

A young girl in a white dress is holding a bouquet of white daisies with yellow centers. She is standing in a field of green grass and white flowers. The background is softly blurred, showing more of the field and some trees in the distance. The overall scene is bright and cheerful, with a warm, golden light.

# Comuniones y bautizos

Viena Capellanes



*Viena Capellanes*

*El éxito de tu celebración es nuestra premisa.*

Confíanos tu evento o celebración.  
Cuidamos todos los detalles para que  
puedas disfrutar de tus invitados sin  
preocuparte de nada más.

Nosotros te ayudamos a elegir  
**Jesús González Esteve: [jesusgonzalez@vienacatering.com](mailto:jesusgonzalez@vienacatering.com)**  
**Liz Alejandra Franco Murcia: [liz@vienacatering.com](mailto:liz@vienacatering.com)**  
**Teléfono: 670 50 19 89**



# Comunión cocktail 1 + 2 estaciones

Mini meras de Parmesano y tomate

Papadum con comino molido

Cucharita de queso cabra al vino con salsa romescu

Vasito de hummus de berenjena con salsa napolitana

Piruleta de foie con manzana y pistacho

Licudo de frambuesa con crispy

Panecillo de mortadela trufada con tomatitos aliñados

Blini de salmon con yogurt, huevas y lima

Timbal de lomo ibérico con AOV y tumaca

Tartaleta de queso azul con gelatina de manzana

Triangulo de empanada de jamón con queso y bechamel

Mini pan bao de pato agridulce

Mini brocheta de pollo con ajo perejil

Croqueta de jamón ibérico con panko

Vasito de crispy chicken con salsa mostaza miel

## Dulces viena

Roca de chocolate con leche

Pastelito cheese cake

## Copa de cava

El importe del servicio **cocktail 1** es de **49,00€ por persona para**

**30 asistentes contratados.** (impuestos incluidos) duración: 2h.

Mínimo comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes



## ESTACIONES A elegir 2

### Estación italiana

Risottos de calabaza y gambas y de trigueros con jamón ibérico, quesos italianos, paninis, y aperol spritz

### Estación Ibérica

jamón ibérico, chorizo ibérico, salchichón de bellota, lomo ibérico, acompañado de picos rústicos y pan tumaca

### Estación de quesos españoles

Queso Roncal, queso Manchego Navaloshaes, queso de Mahón, queso Idiazábal y queso de cabra al vino y fuet, acompañado de picos rústicos, nueces y mermelada.

### Estación Sushi 160 piezas + 120€

Montado y decoradas estilo japonés con nuestro sushi y sashimi, niguirí, sashimi, roll, de atún, salmón. pez mantequilla, langostino con salsa de soja.

# Comunión cocktail 2 + 2 estaciones

## RUEDA DE QESOS ESPAÑOLES

(Queso Roncal, queso Manchego Navaloshaces, queso de Mahón, queso Idiazábal y queso de cabra al vino y fuet, acompañado de picos rústicos, nueces y mermelada, rueda de quesos y fuet)

Cucharita de mejillón y verduritas chili

Corazón de alcachofa frita con romescu

Brocheta salmón con huevo de codorniz

Vasito de guacamole, tomate y Mozzarella

Chapatita de pan de tomate con lomo ibérico

Micro mollete de jamón ibérico aov

Mini pintxo de ventresca, piquillo gilda

Blini de boletus con pimienta negra

Huevo al caballo con crema de queso Camembert trufado

Zamburiña gratinada

Croqueta de pollo curry

Mini búrguer presa ibérica, piquillo y mostaza

Brocheta de pollo con ajo perejil

## Dulces viena

Pastelito brownie

Roca de chocolate blanco

Pastelito de yema tostada

## Copa de cava

El importe del servicio **cocktail 2** es de **55,00€ por persona para 30 asistentes contratados.** (impuestos incluidos) duración: 2h.

Mínimo comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes



## ESTACIONES A elegir 2

### Estación italiana

Risottos de calabaza y gambas y de trigueros con jamón ibérico, quesos italianos, paninis, y aperol spritz

### Estación Ibérica

jamón ibérico, chorizo ibérico, salchichón de bellota, lomo ibérico, acompañado de picos rústicos y pan tumaca

### Estación de quesos españoles

Queso Roncal, queso Manchego Navaloshaces, queso de Mahón, queso Idiazábal y queso de cabra al vino y fuet, acompañado de picos rústicos, nueces y mermelada.

