

Vino blanco, Traslagares D.O Rueda

#### Postres

Bizcocho borracho con crema y helado

Café, cava y licores

Dossier comuniones 2017



7 - 2017

## MENÚ INFANTIL

---

### CONSULTAR PRECIO

#### PRIMEROS

A elegir uno

Sopa de picadillo  
Entremeses fríos y calientes  
Espaguetis o macarrones a la boloñesa

#### SEGUNDOS

A elegir uno

Escalope de ternera con patatas fritas  
Nuggets de pollo con patatas fritas  
Hamburguesa casera con patatas fritas (sin pan)

Todos los menús incluyen:

#### Bebidas

Aguas y refrescos, cervezas

#### Postres

Tarta de chocolate y helado

Dossier comuniones 2017

Es imprescindible confirmar la composición del menú infantil. Para ello habrá que escoger un primer y un segundo plato con una antelación mínima de 15 días antes de la celebración.

### SERVICIOS INCLUIDOS EN EL PRECIO DE CADA MENÚ INFANTIL

- Parque infantil compuesto de toboganes, balancines y columpios
- Zona de mini golf compuesta de 8 hoyos (fianza de 20€ por palo y pelota)
- Paseo en ponis y en coche de caballos
- Jardín temático compuesto de:
  - Malabares
  - Cloboflexia
  - Castillos hinchables
  - Trucos de magia
  - Pintacara
  - Cuentacuentos





# “CONDICIONES”

Dossier comuniones 2017

## 1ª - UBICACIÓN

La ubicación del evento dentro de las distintas zonas mostradas, será decisión exclusiva del restaurante, que decidirá en beneficio de todos dicha colocación, una vez tengamos los comensales finales de todas las comuniones de ese día.

## 2ª - ZONAS COMPARTIDAS

Todos los jardines, salones y carpas son de uso compartido por las distintas celebraciones, estando separadas unas de otras mediante un biombo, asegurando el correcto e independiente desarrollo de las mismas.

## 3ª - CONFIRMACIÓN DE COMENSALES

Quince días antes a la celebración del evento es imprescindible la confirmación de comensales; tanto el número de menús adultos como los menús infantiles a servir. Pudiendo modificar estos totales hasta el lunes de la semana del evento

## 4ª - MENÚ A FACTURAR

Se facturará el número total de menús adultos e infantiles que tengamos reservados el lunes de la semana del evento. No teniendo en cuenta las bajas a partir de ese lunes. Se servirá y por consiguiente facturará un menú infantil o adulto a todos los comensales que compongan el evento. (No está permitido compartir 1 menú entre 2 personas)

## 5ª - RESERVA DEL EVENTO & FORMA DE PAGO

Para la formalización de la reserva es imprescindible la entrega de 400€. No pudiendo garantizar la reserva del evento sin dicha aportación. Este importe se descontará “exclusivamente” del total de la celebración.

La liquidación se efectuará al finalizar el servicio de mesa, en efectivo, tarjeta Visa / MasterCard, transferencia, o cheque conformado y nominativo a nombre de Servicios Hosteleros Vara S.L.

## 6 - EXCLUSIVIDAD & 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)
- Está terminantemente prohibido la contratación de cualquier tipo de animación externa.
- Por temas sanitarios, no permitimos que particulares o empresas externas dispongan productos alimenticios (candy bar, fuente de chocolate, food trucks, mesas temáticas...)

**La contratación de un evento en Vara Restaurante & Eventos implica la aceptación de TODAS estas “CONDICIONES”**

## SERVICIOS & PRECIOS

SERVICIO	TARIFA
Menú infantil	CONSULTAR PRECIO
Menú 1	CONSULTAR PRECIO
Menú 2	CONSULTAR PRECIO
Menú 3	CONSULTAR PRECIO
Menú 4	CONSULTAR PRECIO
Menú 5	CONSULTAR PRECIO
Menú 6	CONSULTAR PRECIO
Menú 7	CONSULTAR PRECIO
Menú 8	CONSULTAR PRECIO
Menú A (entradas al centro de la mesa)	CONSULTAR PRECIO
Menú B (entradas al centro de la mesa)	CONSULTAR PRECIO
Recena - Merienda (4 referencias, sin bebida)	CONSULTAR PRECIO
Candy Bar; 20pax - 40pax - 60pax	CONSULTAR PRECIO
Combinados (No premium)	CONSULTAR PRECIO
Botellas 75cl. con 12 refrescos (No premium)	CONSULTAR PRECIO

Todas las consumiciones servidas en el Jardín Azalea han de ser abonadas con tickets que se podrán adquirir incluso el mismo día del evento.

10 % DE IVA INCLUIDO EN TODOS NUESTROS PRECIOS