



**TERRA
NATURA**
Murcia

COMUNIONES



TERRA NATURA COMUNIONES

Celebre sus comuniones en Restaurante Carnívore, situado en el interior del parque Terra Natura Murcia. Desde sus grandes ventanales contemplará el patio donde habita nuestra familia de leones.

Sorprenda a sus amigos, familiares o clientes, con nuestros variados menús en un entorno único y exclusivo. Además, disfrute desde el mirador de Lunatic tanto de la llegada como de la finalización del evento con una de las mejores vistas de Murcia.



MENÚS

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Cóctel de remolacha

Croquetas caseras de jamón, gamba y pollo

Variado de mini tartaletas al estilo del cheff

OPEN BAR DE BEBIDAS



MENÚ LEÓN

Surtido de ibéricos con quesos de bodega y almendras marcona
Revuelto de setas, ajetes y gambas
Tartar de salmón ahumado, con aguacate, cebolla morada, tomate concassé y cilantro

PLATO INDIVIDUAL

Ensalada de verduritas con queso de cabra, nueces, pasas y vinagreta de frutos rojos.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Carrillera de ternera al vino tinto
Secreto ibérico en adobo de especias cocinada a la parrilla
Asado de paletilla de cordero al estilo tradicional
(Todas nuestras carnes van acompañadas de patatas confitadas y verduritas al vapor)

POSTRE A ELEGIR

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Brownie de chocolate y nueces con helado de fresa
Milhoja crujiente con crema de vainilla y chocolate caliente
(Todos nuestros postres van acompañados de brocheta de fruta de temporada)

BODEGA

Agua mineral, cervezas de barril y refrescos, café e infusiones
Sidra El Gaitero y cava
Vino blanco Luzón D.O Jumilla
Vino tinto Luzón D.O Jumilla

62€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)



MENÚ JIRAFÁ

Tabla de quesos de bodega, acompañado de confituras variadas y fruta
Tempura de gambón con calabacín, huevas de mújol sobre tinta de calamar
y aceite de coral

PLATO INDIVIDUAL

Huevo poché trufado sobre costrón de pan frito y salsa mornay con boletus
Ensalada de langostinos con vinagreta de la casa

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Carrillera de ternera al vino tinto
Secreto ibérico en adobo de especias cocinada a la parrilla
Asado de paletilla de cordero al estilo tradicional
(Todas nuestras carnes van acompañadas de patatas confitadas y verduritas al vapor)

POSTRE A ELEGIR

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla
Milhoja crujiente con crema de vainilla y chocolate caliente
(Todos nuestros postres van acompañados de brocheta de fruta de temporada)

BODEGA

Agua mineral, cervezas de barril y refrescos, café e infusiones
Sidra El Gaitero y cava
Vino blanco Luzón D.O Jumilla
Vino tinto Luzón D.O Jumilla

68€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)



MENÚ LEOPARDO

Jamón ibérico con queso parmesano
Pata de pulpo a la parrilla con puré de patatas, ajada gallega y huevas de trucha
Gamba roja
Ensalada de cogollos con tomate de temporada, ventresca, cebolla tierna, y olivas

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Carrillera de ternera al vino tinto
Secreto ibérico en adobo de especies cocinada a la parrilla
Asado de paletilla de cordero al estilo tradicional
(Todas nuestras carnes van acompañadas de patatas confitadas y verduritas al vapor)

POSTRE A ELEGIR

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla
Milhoja crujiente con crema de vainilla y chocolate caliente.
(Todos nuestros postres van acompañados de brocheta de fruta de temporada)

BODEGA

Agua mineral, cervezas de barril y refrescos, café e infusiones
Sidra El Gaitero y cava
Vino blanco Luzón D.O Jumilla
Vino tinto Luzón D.O Jumilla

73€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)



MENÚ ADOLESCENTES LINCE

(12 A 17 AÑOS)

Surtido de ibéricos con quesos de bodega y almendras Marcona
Calamar en tempura con pimientos de padrón
Ensalada César

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa y patatas fritas
Solomillo de cerdo ibérico con salsa de boletus y patatas fritas

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

BODEGA

Agua y refrescos

*Mínimo 4 menús para poder contratar

INCLUYE ENTRADA AL ZOO CON ESPECTÁCULOS

48€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)



MENÚ INFANTIL SURICATA

Patatas chips y aceitunas

CENTRO DE MESA

Croquetas caseras
Mini pizzas variadas

PRIMERO A ELEGIR

Paella de magra o pollo
Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

POSTRE

Corte de tarta

MERIENDA

Perritos calientes
Helado

BODEGA

Agua y refrescos

INCLUYE ENTRADA AL ZOO CON ACTIVIDADES Y
FOTO DE GRUPO PARA TODOS LOS NIÑOS

49€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)



SERVICIOS INCLUIDOS

PARA LOS NIÑOS:

Desde Terra Natura pensamos que cualquier evento que cuente con la presencia de niños/as, merece una atención especializada y profesional. Por ello, centramos nuestros esfuerzos en ofrecer a nuestros clientes un servicio integral de calidad y diversión.

