

COMUNIONES

**TERRA
NATURA**
Murcia



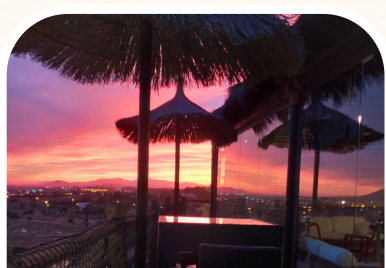
TERRA NATURA COMUNIONES



Celebre su evento en Restaurante Carnivore. Situado en el interior del parque Terra Natura Murcia, encontrarás diversos salones y espacios donde hacer de tu día especial un recuerdo inolvidable para ti y tus invitados.

Sorprende a tus familiares y amigos con las increíbles vistas de nuestro patio de leones, visibles desde los salones de nuestro Restaurante Carnivore.

Disfruta de la panorámica más espectacular de Murcia y de la sábana africana de Terra Natura Murcia desde nuestro acristalado salón Lunatic.






COCTEL DE BIENVENIDA

Chupito de gazpacho con jamón frito

Marinera en tartaleta

Caballitos caseros

Croquetas de jamón y gamba



Pulpo crujiente sobre base de patata y ajada gallega

OPEN BAR DE BEBIDAS

MENÚ ADULTO

AL CENTRO

Surtido de ibéricos con parmesano y almendra marcona **4€**

INDIVIDUAL

Cilindro de berenjena a la crema con jamón ibérico y gambas **7€**

Ensalada de ibéricos y ahumados **12€**

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Carrillera de ternera al vino tinto **18€**

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de boletus **18€**

Media paletilla de cordero a la murciana **18€**

(Todas nuestras carnes van acompañadas de patatas babys y verduritas al vapor)

POSTRE (a elegir)

Coulant de chocolate con helado de vainilla **6€**

Milhoja crujiente con crema de vainilla y chocolate caliente **6€**

Tarta de queso al horno **6€**

BODEGA

Agua mineral, cerveza de barril y refrescos

Vino blanco Luzón D.O Jumilla

Vino tinto Luzón D.O Jumilla

Sidra El Gaitero y cava

Cafés e infusiones

68€ POR PERSONA
(IVA INCLUIDO)

*LA DIFERENCIA DE IMPORTE HASTA LLEGAR A LOS 68€ DEL PRECIO FINAL DEL MENÚ, SE CORRESPONDE CON EL SERVICIO DE CÓCTEL Y LA BODEGA DEL EVENTO

ADAPTE EL MENÚ A SU GUSTO

En Terra Natura Murcia queremos que el menú principal de su evento se ajuste a sus gustos y preferencias. Para ello, le ofrecemos la opción de adaptar nuestro menú adulto añadiendo y/o quitando los platos que usted considere.

Puede consultar nuestra lista de entrantes, platos individuales y platos principales, seleccionar los que quiera incluir en su menú y sumar el precio de estos a la base del menú adulto. Asimismo, si lo que desea es quitar algún plato, debe restar el importe de este de dicho menú.

*Debe tener en cuenta que el precio total del menú no puede ser inferior a 68€.



AL CENTRO / INDIVIDUAL

Hueva y mojama con almendra marcona **5€**

Jamón ibérico al corte con queso parmesano **7€**

Tabla de quesos de bodega, acompañados de confituras variadas y fruta **5€**

Tempura de gambón con calabacín y huevas de mújol sobre tinta de calamar y aceite de coral **5€ (ind.)**

Calamar nacional a la andaluza con pimientos de padrón **6€**

Huevo poché trufado sobre costrón de pan frito y salsa mornay con boletus **8€ (ind.)**

Revuelto de setas, ajetes y gambas **4€**

Ensalada de langostinos con vinagreta de la casa **12€ (ind.)**

Ensalada de verduritas con queso de cabra, nueces, pasas y vinagreta de frutos rojos **12€ (ind.)**

Gamba roja en escamas **6€**

Sushi (nigiri salmón, futomaki atún y uramaki salmón cremoso) **10€ (ind.)**

Sorbete de limón **5€ (ind.)**

PLATOS PRINCIPALES

Costilla de Angus a la parrilla glaseada con nueces **24€**

Secreto de cerdo ibérico macerado en finas hierbas **20€**

Pierna de cabrito lechal **25€**

Bacalao confitado con patatas y salsa de caviar **18€**

Salmón marinado **18€**

MENÚ ADOLESCENTES

(MÍNIMO 4 PERSONAS)

