






# *Menús de bautizos*

*2023*











*Estimados clientes:*

*Para un momento tan especial como es el día del bautizo de su hijo/a, el restaurante Lago Azul pone a vuestra disposición tanto sus instalaciones así como un equipo de profesionales con experiencia avalada a fin de que todo resulte de vuestro agrado.*

*El restaurante Lago Azul esta provisto de:*

-  *Salones climatizados*
-  *Terraza jardín*
-  *Salón de Baile privado*
-  *Parque infantil*
-  *Amplia zona de aparcamiento*

*Asimismo también os podemos facilitar cualquier tipo de complemento que necesitéis:*

-  *Autobús / Minibús*
-  *Coches de Alquiler*
-  *Floristería y peluquería*
-  *Fotógrafos*
-  *Imprenta Digital/ Photocall*
-  *Payasos, magos, etc.*
-  *Monitoras infantiles*
-  *Carritos candy bar*
-  *Orquestas*
-  *DJ*

*La dirección del restaurante Lago Azul s.l. se pone a vuestra entera disposición para aconsejaros o aclarar cualquier duda que se os pueda presentar.*

*Menú*

*Surtido de embutidos de Teruel con queso curado*

*Tostas de pan con tomate*

*Ensalada valenciana*

*Calamares romana*

*“Clotxina” del mediterráneo al limón*

\*\*\*\*

*Arroz meloso del “senyoret”*

*Tarta de celebración*

*Tres gustos*

*Bodega*

*Aguas, refrescos y cervezas*

*Vino blanco d.o. Rueda “EMINA” verdejo*

*Vino tinto d.o. Rioja “HEREDAD CELTA” crianza*

*Cava brut nature “LUCENTUM”*

*Café y licores*

*Menú*

*Jamón de Teruel con queso curado*

*Tostas de pan con tomate*

*Ensalada tropical*

*Surtido de croquetas mar y montaña*

*Boquerones en adobo fritos*

*Gambas a la sal*

\*\*\*\*

*Sorbete de Mandarina Azahar*

\*\*\*\*

*Jarrete de cerdo asado a la miel*

*Tarta de celebración*

*De yogurt y arándanos*

*Bodega*

*Aguas, refrescos y cervezas*

*Vino blanco d.o. Rias Baixas "PULPO" albariño*

*Vino tinto d.o. Rioja "VIÑA POMAL" crianza*

*Cava brut nature "ROGER DE FLOR"*

*Café y licores*

*Menú*

*Jamón ibérico y queso curado*  
*Tostas de pan con tomate*  
*Ensalada con jamón de pato, tomates confitados*  
*y salteado de pasas y piñones*  
*Pulpo frito con crema de puerros*  
*Langostinos bella vista*

\*\*\*\*

*Sorbete de Limoncello*

\*\*\*\*

*Jarrete de ternera con jugo de trufas*  
*Gratén de patatas*  
\*\*\*\*

*Copa casera Goshua*

*Tarta de celebración*

*“Tortà” de almendra y yema*

*Bodega*

*guas, refrescos y cervezas*  
*Vino blanco d.o. Alicante “MARINA ALTA”*  
*Vino tinto d.o. Ribera del Duero “FUENTESPINA” Roble*  
*Cava brut nature “ANNA” codorniu*  
*Café y licores*

# Menú Infantil

*Patatas Chips*  
*Aceitunas Rellenas*  
*Caprichos de calamar*

☆☆☆☆

*Entremeses de Fiambres*

☆☆☆☆

*Filetes de Pollo Empanados con patatas fritas*

☆☆☆☆

*Surtido de Helados*  
*Aguas minerales y refrescos*

*P.V.P.* **CONSULTAR**

**A PARTIR DE 5 NIÑOS CON MONITORA INCLUIDA**



## ENCUESTA SOBRE ALERGIAS ALIMENTARIAS

*Fecha del evento:*

*Contratantes:*

*Nombre y apellidos persona sensible :*

*Nº mesa:*

*Marque con una X aquellas alergias que se le hayan diagnosticado:*

<u>Alérgeno</u>		<u>Observaciones</u>
Lácteos y derivados		
Huevo y derivados		
Cereales con glúten		
Frutos de cáscara		
Crustáceos		
Pescado		
Soja y derivados		
Apio		
Mostaza y derivados		
Sésamo		
Sulfitos		
Altramuces		
Moluscos		
Otros (indicar)		

*Fecha y firma:*

## Condiciones generales:

-El precio del menú **incluye** el impuesto sobre el valor añadido (IVA) del 10 %  
-Está incluida la cuota a satisfacer a las gestoras de derechos audiovisuales (AGEDI, SGAE, etc....) por el uso de repertorio musical.

-Disponen de 45 días naturales desde la recogida de menús, de reserva tentativa de la fecha de celebración del banquete. Para formalizar la contratación será necesario dentro de dicho plazo entregar firmado el "Contrato de prestación de servicio" y realizar el depósito de 300 € a descontar de la factura final del banquete.

-El número definitivo de plazas será comunicado con 5 días de antelación a la celebración del banquete, abonando en ese momento el 50 % del importe de la factura, y el resto será satisfecho la semana siguiente a la realización del banquete.

-En el caso de querer realizar prueba del menú, el precio será de 30 €/pers.

**Ayuntamiento de l'Alcora.** Según la Ordenanza Reguladora de la Convivencia Municipal, Art. 9.2-Apdo. D, está prohibido el lanzamiento de fuegos artificiales en vía pública y terrenos adyacentes sin previa autorización del Ayuntamiento.

**Ministerio de Sanidad.** Según la ley 42/2010 de 30 de diciembre (Ley antitabaco) queda prohibido fumar en todos los recintos cerrados de este establecimiento.

**Conselleria de Sanitat.** Según el Reglamento de la EU nº 1169/2011 y el R.D 126/2015 de 27 de febrero, les informamos que este establecimiento dispone de información relativa a alérgenos, a disposición de los clientes que lo soliciten.

Ajuntamos hoja de declaración de alérgenos para que nos informen de todos aquellos menús que tengamos que preparar a invitados de su banquete con problemas de intolerancia o alergia a algunos de los productos reconocidos por la Agencia Española de Alimentación o diagnosticados por su médico.

**Agencia Tributaria.** En aplicación del Art. 7 de la Ley 7/2012 de 29 de Octubre (Ley antifraude), no se podrá pagar en efectivo o con cheque bancario al portador, ningún servicio ofrecido por este establecimiento, cuando el importe sea superior a 1000 €. Igualmente y si el importe es superior a 400 € será obligatorio el cumplimentar el contrato de servicio con objeto de declarar las partes intervinientes en dicha operación. El incumplimiento es constitutivo de infracción administrativa, sancionada con el pago del 25 % sobre el importe satisfecho en efectivo.