



Vive una comunión mágica con tu familia.

En un día tan especial para tu hij@, toda la familia merece disfrutar de una experiencia inolvidable.

En **Parque de Atracciones de Madrid**, hemos diseñado una **celebración única**, donde la magia de nuestros personajes, las emocionantes atracciones y un ambiente lleno de diversión se unen para crear momentos especiales para grandes y pequeños.

Durante la comida, podréis disfrutar juntos de risas, aventuras y, como sorpresa especial,

¡la visita de uno de vuestros personajes favoritos!

Podréis haceros fotos y vivir un momento inolvidable con ellos.

Este será un día que todos recordarán con una sonrisa, una comunión que quedará grabada en sus corazones y se convertirá en un recuerdo para toda la vida.

Nuestros Espacios

SALA PALENQUE





SALA GRAN AVENIDA





"Las imágenes mostradas son orientativas y el mobiliario está sujeto a disponibilidad para cada evento."

Para conocer los espacios de celebración, <u>es imprescindible</u> concertar una <u>cita previa</u> con el Departamento de Eventos.

MENÚ 1

ENTRANTE

Salmorejo Cordobés con su Picadillo

PLATO PRINCIPAL

A elegir mismo plato para todos los comensales con 15 días de antelación, entre:

Secreto Lacado con Soja y Miel con Guarnición de Patatas Risoladas

0

Salmón con Salsa de Cítricos con Ensalada de Pepino, Queso Crema y Cebolla Roja Encurtida

POSTRE

(A elegir una opción para todos los comensales el mismo postre, con 15 días de antelación)

Tartaleta de Frambuesas Rellena de Crema

0

Tartaleta de Chocolate de Galleta Spéculoos Rellena de Feuilletine de Chocolate y Trufa

BODEGA

Cava Jaume Serra Brut Nature.
Vino Tinto Antaño Crianza (D.O. Rioja)
Vino Blanco Antaño (D.O. Rioja)
Cervezas con y sin alcohol
Agua Mineral con y sin Gas
Refrescos

Cafés, Infusiones y Digestivos



P.V.P. 78 € IVA Incluido/ comensal

MENÚ 2

ENTRANTES A COMPARTIR

Embutidos y Quesos:

Queso de Oveja Semicurado, Queso Mahón Curado, Paleta Ibérica y Salchichón Ibérico acompañado de Grissinis y Almendras Tostadas.

PRIMER PLATO

Ensalada de Langostino, Aguacate y Fresón

PLATO PRINCIPAL

A elegir el mismo plato para todos los comensales con 15 días de antelación, entre:

Lomo Alto con Parmentier y Crujiente de Acelga

 \mathcal{C}

Merluza con Salsa Beurre Blanc con Almejas, Brotes de Guisante y Espárragos Verdes Tiernos.

POSTRE

(A elegir una opción para todos los comensales el mismo postre, con 15 días de antelación) Tartaleta de Frambuesas Rellena de Crema

C

Tartaleta de Chocolate de Galleta Spéculoos Rellena de Feuilletine de Chocolate y Trufa

BODEGA

Cava Jaume Serra Brut Nature.
Vino Tinto Antaño Crianza (D.O. Rioja)
Vino Blanco Antaño (D.O. Rioja)
Cervezas con y sin alcohol
Agua Mineral con y sin Gas
Refrescos

Cafés, Infusiones y Digestivos



P.V.P.83 € IVA Incluido/comensal

MENÚ 3

ENTRANTES A COMPARTIR

Ibéricos y Mariscos

Paleta Ibérica; Chorizo y Salchichón Ibérico. Gambas y Langostinos

PRIMER PLATO

Tomate Rajado con Burrata, Salsa Pesto y Avellanas

PLATO PRINCIPAL

A elegir mismo plato para todos los comensales con 15 días de antelación, entre:

Solomillo de Ternera con Pimientos del Piquillo Caramelizados, Puerros Confitados y Puré de Zanahorias Asadas y Especiadas.

C

Bacalao con Salsa Cebreada de Tinta y Tabouleh

POSTRE

(A elegir una opción para todos los comensales el mismo postre, con 15 días de antelación) Tartaleta de Frambuesas Rellena de Crema

O

Tartaleta de Chocolate de Galleta Spéculoos Rellena de Feuilletine de Chocolate y Trufa

BODEGA

Cava Jaume Serra Brut Nature.
Vino Tinto Antaño Crianza (D.O. Rioja)
Vino Blanco Antaño (D.O. Rioja)
Cervezas con y sin alcohol
Agua Mineral con y sin Gas
Refrescos

Cafés, Infusiones y Digestivos



P.V.P. 87 € IVA Incluido/comensal

MENÚ INFANTIL 1

PRIMER PLATO

Pasta a la Boloñesa

PLATO PRINCIPAL

Suprema de Pollo con Patatas Fritas

POSTRE
Tarta de Comunión
(A elegir una opción para todos los comensales, con 15 días de antelación)

