

MI PRIMERA COMUNIÓN

frente al mar

COMUNIONES 2024





¿Imaginas su *comunion* frente al mar?

El paraíso en el mar Menor existe y se llama **Collados Beach**. En primera línea de playa, el Parque Natural de la Encañizada pone el mar de fondo y Collados Beach la magia.

Su arquitectura minimalista destaca en la costa del mar Menor, a orillas del Mediterráneo, donde las Encañizadas perduran intactas ante un paisaje que descansa en aguas tranquilas.

Collados Beach dispone de un gran equipo de profesionales con **años de experiencia** en el sector, por ello el servicio y el trato al cliente es el primer eslabón para que nuestros eventos tengan éxito.

Nuestros *espacios*

Disponemos de diferentes zonas para celebrar el cóctel, el banquete y la barra libre.





Nuestras propuestas
gastronómicas



Menú 1

ESTACIONES

- Jamón Ibérico viruteado por personal cualificado
- Vinos, fino, cava servido por un sumiller
- Selección de quesos del mundo

APERITIVOS

- Salmorejo con polvo de jamón y aceite ecológico
- Gazpacho de fresas
- Ajoblanco cordobés
- Foie de oca muda con quicos y compota de manzana
- Pulpo crujiente con parmentier trufada
- Tataki de atún rojo marinado en soja
- Salmón con mantequilla de cítricos
- Brocheta de queso mozzarella con tomate cherry y anchoa del Cantábrico
- Selección de croquetas de boletus, jamón ibérico y chipirón en su tinta

COMIDA INDIVIDUAL

- Ensalada de langostinos y fruta tropical
- Pluma ibérica a la brasa / Lomo de lubina sobre meloso de marisco
- Tarta de comunión
- Café

BODEGA

- Refrescos/cerveza
- Vino blanco D.O Rueda
- Vino tinto crianza D.O Rioja
- Moscato d'asti

Precio: 95 €/pers. IVA no incluido



Menú 2

ESTACIONES

- Jamón Ibérico viruteado por personal cualificado
- Vinos, fino, cavas servido por un sumiller
- Selección de quesos del mundo

APERITIVOS

- Salmorejo con polvo de jamón y aceite ecológico
- Gazpacho de fresas
- Ajoblanco cordobés
- Foie de oca muda con quicos y compota de manzana
- Pulpo crujiente con parmentier trufada
- Tataki de atún rojo marinado en soja
- Salmón con mantequilla de cítricos
- Brocheta de queso mozzarella con tomate cherry y anchoa del Cantábrico
- Selección de croquetas de boletus, jamón ibérico y chipirón en su tinta

COMIDA INDIVIDUAL

- Ensalada de salmón escabechado y vinagreta de frutos rojos
- Revuelto de huevos con foie, trufa negra y plátano macho
- Solomillo de vaca a la brasa con su guarnición
- Tarta de comunión
- Café

BODEGA

- Refrescos/cerveza
- Vino blanco D.O Rueda
- Vino tinto crianza D.O Rioja
- Moscato d'asti

Precio: 110 €/pers. IVA no incluido



Menú *Infantil*



- *Croquetas, jamón ibérico, queso, calamares.*
- *Pechuga de pollo empanado, pasta o arroz (a definir)*
- *Tarta comunión*
- *Merienda: Mini bocatas*
- *Refrescos durante todo el día*

Animación infantil

Precio: 55 €/pers. IVA no incluido



Tarde y *Copas*

- Copas marcas estándar 8 €
- Copas marcas premium 12 €
- Música ambiente
- Palomitas





Servicios *Extras*

Opción merienda adultos:

Mini bocatas de ibéricos
tortilla de patatas
empanada casera
pastel de carne
cervezas y refrescos

12€ p.p.

El horario de cierre del local se determinará según se incluya o no merienda.

La decoración del local (centros de mesa florales, protocolo personalizado no está incluido).

Los niños dispondrán de animadores durante 4 horas. Los animadores realizarán actividades variadas para entretener y divertir a los peques.

iY si le apetece añadir alguna otra propuesta no dude en consultarlo!

¡LA DIVERSIÓN ESTÁ ASEGURADA!



Contacto

Email: info@colladosbeach.com

Teléfono: 968 147 349

Puedes encontrarnos en:

  [@colladosbeach](#)

¡Visita nuestra web!

www.colladosbeach.com

Dirección

Urbanización Veneziola s/n km18, 30380,
La Manga del Mar Menor, Murcia

Vive tú

#MomentoCollados



COLLADOS

— BEACH —