El servicio de monitores tendrá una duración de 4 horas y media, el cual dará comienzo desde la llegada de los invitados, atendiendo a los niños durante la comida, acompañándolos en el servicio y manteniendo el orden en la mesa.

Una vez finalizada la comida, los niños realizarán un safari acompañados de los monitores, donde realizarán diferentes juegos y actividades relacionadas con la fauna de Terra Natura, tales como globoflexia y maquillaje de caras.

SERVICIOS ADICIONALES NO INCLUIDOS

Además, para una mayor diversión de los niños/as contamos con una serie de servicios adicionales, incluye el servicio de monitor durante las horas que se realice la actividad:

- Juegos de animación (1 hora): 45€
- Castillo hinchable con tobogán (2 horas): 240€
- Campo de fútbol hinchable (2 horas): 240€
- Barredora (2 horas): 300€
- Karaoke (2 horas): 180€
- Algodón de azúcar (2 horas): 240€
- Tiro con arco (1 hora): 140€
- Carrito Hot Dog (3 horas): 350€

Para los niños de entre 3 y 5 años, existe la posibilidad de contratación de un monitor, el cual realizaría un servicio de 4 horas y media con un coste total de 200€.

*Todos los precios indicados incluyen el IVA.

SERVICIOS INCLUIDOS

Minuta personalizada

Listado de invitados-Seating plan

Parking gratuito para todos los invitados

Servicio de cochecito para facilitar acceso a personas con movilidad reducida.

Cóctel de bienvenida

Todos los menús incluyen la bebida desde 15 minutos antes de servir el cóctel hasta 15 minutos después de servir el postre.

A partir de las 18:00 se podrá servir la merienda y hacer el corte de tarta.

Con la contratación del mínimo de 30 comensales adultos, el comulgante recibirá un pase anual.

Posibilidad de contratar previamente pisco labis que se servirá a partir de las 20.00, precio por persona será de 15€ con una reserva mínima de 20 comensales. En caso de contratar pisco labis el horario se ampliaría a las 21.30.

La merienda de adultos incluye:

Patatas chip con aceitunas
Saladitos variados
Mini pastales de carne
Surtido de chapatas ibéricas

Cervezas y refrescos

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para la reserva de comunión será necesario una contratación mínima de al menos 30 comensales adultos. En caso de que los comensales contratados sufran un descenso, al cobro deberá abonarse una desviación máxima a la baja del 10%. Por ejemplo, en el supuesto de contratar 40 personas adultas, el mínimo de adultos que irán al cobro serán 36, un 10% de lo contratado inicialmente.

El pago se hará del siguiente modo; 500€ mediante transferencia bancaria en concepto de entrega a cuenta, por la reserva del local y servicios, 15 días antes del evento deberá ser abonado un 50% del total de la reserva mediante transferencia. El saldo restante de los servicios contratados se podrá hacer por tarjeta o transferencia el mismo día de la comunión.

Si el importe total del evento incluyendo la entrada a cuenta, es igual o superior a los 1.000€, el abono completo se hará a través de transferencia bancaria o tarjeta, conforme a normativa estatal.

El restaurante no se hace responsable de los objetos personales que deben quedar bajo supervisión de los propietarios.

Restauración Terra Natura estará eximido de toda responsabilidad por cualquier servicio que no se pueda llevar a cabo debido a las inclemencias del tiempo, aunque no escatimará en medios para buscar otras alternativas.

Hasta la firma de contrato este dossier es orientativo y puede estar sujeto a modificaciones. Los menús podrán modificarse y adaptarse a sus necesidades, intolerancias o alergias, si así lo desea.

El salón estará reservado desde su llegada hasta las 18:30 en horario de mediodía, y desde las 20:00 a la 01:00 en horario de cena. El horario de finalización del evento serán las 20:30 en horario de comida y 1:30 en horario de cena, teniendo que desalojar las instalaciones superada esa hora.

No contamos con servicio de barra libre, el servicio de copas se hará mediante tickets previamente contratados y se servirá en Plaza de Leones/Lunatic en función de la disponibilidad.

El cliente podrá contratar de forma externa las decoraciones o mesa dulce que desee, con las siguientes condiciones de montaje: se montará el mismo día del evento de 09:00 a 11:00 si es evento de comida y de 19:00 a 20:30 en horario de cena. Consulte disponibilidad de montaje fuera de este horario.