### Estación Sushi 160 piezas + 120€

Montado y decoradas estilo japonés con nuestro sushi y sashimi, niguirí, sashimi, roll, de atún, salmón. pez mantequilla, langostino con salsa de soja.

# Comunión cocktail 3 + 1 plato refuerzo

Mini meras de Parmesano y tomate

Papadum con comino molido

Cucharita de queso cabra al vino con salsa romescu

Vasito de hummus de berenjena con salsa napolitana

Piruleta de foie con manzana y pistacho

Licudo de frambuesa con crispy

Panecillo de mortadela trufada con tomatitos aliñados

Blini de salmón con yogurt, huevas y lima

Timbal de lomo ibérico con AOV y tumaca

Tartaleta de queso azul con gelatina de manzana

Triangulo de empanada de jamón con queso y bechamel

Mini pan bao de pato agridulce

Mini brocheta de pollo con ajo perejil

Croqueta de jamón ibérico con panko

Vasito de crispy chicken con salsa mostaza miel

## Platos refuerzo

Carrillera al vino tinto con parmentier de patata

Lomitos de salmón a la naranja con arroz salvaje

Pulpo Gallega con cachelos

Roast Beef con salsa de frutos rojos

## Dulces viena

Roca de chocolate con Leche

Pastelito Cheese Cake

## Copa de cava



Carrillera al vino tinto con parmentier de patata



Lomitos de salmón a la naranja con arroz salvaje



Pulpo Gallega con cachelos



Roast Beef con salsa de frutos rojos

El importe del servicio **cocktail 3** es de **50,00€ por persona para 30 asistentes contratados.** (impuestos incluidos) duración: 2h.  
Mínimo comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes

# Comunión cocktail y menú sentado

Cucharita de queso cabra al vino con salsa romescu  
Pops de foie con manzana y pistacho  
Cucharita de mejillón y verduritas chili  
Corazón de alcachofa frita con romescu  
Brocheta salmón con huevo de codorniz  
Mini pan bao de pato agridulce  
Mini brocheta de pollo con ajo perejil  
Croqueta de jamón ibérico con panko

## Entrante

Salpicón de pulpo y langostinos con vinagreta a la lima  
○  
Salmón marinado con eneldo y salsa tártara

## Principal

Lingote de cochinillo con cremosos de patata trufada  
○  
Bacalao a la Bilbaina acompañada de nido de patatas con  
verduras de temporada

## Dulces viena

Postre Sacher con brocheta de fruta

## Cafe e infusiones

## Copa de cava

El importe del servicio **cocktail 1** es de **75,00€ por persona para 30 asistentes contratados.** (impuestos incluidos) duración: 2h.

Mínimo comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes.

Mengaje, loza, cristalería incluido, no incluidas ni mesas ni sillas ni mantelería.

Mínimo comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes



Pops de foie con manzana y pistacho



Brocheta salmón con huevo de codorniz



Lingote de cochinillo con cremosos de patata trufada

# *Carrito buffet infantil Viena*

Mini pizzas variadas  
Dado empanada de jamón cocido  
Mini hamburguesitas con ketchup  
Croquetas caseras de jamón serrano  
Aros de pollo  
Meras de chocolate negro  
Bolsa de chuches viena  
Galleta comunión



# *Bebidas*

## **COPAS DE VINO Y COCKTAIL**

Vino blanco Montejuelo (D.O. Verdejo)

Vino tinto Cune Crianza (D.O. Rioja)

Cerveza Mahou cinco estrellas

Cerveza sin alcohol

Refrescos (Coca Cola, Fanta de Naranja y Limón)

Agua Mineral

Zumos de naranja y tomate



## PREGUNTAS FRECUENTES EVENTOS.

### ¿Cuánta **Anticipación** es Necesaria Para Hacer Un Pedido De Catering?

Recomendamos confirmar su pedido, con al menos 1 mes de antelación, pero no podemos asegurar que la fecha elegida pueda estar ya cerrada debido a un alto número de compromisos adquiridos, por esta razón lo mejor es realizar su reserva lo antes posible.

