LOS ANGELES
CATERING

Comuniones 2026

Presentamos nuestra exclusiva selección de menús para celebrar este día tan especial. Diseñados con los mejores ingredientes y preparados con dedicación para crear momentos inolvidables.

LOS ANGELES
CATERING

Aperitivo de bienvenida

Selección de aperitivos

- Salmorejo con su guarnición
- Pincho de atún y queso fresco
- Pincho de tortilla de patatas
- Mini pitas de pollo al curry
- Brochetas de cherry y anchoas
- Saquitos de langostinos

Bodega

- Cerveza con y sin alcohol
- Refrescos
- Agua mineral
- Vino blanco d.o. rueda
- Vino tinto d.o. ribera del duero

Opcional 20 € por persona | Duración 45 minutos aproximadamente

Menú nº 1

Al centro de mesa

- Tomate de temporada con ventresca
- Jamón duroc con pan tumaca
- Queso curado con orejones pasas y frutas
- Croquetas de jamón
- Cigarrillos de gallo pedro con ajoblanco

A elegir

- Lomo de bacalao sobre pisto de Almería
- Solomillo de cerdo al P.X con patatas panadera

Postre

- Tarta de comunión

Se puede sustituir la tarta de comunión por un postre

65 € por persona + 10% iva (no incl.)

Menú nº 2

Al centro de mesa

- Tomate de temporada con ventresca
- Jamón duroc con pan tumaca
- Queso curado con orejones pasas y frutas
- Croquetas de jamón
- Cigarrillos de gallo pedro con ajoblanco

1º Plato

- Lomo de bacalao sobre pisto de almería

2º Plato

- Presa confitada al romero con patatas a lo pobre

Postre

- Tarta de comunión

Se puede sustituir la tarta de comunión por un postre

75 € por persona + 10% iva (no incl.)

Menú nº 3

Al centro de mesa

- Tomate de temporada con ventresca
- Jamón duroc con pan tumaca
- Queso curado con orejones pasas y frutas
- Croquetas de jamón
- Cigarrillos de gallo pedro con ajoblanco

1º Plato

- Corvina a la roteña con almeja japónica

2º Plato

- Entrecot de ternera de avila con patatas a lo pobre

Postre

- Tarta de comunión

Se puede sustituir la tarta de comunión por un postre

85 € por persona + 10% iva (no incl.)

Postres

- Coulant de chocolate con helado de vainilla
- Lingote red velvet con helado
- Hojaldre y fruta con crtema inglesa
- Cheescake con helado de chocolate
- Mini tarta de chocolate con coulis de frambuesa

Bodega incluida

- Cerveza con y sin alcohol
- Agua mineral y refrescos
- Vino blanco d.o. rueda
- Vino tinto d.o. ribera del duero
- Cava brut nature
- Café (se servirá en la barra libre)

Bebida incluida hasta que se sirve el postre

Condiciones

- Bebida incluida hasta que se sirve el postre
- Precios calculados para mínimo 50 personas
- Si el catering no realiza el servicio de barra libre tiene que retirar el mobiliario o se queda con suplemento de alquiler

Menú infantil

Al centro de mesa

- Jamón y queso
- Pizza Croquetas de jamón

Plato principal

- Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

Postres

- Helado
- Tarta de comunión

Otros

- Agua mineral, refrescos, mosto, batidos y zumos
- Cono de chuches
- Merienda (Sandwiches variados ,mini bollería ,pizzas)

40 € por persona + 10% iva (no incl.)

Servicios adicionales

Recena

- Bocatín de jamón con tomate
- Pincho de tortilla de patatas
- Mini croissant de lacón y cebolla caramelizada
- Mini burguer de buey

Requiere la contratación de la barra libre

Se servirá a las 2 horas de comienzo de la barra libre
Opcional 20 € por persona

+ Servicios adicionales

Tarta

- Servicio de corte de tarta------ 2,00 €/persona
- Servicio extra de camareros------20,00 €/hora

Opcional

- Sorbetes ----------3,00 €/persona

Limón, mojito, patxarán, aguacate, mandarina

Estaciones temáticas

- Quesos: 6 €/persona
- Jamon de cebo ibérico + cortador 500 €
- Croquetería: 6 €/persona
- Fritura andaluza: 7 €/persona
- Mexicana: 8 €/persona
- Asiática: 9 €/persona

Servicios extra

Barra estandar

- Ron cacique, brugal, barceló
- Vodka absolute, smirnoff
- Ginebra puerto de indias, tanqueray, beefeater, larios 12, larios rosé
- Whisky ballantines, white label.Jb, jhony walker
- Licores: bayleys, malibú, tequila.Licor de mora sin alcohol

Precio por persona

- 2 HORAS: 20,00€

Barra estandar

- Botellas marcas estándar : 75,00€
- Botellas marcas premium: 85;00€

Incluye servicio de camareros, cristalería, hielo y refrescos

Barra estandar

- Cerveza, vino, refrescos: 3,50€
- Copa: 7,00€
- Chupitos: 3,00€

Que incluye

- Visita técnica para ver las instalaciones
- Mobiliario, cristalería y menaje necesario para el evento
- Minutas y sitting
- Servicio camareros/as uniformados
- Mantelería, cristalería y bajo plato a elegir según existencias
- Montaje y desmontaje

Condiciones de reserva

- Se establece un deposito de 500 euros para reservar fecha que se descontará de la factura final y no será reembolsable en caso de producirse la cancelación del evento.
- A la firma del contrato se realiza un pago de 1000 euros y el resto 1 semana antes del evento una vez sabemos el numero definitivo de comensales.
- El número mínimo de comensales es de 50. Para celebraciones con un numero menor de invitados se aplicará un incremento.
- El presupuesto definitivo para celebraciones a domicilio podrá aumentar dependiendo de la accesibilidad o distancia.
- La confirmación y contratación de cualquiera de los servicios aquí descritos implica el conocimiento de estas condiciones y su aceptación.
- Los precios recojidos en este documento son para 2026, pero catering los angeles se reserva el derecho de modificacion y rectificacion de los mismos en cualquier momento.
- Todos los eventos contratados requeriram un presupuesto final personalizado y aprobado por ambas partes.
- La recojida de todo el material se realizará al finalizar el evento en caso de que se dejara algun material una vez finalizado el servicio de camareros, este se recojera el primer dia laborable posterior al evento con un coste de 100 €

Servicios de catering

¡Pide tu presupuesto!
633 30 35 86