



COMPLEJO LA VEGA DOSSIER COMUNIONES 2021

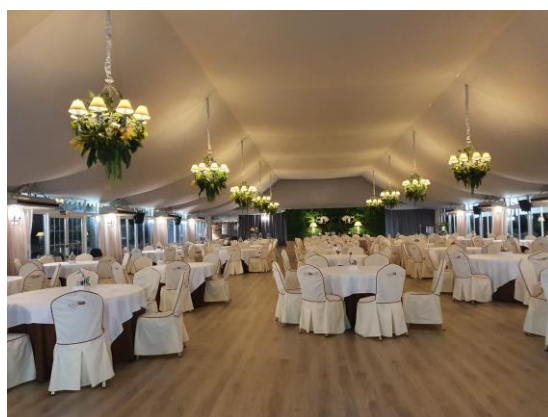


MI PRIMERA COMUNIÓN



EL COMPLEJO

El Complejo la Vega, situado a 5 Km de Talavera de la Reina, un referente para la celebración de todo tipo de eventos. Ubicado en un entorno natural privilegiado, y con unas instalaciones con todos los adelantos, es el lugar ideal para que tu celebración se convierta en algo mágico



Contamos con salones de diferentes capacidades, completamente equipados, donde nuestros clientes podrán gozar de una velada inolvidable. Además disponemos de amplios jardines, plazas de aparcamiento y unos accesos inmejorables

SERVICIOS INCLUIDOS

- Áreas de aparcamiento
- Minutas y centros de Mesa
- Figurita de Comunión
- Servicio de camareros
- Baile en discoteca (según disponibilidad)
- Jardines y zonas de paseo



COMPLEJO LA VEGA
URB LAS PARRAS S/N

TEL 609 66 14 46
TEL 605 92 21 67

www.complejolavega.com
eventos@complejolavega.com

MENÚ 1

Entrante para compartir al centro de Mesa

Entremeses de la Casa (Croquetas, Calamares y embutidos Ibéricos)

1º Plato

Ensalada de Ahumados con boquerones

2º Plato

Dorada a la Parrilla con Verduritas Crujientes

Postre:

*Brownie de chocolate, y helado de nata
Café*

*Agua Mineral
Vino Blanco de Rueda D.O.
Vino Tinto de La Ribera del Duero D.O.*



MENÚ 2

Entrantes para compartir al centro de mesa:

*Entremeses Ibéricos (Jamón, Lomo, chorizo, salchichón y Queso)
Nuestras Croquetas de Ibérico con Pollo y de Marisco*

1º Plato

Cogollos de Tudela con Ventresca y anchoas

2º Plato:

Pierna de Lechal asada en nuestro Horno de Leña con patata Panadera

Postre:

*Tarta de Manzana con helado de Vainilla y frutos del Bosque
y
Café*

*Agua Mineral
Vino Blanco de Rueda D.O.
Vino Tinto de La Ribera del Duero D.O.*



MENÚ 3

Entrantes para compartir al centro de mesa:

*Tabla de Quesos del valle (Monte Enebro, al pimentón, tierno y semicurado)
Nuestras Croquetas de Ibérico con Pollo y de Marisco*

1º Plato

Salmorejo cordobés con tartar de Langostinos

2º Plato A elegir:

*Cordero Lechal asado en nuestro Horno de Leña con guarnición
Cochinillo Asado estilo Segovia con guarnición*

Postre:

*Cheese Cake de Queso con Frambuesa
y
Café*

*Agua Mineral
Vino Blanco de Rueda D.O.
Vino Tinto de La Ribera del Duero D.O*



MENÚ 4

Entrantes para compartir al centro de Mesa

Tabla de Quesos (Monte Enebro, al pimentón, tierno y semicurado)

Tabla de embutidos Ibéricos

Nuestras Croquetas de Ibérico y Pollo

Gamba Blanca recién Cocidas con Agua de Mar

2º Plato:

Chuletón de Ternera Avileña a la Parrilla con Guarnición

Postre:

Hojaldre de Manzana con helado de Vainilla

y

Café

Agua Mineral

Vino Blanco de Rueda D.O.