### ¿Tengo Que Realizar Una Previsión De Fondos Para **Formalizar La Reserva Y Realizar El Pago**?

El pago lo puede realizar mediante transferencia bancaria o tarjeta de crédito, con tres días de antelación a la fecha de prestación del servicio

Para formalizar la reserva es necesario un ingreso de 500€ mediante transferencia bancaria, si el importe a facturar de su pedido es superior a 2000.00€ el importe a ingresar será del 30% que se descontara el importara del importe total a pagar. Del importe total.

### ¿Hay gastos de **Cancelación**?

Para eventos hasta 2000.00€ de facturación impuestos incluidos, la Cancelación realizada 72 horas antes del servicio es sin cargo para el cliente. 24h antes del servicio se abonaran el 50% del total de facturación del servicio. La cancelación dentro de las 24h, anteriores al inicio del servicio tendrá un coste del 100% de facturación del servicio.

Anulación sin coste para el cliente: En pedidos de importe superior a 2001.00€. La anulación se debe realizar con 7 días laborables anteriores a la fecha de servicio, sin coste adicional para el cliente. Si la anulación de su pedido se produce fuera de estos rangos, Viena Capellanes se reserva el derecho de facturar el 100% del pedido realizado.

No será posible la anulación de pedidos de productos personalizados.

### ¿Qué Incluyen los Servicios con camarero?

Los servicios con camarero incluyen lo necesario para realizar el servicio, es decir, mesas altas y bajas, mantelería, menaje, loza, cristalería y asesoramiento.

### ¿Vienen a **Ver El Espacio De La Celebración**?

Visitamos el espacio de la celebración y le explicamos cómo se va a realizar el servicio en todos sus aspectos. En esta visita se realiza asesoramiento sobre el nº de mesas altas y bajas, ubicación de estas, Ubicación de barra de bebidas, cuando llegan los camareros, etc. De forma que el cliente siempre estará informado y asesorado.

### **¿Puedo Añadir Tarta De Comuni3n?**

Puede a1adir a los postres incluidos cualquiera de las tartas, ya sea de comuni3n o personalizada de fondant, sobre el PVP de venta se aplicar1 un descuento del 20%.

### **¿Disponen de Servicio De Caf3?**

Podemos a1adir servicio de Caf3 e infusiones a cualquiera de nuestros servicios

### **¿Se incluye la Carta De Bebidas en el precio?**

Si, en el precio de cada servicio est1 incluida la carta de bebidas que indicamos mientras dure el mismo. Siempre llevamos stock de m1s para que no falte producto de ninguna referencia.

### **¿Puedo Cambiar Los Vinos?**

Disponemos de una carta de vinos seleccionada por nuestro asesor en3logo Ignacio Pasto con diferentes D.O. Atendiendo a los cambios que nos indique realizaremos un presupuesto con el sobrecoste que pueda suponer.

### **¿Ten3is opciones para personas con ALERGIAS o INTOLERANCIAS?**

Cuando realicen su solicitud de servicio, necesitar3amos que nos indicaran el tipo de Alergia o Intolerancia que tienen los comensales, para realizar un men3 especial con los productos o sabores que pueden tomar las personas al3rgicas o intolerantes, esta revisi3n se realiza con nuestro departamento de Calidad.

### **¿Ten3is opciones de Men3 VEGANOS y VEGETARIANOS?**

Disponemos de productos aptos para veganos y vegetarianos, puede revisar nuestras diferentes opciones en <https://www.vienacapellanes.com/verde-y-sano> o indicarnos el n3mero de invitados que son vegetarianos o veganos y adaptamos un men3 especial para ellos.

### **¿Hacen Productos personalizables?**

Nuestro equipo de Pasteleria podr1 realizar diferentes tipos de Meras de Hojaldre y chocolate personalizadas para su evento con la imagen que nos facilite. Tamb3n personalizamos galletas de Fondan con el dise1o que nos indique.

*Viena*  
Capellanes

[vienacapellanes.com](http://vienacapellanes.com)