

DOSSIER COMUNIONES





Donde tú eres lo importante

Nuestro equipo Nuestra razón de ser.

*El Olivar cuenta con un equipo humano altamente cualificado, cuyas señas de identidad son **la Excelencia en la Atención al cliente** desde su primera visita a nuestras instalaciones, pasando por el servicio en la mesa acompañado de una cocina de elaboración propia y artesana, hasta la finalización de su evento.*

Nuestra misión no es otra que conseguir la plena satisfacción del cliente, eje sobre el cual se sustenta un proyecto que nació hace más de 40 años y que con el tiempo y la aportación de las nuevas generaciones se ha ido asentando como una realidad de empresa con una amplia y sólida proyección en el sector de Bodas y Eventos de naturaleza singular y exclusiva.

La Calidad como esencia de nuestro proyecto y el espíritu de servicio permanente hacia las demandas del cliente, son el argumento que hace que nuestro trabajo sea algo más:

una vocación orientada a hacer felices a los clientes más exigentes.

Alcalá de Henares Una ciudad con historia.

Fundada en tiempos inmemoriales y de origen celtibérico, Alcalá de Henares alcanza su plenitud en el Siglo XIII cuando confluyen en ella las tres culturas y es convertida por el Cardenal Cisneros en Ciudad Universitaria.

Fue cuna de D. Miguel de Cervantes Saavedra, novelista, poeta y dramaturgo que escribió "El Quijote", obra cumbre de la narrativa española y de las más importantes en el universo literario.

*Alcalá de Henares, que siempre ha tenido una gran actividad económica y comercial, se encuentra entre las 30 ciudades más grandes de España y es reconocida por su belleza internacionalmente. No en vano en 1998 recibió el título de **Ciudad Patrimonio de la Humanidad** por la Unesco en reconocimiento a su condición de primera ciudad universitaria planificada como tal que ha existido en el mundo y a su concepción de ciudad que proyectó el ideal humanista a América.*



INFORMACIÓN GENERAL

SERVICIOS INCLUIDOS*

Sin coste adicional

- / Calesa a la llegada para los niños
- / Paseo en coche de caballos para invitados
- / Juegos infantiles (Horarios aproximados: tarde 17:45h, duración aproximada 45 min.)
- / Baile en discoteca
- / Áreas de aparcamiento
- / Estancia sin límite hasta el cierre en discoteca (Sábados hasta las 4:00h; Domingos hasta las 22:00h)
- / Minutas y decoración
- / Menús especiales (alérgicos, celíacos...)
- / Figurita y espada de comunión
- / Áreas infantiles y zonas deportivas
- / Minigolf y minimotos *
- / Servicio de camareros
- / Jardines y zonas de paseo



* El Olivar se reserva el derecho a prescindir de alguno de estos servicios sin previo aviso, por causas ajenas o de fuerza mayor.

* Minigolf y minimotos no incluido.

* Precios sin IVA

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Duración aproximada 30 minutos

Bocaditos fríos

- / Verrine al gusto del Chef.
- / Tomate semi-seco confitado con queso en pan crujiente.
- / Bocadito de huevo de codorniz.
- / Tartaleta de aguacate y gamba.
- / Tosta de crema de queso con salmón y eneldo.
- / Hummus de garbanzo y mango.
- / Tramezzini de tahine y membrillo.
- / Jamón Ibérico de bellota con picatostes.
- / Erizo de langostinos.

Especialidades calientes

- / Bocadito de tortilla de patata.
- / Pan de pueblo relleno de matanza.
- / Tortitas de camarón.
- / Croqueta de boletus.
- / Rollito de primavera con salsa Thai y brotes germinados.
- / Pescaito frito con ali-oli de miel.

Bebidas

- / Sangría.
- / Cervezas.
- / Refrescos.
- / Vinos D.O. blanco y tinto.
- / Aguas minerales.

**El Olivar se reserva el derecho a canjear el cóctel de bienvenida por la 1ª consumición en discoteca los sábados en caso de llegar mas tarde de las 14:15 hs o si las circunstancias meteorológicas nos impidiesen realizarlo..*



Menú / Oferta

Cóctel de marisco en cuna de melón.