Vino Tinto D.O. La Ribera del Duero



MENÚ 5

Entrantes para compartir al centro de mesa:

Entremeses Ibéricos (jamón, lomo, chorizo, salchichón ibérico y queso de la Adrada)

Nuestras Croquetas de Ibérico y Pollo

1º Plato

Gamba Blanca y Langostinos cocidos

2º Plato

Entrecot de ternera a la Brasa con Patatas Panadera

Postre:

Tarta de tres chocolates con Helado de Vainilla

*y
Café*

Agua Mineral

Vino Blanco de Rueda D.O.

Vino Tinto de la ribera del Duero



MENÚ 6

Entrantes para compartir al centro de Mesa

*Ensalada de tomate de Huerta con Jamón Ibérico
Croquetas Variadas (boletus, pollo y Queso roquefort)*

1º Plato

Crema de Marisco

2º Plato

Paletilla de Lechal asada en Horno de Leña

Postre:

*Brownie de chocolate, y helado de nata
Café*

*Agua Mineral
Vino Blanco de Rueda D.O.
Vino Tinto de La Ribera del Duero D.O.*



MENÚ INFANTIL

Entrantes a elegir

Espaguetis con tomate

Pizza margarita

Arroz Blanco con Huevo frito y tomate

Entremeses de la Casa (ensaladilla rusa, calamares, Croquetas caseras, Ibéricos de Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón)

2º Plato a elegir

Escalopines de Pollo con patatas fritas

Hamburguesa de ternera con tomate y mostaza (incluye patatas fritas)

Solomillitos Ibéricos a la Parrilla con patatas Fritas y Verduritas crujientes

Lasaña de carne con tomate frito natural y Bechamel

Postre a elegir

Brownie con Helado

Flan de Huevo con Nata

Mousse de chocolate

Coulant con helado

Tarta de comunión

Agua mineral y Refrescos



CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACION COMUNIONES 2021

Para formalizar la reserva del bloqueo del salón y de la fecha para la celebración de la comunión es necesario abonar 300€ como garantía en el siguiente número de cuenta:

Las formas de pago para este depósito son las siguientes:

Efectivo, Tarjeta e Ingreso en cuenta o transferencia a la siguiente cuenta:

Razón Social:

Nº De cuenta:

Concepto: Comunión (fecha de la comunión y nombre del niño/niña)

Rogamos nos envíen por e-mail (eventos@complejolavega.com) copia de la orden de ingreso/transferencia hecha al Banco.

El importe restante se abonará el mismo día del servicio.

La presente información se ha confeccionado con los precios vigentes para el año 2021, quedando, por tanto, pendiente de actualización el precio de los banquetes cuya celebración se produzca en años posteriores a la edición de este dossier.

El plano de distribución de las mesas se entregará 15 días antes de la fecha del banquete.

El número de comensales mínimo a facturar será confirmado 72 horas antes de la fecha del evento. En caso de que asistan al banquete un número mayor de comensales que los indicados, se procederá al cargo correspondiente de los menús extras.

POLITICA DE CANCELACION TOTAL

Con 12 meses o más de antelación, se devolverá el depósito en su totalidad.

Con menos de 12 meses de antelación, el Complejo la Vega se reserva el derecho de no abonar las cantidades recibidas en concepto de depósito, en compensación de gastos y pérdidas de ventas, por haber tenido el salón reservado.

En caso de fuerza mayor o estado de alarma, el Complejo la Vega facilitará a los clientes la modificación de fecha del evento y en el caso de no ser posible la reubicación de fechas se reembolsará el depósito entregado.

Se entiende por Fuerza Mayor cualquier causa que afecte gravemente a Clientes y Establecimientos: pandemias, desastres naturales, actos bélicos y situaciones de emergencia nacional y peticiones por parte de autoridades, o cualquier otra emergencia catastrófica que impida al Cliente celebrar el evento contratado.

*NOTA: Debido a la situación actual que estamos viviendo por la pandemia Covid 19, se revisaran aforos y medidas de seguridad establecidas en la fecha del evento.

Rogamos, siempre que les sea posible, concierten cita previa para poder hablar sobre su boda, con el único propósito de poder atenderles mejor