ENTRANTES

Surtido de ibéricos con parmesano y almendra marcona
Calamar nacional a la andaluza
Ensalada César

PLATO PRINCIPAL

Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa y patatas fritas

POSTRE

Tarta de la abuela

BODEGA

Agua mineral y refrescos

*TODOS LOS COMENSALES DE ESTE MENÚ DEBEN ESTAR SENTADOS EN UNA MISMA MESA

INCLUYE CÓCTEL Y ENTRADA AL ZOO CON ESPECTÁCULOS

60€ POR PERSONA
(IVA INCLUIDO)





MENÚ INFANTIL

PLATO INDIVIDUAL

Patatas chips, aceitunas , salchicha espetec y croqueta

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Paella de magra o pollo

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

Nuggets con patatas fritas

POSTRE

Tarta de la abuela

MERIENDA

Pizza

BODEGA

Agua mineral y refrescos

INCLUYE ENTRADA AL ZOO CON ACTIVIDADES

55€ POR PERSONA
(IVA INCLUIDO)

MENÚ VEGANO Y VEGETARIANO

CÓCTEL

Chupito de gazpacho
Variado de almendra, nueces y pasas
Tosta de pisto murciano

ENTRANTES

Tempura de calabacín
Salteado de champiñones, setas y ajos tiernos
Ensalada de legumbres con vinagreta de frutos rojos

PLATO PRINCIPAL

Risotto de setas

POSTRE

Fruta de temporada

BODEGA

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

68€ 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 dará comienzo a las 14:30 y durará hasta las 19:00, atendiendo a los niños durante la comida de modo que puedan acompañarlos en el servicio y mantener 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.

Además, para una mayor diversión de los niños/as contamos con una serie de servicios adicionales, a disfrutar durante el tiempo que está contratado el monitor:

- Hora extra monitor (1 hora): 45€
- Castillo hinchable con tobogán : 200€
- Campo de fútbol hinchable: 200€
- Barredora: 250€
- Pistolas láser (2 horas) 200€
- Palomitas y algodón de azúcar: 200€
- Talleres de ciencia: 150€
- Mini fiesta de la espuma (30 minutos): 200€
- Fotomatón (2 horas): 400€
- Mago: 400€
- Fotomatón 360º: 450€

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

Pintacaras/maquillaje artístico. Consigue que los más pequeños se ilusionen con todo tipo de maquillajes fantasía adaptados a cualquier temática de la fiesta. Se utiliza pintura al agua especial para piel y fácil de quitar: 275€ (2 horas)

*Todos los precios indicados incluyen IVA

SERVICIOS INCLUIDOS

Minuta personalizada

Listado de invitados - Seating plan (siempre que el cliente lo comunique con una semana de antelación al evento)

Parking gratuito para todos los invitados

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

Cóctel de bienvenida

A las 18:45 se servirá la merienda

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

SERVICIOS EXTRA

Contratar servicio técnico para proyectar en pantallas o televisores, tendrá un coste de 100€

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para la reserva de comunión, será necesaria 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 a cobro serán 36, dando un margen de un 10% sobre 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 abonar mediante tarjeta o transferencia el mismo día de la comunión.

Si el importe total del evento, incluyendo la entrada a cuenta, es igual a los 1000€, el abono completo se hará a través de transferencia bancaria o tarjeta, conforme a normativa estatal.

Cualquier modificación o comunicación debe ser confirmada por ambas partes por escrito a través de correo electrónico a restaurante.carnivore@terranatura.com

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

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 del 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 hasta las 01:00 en horario de cena. El horario de finalización del evento serán las 20:00 en horario de comida y las 01:30 en horario de cena, teniendo que desalojar las instalaciones superada esa hora.

No contamos con barra libre, el servicio de copas se hará mediante tickets previamente contratados y se servirá en Plaza de Leones en función de disponibilidad. Los tickets tienen un precio de 6,5€ la copa de marcas comerciales, 2,5€ refrescos o cerveza (caña) y 8,5€ las copas de marcas premium (consultar listado).

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.