Lomo de merluza en salsa Olivar.

Cordero lechal asado al estilo Burgos.

Postre especial.

Refrescos, vinos D.O. blancos y tintos, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



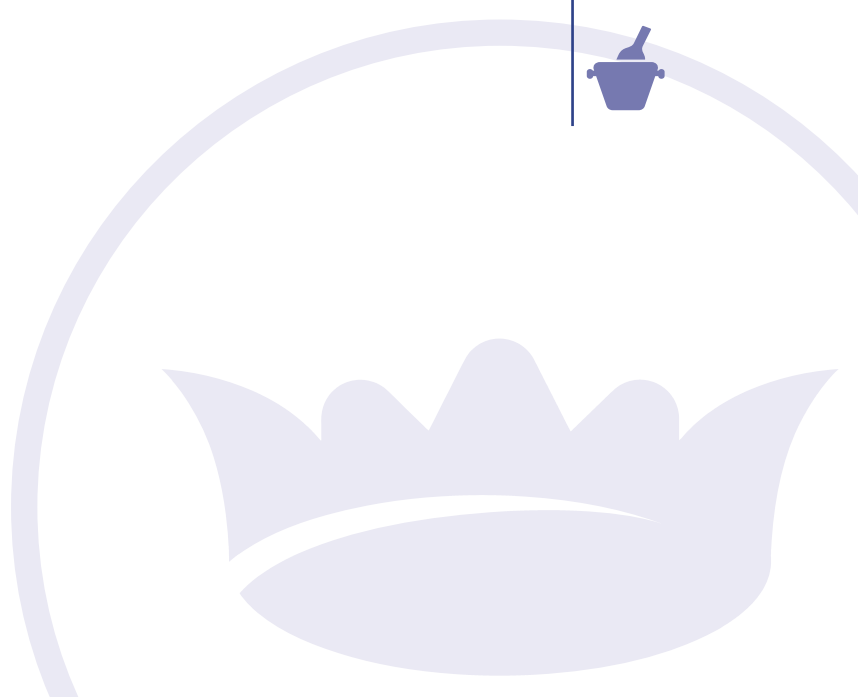
Menú / Infantil

Selección de entremeses fríos y calientes.

Chuletitas de lechal.

Postre especial.

Refrescos, aguas minerales.



Menú / Recomendado

Cóctel de bienvenida.

Salmorejo manchego con virutas de Ibéricos.

Lomo de merluza al cava con gulas.

Delicias de solomillo al Oporto con champiñones.

Postre especial.

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



Menú / Especial

Cóctel de bienvenida.

Ensalada de bogavante.

Lomo de bacalao al aceite de gambas.

Solomillo de ternera con salsa pimienta y roquefort.

Postre especial.

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



CONDICIONES GENERALES

USO Y RESERVA INSTALACIONES

/ Las mesas del evento se montarán **sin protocolo**, según criterio del restaurante, en función del espacio reservado.

/ Se confirmará el menú escogido y el número de comensales 15 días antes de la comunión mediante llamada telefónica o correo electrónico.

/ Los clientes abonarán el día de la celebración el número de comensales confirmado 15 días antes o los comensales que asistan si supiera la cifra anteriormente confirmada.

/ Consultar con el Dpto. Comercial antes de la contratación de cualquier servicio adicional, sea o no con alguna empresa colaboradora.

/ Complejo El Olivar S.L., atendiendo a las normas de Seguridad, Trazabilidad, Control, Transporte e Higiene Alimentaria según se establece en la **Ley 17/2011** de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y nutrición de obligado cumplimiento en defensa del consumidor, *no permite consumir en sus instalaciones ningún tipo de alimento traído del exterior.*

/ El uso de material Pirotécnico no está permitido sin la autorización previa del Organismo Competente **Ley 39/2015** de la Comunidad de Madrid.

Para hacer efectiva la contratación será necesario depositar una señal mínima de 300€ en concepto de:

Comunión de:

Fecha de la comunión:

Señal:

Fecha de la señal:





“Donde tú eres lo importante”

www.elolivar.es