Fresa y Nata o Selva Negra o San Marcos

BEBIDAS

Agua Mineral con y sin Gas Refrescos

P.V.P.45 € IVA Incluido/comensal





MENÚ INFANTIL 2

PRIMER PLATO

Entremeses Fríos y Calientes:
Paleta Ibérica; Chorizo Ibérico y Salchichón ibérico; Queso de Oveja Semicurado; Croquetas de Jamón; Stick Mozzarella y Nuggets de pollo

PLATO PRINCIPAL Chuletitas de Cordero Lechal con Patatas Fritas

POSTRE

Tarta de Comunión

(A elegir una opción para todos los comensales, con 15 días de antelación)

Fresa y Nata o Selva Negra o San Marcos

BEBIDAS

Agua Mineral con y sin Gas Refrescos

P.V.P. 55 € IVA Incluido/comensal

MENÚ VEGANO

PRIMER PLATO

Salmorejo con Pipirrana

PLATO PRINCIPAL

Arroz Meloso

POSTRE

Tarta de Comunión Vegana

BEBIDAS

Cava Jaume Serra Brut Nature.
Vino Tinto Antaño Crianza (D.O. Rioja)
Vino Blanco Antaño (D.O. Rioja)
Cervezas con y sin alcohol
Agua Mineral con y sin Gas
Refrescos

Cafés, Infusiones y Digestivos

P.V.P. 78 € IVA Incluido/comensal





MENÚ VEGANO CON APERITIVO

APERITIVO (EN MESA)

Crudités

PRIMER PLATO

Salmorejo con Pipirrana

PLATO PRINCIPAL

Arroz Meloso

POSTRE

Tarta de Comunión Vegana

BODEGA

Cava Jaume Serra Brut Nature.
Vino Tinto Antaño Crianza (D.O. Rioja)
Vino Blanco Antaño (D.O. Rioja)
Cervezas con y sin alcohol
Agua Mineral con y sin Gas
Refrescos

Cafés, Infusiones y Digestivos

P.V.P. 81 € IVA Incluido/comensal

Servicios Adicionales



CONTRATACIÓN OPCIONAL

Combinados al Precio de

13,50€ IVA incluido/unidad.

Copas de Licor al Precio de

9,50€ IVA incluido/unidad.

Este servicio se ofrecerá al finalizar los postres.

*Cualquier cambio de plato entre similares es de 3 € IVA Incluido/comensal.



- La entrada al parque y el uso de las atracciones están incluidos para todos los invitados, además de los espectáculos programados para ese día, sujetos a los horarios de apertura.
- El Almuerzo se realizarán en salones compartidos, que contarán con biombos para garantizar la privacidad de cada celebración.
- Decoración con Centros de Mesa.
- Un personaje del parque hará una visita a los homenajeados para crear un recuerdo inolvidable. (Sujeto a disponibilidad; el personaje. No se puede elegir previamente).
- Respecto a las **alergias**, consultaremos a cocina cada caso en particular. Igualmente no se garantiza que nuestros menús estén libres de trazas.
- Parques Reunidos no se comprometen a poder proveer sin previo aviso de las intolerancias o alergias que no se hayan comunicado.

Horarios

- Precios válidos para celebraciones dentro de la franja de comidas, de 13:00 a 18:00.
- · Los invitados podrán permanecer en el salón hasta las 18:00.
- La hora de acceso de los invitados será desde la apertura del parque. Te invitamos a consultar el horario específico de apertura en nuestra página web.

Condiciones De Contratación

- Precios válidos desde el 25 de abril hasta el 14 de junio de 2025. Para fechas fuera de este período, consulta con nuestro Departamento de Eventos.
- Celebraciones disponibles para un mínimo de 20 comensales. Para grupos menores, se aplicará el coste mínimo de 20 comensales.
- La reserva se formaliza con la firma del contrato y un anticipo de 600€, que se descontará del importe final.
- Se requiere confirmar el número final de comensales y la selección de menús, incluidos menús especiales, 15 días antes del evento mediante correo electrónico a través de un formulario que le haremos llegar con antelación.
- El pago restante deberá ser realizado al menos 10 días antes de la fecha de la celebración.
- Las mesas con capacidad para 10 comensales cada una.
- La asignación de la sala se realizará según criterio del maitre. Los espacios serán compartidos con otras comuniones, por lo que no es posible reservar un salón de manera exclusiva.
- Los menús seleccionados (así como los servicios adicionales de restauración) serán los mismos para todos los comensales adultos y niños, salvo aquellos menús especiales.

Consulta las cláusulas específicas en el contrato para más detalles.



Casa de Campo, s/n, 28011 Madrid

www.parquedeatracciones.es



912 00 07 95



comuniones@parquedeatracciones.es



