



res
tau
rant

Edén

Peñíscola

Calle Madrid 6

12598 Peñíscola

964 48 04 07

616 97 43 29

COMUNIONES 2025



Los platos que les detallamos a continuación son con los que Uds. se Confeccionarán el Menú a su elección

!!!Combínelo como quiera!!! Y los grupos que desee

Mínimo: Entremés, Carne o Pescado (para todos por igual, excepto alergias), Postre y Bodega
A partir de 68,00 € hasta 110,00 €

Aperitivos en Mesa

(Individual para todos los Entremeses e incluido en el precio del cualquier entremés)

Mil hojas de Foie y Cecina

Queso cremoso con Mermelada de Tomate y Crujiente de Jamón

Brandada de Bacalao con Pimiento y Piñones

Entremés Pacífico 28,00 €

Caracoles de Mar*

3 Langostinos vapor

Pulpo a la gallega*

Calamares a la Romana

Entremés Mediterráneo 30,00 €

3 Langostinos vapor

Calamares a la Romana

Almejas a la Marinera*

3 Gambas a la Parrilla

Entremés Atlántico 39,00 €

1/2 Bogavante

3 Langostinos vapor

Almejas marineras*

3 Gambas a la Parrilla

*Centro mesa 2 personas

Resto servidos en bandejas por camareros

Los Pescados a combinar con carne

Canelones de Rape y Langostinos 17,00 €

Lomo de Lubina al Estilo Edén (Especialidad) 22,00 €

Lenguado Meuniere a la Almendra 22,00 €

Bolsita rellena de Rape y Colitas de Langostinos 23,00 €

Medallones de Rape a la Marinera 25,00 €

Los Sorbetes

Limón, Mango, Mojito sin alcohol 3,00 €

Las Carnes a combinar con pescado

Canelones de Meloso de Ternera con Pasas y salsa Boletus 11,00 €

½ Ración de Cordero deshuesado a baja Temperatura
con salsa de asado 12,00 €

½ Ración de meloso de Ternera a baja temperatura
con salsa de frutos rojos 13,00 €

(120 gr) Medallón de Solomillo de Ternera a la Parrilla 20,00 €

Pescados con guarnición
como plato principal sin carne

Lomo de Lubina al Estilo Edén (Especialidad) 26,00 €

Lenguado Meuniere a la Almendra 26,00 €

Carnes
como plato principal sin pescado

Cordero cocinado a Baja Temperatura y deshuesado
con Salsa de Asado 22,00 €

Ración de meloso de Ternera a baja temperatura
con salsa de frutos rojos 23,00 €

½ Paletilla de Cordero asada al Horno 26,00 €

180 gr Medallón de Solomillo de Ternera con
sombbrero de Foie y Manzana 32,00 €

Paletilla de Cabrito asada al Horno al estilo del Maestrazgo 33,00 €

Los Postres

Barcaza de Piña a la catalana 6,00 €

Copa de Helado Tutti-fruti 6,00 €

Delicias del Pastelero 6,00 €

Couland de Chocolate 6,00 €

Tarta de Comunción sabor a elegir con Brocheta de Fruta y Helado 8,00 €

Nata y trufa, San marcos, Ferrero Rocher, Piña Colada, Sacher Edén, Tres Chocolates
Incluye muñeco básico en los dos casos (sí lo desea puede traer el suyo propio)

Extras

Servicio de Tarta Externa 3,00 € se exigirá certificado sanitario con trazabilidad y alérgenos

La Bodega 14,00 €

Blanco Bach Masía del Penedés
Tinto Viña Pomal de Bodegas Bilbaínas
Cava Anna de Codorniu Blanc de Blancs
Refrescos, Cervezas

Todo de un principio desde el inicio del entremés a fin del postre
Café y Licores

Otros vinos y cavas consultar precio

Centros de Flores con Globos incluido en el Precio

(rosa niñas, azul niños)

Cualquier cambio se cobrará el suplemento correspondiente, directamente en la Floresteria Feliu al elegir el tono y diferente. (no se abonará si lo rechazan)

Tardeo opcional

El cubalibre 7,00 €

Refrescos, Cervezas 3,00 €

Menú de Niños

Jamón queso pan con tomate, Croquetas de carne y
Escalope de pollo con patatas fritas

○

Jamón queso pan con tomate, Croquetas de carne y
Hamburguesa mixta con patatas fritas

Helado Corneto

Refrescos

Por la tarde bocadillos para merendar (no para adultos)

**El precio Incluye el Parque Infantil durante los domingos y sábados
de abril, mayo y junio**

**Palo Loco, Toro Mecánico, Hinchables, Monitores, Pinta Caras
Menú Niños 35,00 €**

Forma de pago

*A la reserva 20,00 € por persona reservada.

*Una semana antes de la celebración el 50 % resto entre lunes o martes de la semana posterior

*Las Plazas de adultos se cobrarán como mínimo las reservadas el **jueves a las 23:00 h.** para comuniones el sábado y viernes **a las 23:00 h.** para comuniones el domingo.

La bodega no se cobrará.

*Los menús de niños se podrán cancelar hasta las 23:00 del día anterior.

Notas a tener en cuenta:

*Tarjetones estándar con menú incluido, Si desea maquetación con fotos, logos, etc. 30,00 € por comunión.

*Impresión de listado de mesas estándar en atril estándar incluido (se facilitará 5 días antes el listado)

*Si desean exclusividad del salón Génesis min 100 pax, menos se abonará un supl. de 35,00 € por persona hasta llegar a las 100 personas.

*Si desean exclusividad del salón Génesis min 250 pax, menos se abonará un supl. de 35,00 € por persona hasta llegar a las 250 personas.

*Cualquier cambio en el menú durante la celebración, se cobrará el menú completo y los platos elaborados en el momento (ej. alergias no comunicadas, platos que los invitados deciden que prefieren otra cosa, etc.) Siempre se pedirá autorización de los cambios a los contratantes del banquete.

*Meriendas por la tarde padres o invitados tipo cocs, etc., serán suministrados por el Edén

*Los Candy bars montados por profesionales se montarán el mismo día de la celebración, si hubiese posibilidad en días anteriores deberán hacerlo en el horario del rst, fuera de ese horario se cobrará a la empresa 25,00 €/h. Los montados por familiares se intentará facilitar el montaje en días anteriores, o el mismo día en un horario que les vaya bien, sin coste. Todos los Candy que contengan derivados de lácteos, mantequillas, o productos susceptibles de contaminación deberán acreditar certificados sanitarios y de alérgenos. (es por la seguridad alimentaria de sus invitados y de la suya propia) Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Todos los precios IVA incluido 10 %