






Restaurante



Estimados clientes:

Para un momento tan especial como es el día de la primera comunión de tu 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 está 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.

Menús Comunión 2025

Aperitivo de Bienvenida

*Servido en nuestro jardín
Cervezas, refrescos, vinos, vermut, etc..
y Cocktail de Frutos secos*

Menú

*Tabla con Embutidos de Teruel y Queso curado
acompañado de tostas de “pa amb tomaca”*

*Ensalada tropical
Zamburiñas asadas
Calamares Romana
Langostinos Bella Vista*

Sorbete de Cereza

*Jarrete de Cerdo asado a la miel
y patatas panadera*

Copa “Dulce,Rico” GOXUA

Tarta de celebración

*Semi-fria Tres gustos
NATA-TRUFA-CARAMELO*

Bodega

*Aguas, refrescos y cervezas
Vino Rosado d.o.Rueda “AGUAZUL” verdejo
Vino tinto d.o.Rioja “MONTECILLO”crianza.
Cava Utiel-Requena “LUCENTUM”Brut
Café y Licores Selectos*

Pvp. 86.00 €/pers.

Aperitivo de Bienvenida

*Servido en nuestro jardín
Cervezas, refrescos, vinos, vermut, etc..
y Cocktail de Frutos secos*

Menú

*Jamón Iberico y Queso curado
acompañado de tostas de “pa amb tomaca”
Ensalada de mézclum, Bacalao y Salmón ahumados
con vinagreta de tartar y crujiente de cebolla*

Lomo de bacalao de Islandia gratinado con ajoaceite

Sorbete de Limoncello

*Turnedó de cerdo con foie y ciruelas
y patatas panadera*

Coulant de chocolate con helado de bayleis

Tarta de celebración

De souflada de limón

Bodega

*Aguas, refrescos y cervezas
Vino blanco d.o.Alicante “MARINA ALTA”
Vino tinto d.o.Ribera del Duero “VIÑA VILANO”Roble.
Cava Valenciano Bodegas Vicente Gandia “MIRACLE” Brut
Café y Licores Selectos*

Pvp. 90.75 €/pers.

Aperitivo de Bienvenida

*Servido en nuestro jardín
Cervezas, refrescos, vinos, vermut, etc..
y Cocktail de Frutos secos*

Menú

*Cecina de León con queso curado al romero
acompañado de tostas de "pa amb tomaca" y All i Oli
Ensalada brotes con jamón de pato, tomates confitados
Y vinagreta de pasas y piñones*

*Tacos de Pulpo frito con Crema de Puerros
Kataifi de merluza y vieiras
Gambas a la sal*

Sorbete de Mandarina al azahar

*Carrillera de vacuno en su jugo, sopa de foie y manzana asada
y patatas panadera*

Brownie de nueces con helado de vainilla y chocolate caliente

Tarta de celebración

Delicia de Yogurt y Arandanos

Bodega

Aguas, refrescos y cervezas

Vino blanco d.o.rioja "EL MARIDO DE MI AMIGA" semi-dulce

Vino tinto d.o.Rioja "AZPILICUETA"crianza.

Cava Sant Sadurní d'Anoia "ANNA blanc de blancs"Brut Reserva

Café y Licores Selectos

Pvp. 96.50 €/pers.

Menú Infantil

Patatas Chips
Aceitunas Rellenas
Caprichos de calamar

Entremeses de Fiambres
Filetes de Pollo Empanados con patatas fritas

Helado
Aguas minerales y refrescos

Merienda

Chimos de Jamón y Queso
Sandwich de Nocilla
Refrescos

P.V.P. 50.00 EUROS

INCLUIDO

MONITORAS DURANTE Y DESPUES DE LA COMIDA
PARQUE INFANTIL
(CASTILLO HINCHABLE-PINTACARAS- GLOBOFLEXIA-ETC)

Salud

Menú

Entrante

*Tempura de verduras de temporada
Albondigas de Tofu*

Primer Plato

*Ensalada de brotes tiernos con tomate confitado, tofú y germinados
Vinagreta de frutos secos*

Segundo Plato

Rissoto con setas

Postre

Brocheta de frutas naturales

Pvp. 75,00 €/pers.



ENCUESTA SOBRE ALERGIAS ALIMENTARIAS

Fecha del evento:

Contratantes:

Nombre y apellidos:

Nº mesa:

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

Alérgeno

Observaciones

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 30 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 para firmar 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 35 €/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.

Adjuntamos 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.

Servicios Extra

DISCO-MOVIL	RESERVA DE MESAS	120,00 €
CANDY	PERSONALIZADO	180,00 €
SEATING MESAS	LISTA DE INVITADOS	50,00 €

Merienda

COCAS	TOMATE – MANZANA – NOCILLA - PATATA	40,00 € und.
MINI-BOCADILLOS	JAMÓN – BACON QUESO - TORTILLA	3,00 € und.
TORRA DE CARNE	Secreto – morcilla-panceta . longaniza Acompañado de ajo-aceite y tomate	9,00 € pers.

Barra Libre

POR BOTELLAS	CON 12 REFRESCOS INCLUIDOS	60,00 € Botella
REFRESCOS EXTRA		2,00 €
AGUAS 33cl		1,00 €
CUBALIBRES	Seagram´s – Tanqueray – Puerto Indias Ron Cacique – Jhonie Walker, etc..	7,00 €
BARRA PREMIUM	CON CARRITO DE BEBIDAS (NORDES-GIN MARE-ABSOLUT- FLOR DE CAÑA-HAVANA 7-BLACK LABEL Acompañado de tónicas Premium	90,00 € Botella

El local dejara de atender a partir de las 20:30 horas

y a las 21:00 cerrara sus puertas

Restaurante

