

# Menú *Comunión 1*

## *Copa de Bienvenida*

Aceitunas Gordales del Aljarafe Sevillano  
Patatas Chips con Polvo de Canela y Anís Estrellado  
Palitos de Hojaldre con Queso Parmesano

## *Entremeses Compartidos*

Jamón Ibérico de Bellota, Caña de Lomo y Queso

### Surtido de Fritos

Chocos, Croquetas, Adobo sevillano,  
Taquitos de Merluza al limón y Bacalao

*Bodega:* Vino Tinto D.O. La Rioja, Vino Blanco, Cerveza,  
Manzanilla, Refrescos, Copa de Cava y Agua Mineral

## *El Primero*

Salmorejo a la Cordobesa

o

Rollo de Salmón

o

Ensalada de Ahumados con Salsa de Yogurt

## *El Segundo*

Carrilada de Ibérico a la miel

o

Tournedó de Solomillo Ibérico con Bacon  
y Salsa Castellana

o

Merluza gratinada con confitado de Ajos  
sobre Pisto dulce

## *El Postre*

Tarta San Marcos

&

Copa de Cava

\*

Café

*Precio por persona: 40,00 € (IVA Incluido)*

*Precio válido para un mínimo de 50 comensales.*

*Precios ofrecidos en nuestras instalaciones Hacienda Pando. para catering externo consultar.*

#### HACIENDA PANDO

Ctra. Circunvalación Bollullos - Bormujos s/n  
41110 Bollullos de la Mitación (Sevilla) · Tel. 954 501 070 Ext. 153  
Mov. 663 816 017 - maria.perez@pandorestaurantes.com

#### OFICINA COMERCIAL

C/ San Eloy, 18-20 Acc. 41001 Sevilla  
Tel. 954 501 070 Ext. 101  
rpp@pandorestaurantes.com

## Menú *Comunión 1*

### *Copa de Bienvenida*

Aceitunas Gordales del Aljarafe Sevillano  
Patatas Chips con Polvo de Canela y Anís Estrellado  
Palitos de Hojaldre con Queso Parmesano

### *Entremeses Compartidos*

Jamón Ibérico de Bellota, Caña de Lomo y Queso  
Centro de Alcachofas con Langostinos al Ajillo  
Gambas Blancas de Huelva

*Bodega:* Vino Tinto D.O. La Rioja, Vino Blanco, Cerveza,  
Manzanilla, Refrescos, Copa de Cava y Agua Mineral

### *El Primero*

Salmorejo a la Cordobesa  
o  
Ensalada de Canónigos con Tatín de Manzana,  
Queso de Cabra, Nueces caramelizadas  
y Reducción de balsámico  
o  
Milhojas de Manzana y Foie con Queso

### *El Segundo*

Presa Ibérica de Bellota con Salteado de Setas  
al Aroma de Tomillo y Romero  
o  
Solomillo de Añejo a la Parrilla con Patatas asadas  
o  
Delicia de Pularda con Salsa PX y Verduras salteadas

### *El Postre*

Tarta Tres Chocolates  
&  
Copa de Cava

\*

Café

*Precio por persona: 43,00 € (IVA Incluido)*

*Precio válido para un mínimo de 50 comensales.*

*Precios ofrecidos en nuestras instalaciones Hacienda Pando. para catering externo consultar.*

#### HACIENDA PANDO

Ctra. Circunvalación Bollullos - Bormujos s/n  
41110 Bollullos de la Mitación (Sevilla) · Tel. 954 501 070 Ext. 153  
Mov. 663 816 017 - maria.perez@pandorestaurantes.com

#### OFICINA COMERCIAL

C/ San Eloy, 18-20 Acc. 41001 Sevilla  
Tel. 954 501 070 Ext. 101  
rpp@pandorestaurantes.com

# Menú Comunion 3 (Cocktail)

## Aperitivo

Pulguita de Salmón con Alioli  
Queso Mozzarella con Tomatito Cherry  
Cucharilla de Ensaladilla con Gambas  
Minicono de Crema de Queso con Membrillo  
Brochetas de Queso Gouda con Uvas  
Trufas de Foie con Granillos de Almendras  
Canastilla de Anchoas con Pimientos asados  
Rollos de Presa con Crema de Chorizo  
Tostas de Foie con Kikos

\*

Croquetas de Jamón  
Croquetas de Cola de Toro  
Adobo al estilo sevillano  
Buñuelos de Bacalao  
Chocos fritos

\*

Jamón Ibérico, Caña de Lomo Ibérica, Tiras de Salchichón Ibérico  
y Tiras de Chorizo Ibérico

## Buffet de Quesos

Varietades de Quesos  
Acompañado de una Selección de Mermeladas, Panes y Picos

## Buffet Frio

Ensalada de Frutas con Ahumados y Salsa de Yogurt  
Minirollitos de Salmón rellenos de Ensaladilla  
Salmorejo al estilo Cordobés

## Buffet Caliente

Carrillada al Oloroso  
Arroz con Verduras y Boletus

## Buffet de Postres

Brochetas de Frutas con Fuente de Chocolate  
Surtido de Tartas  
&  
Copa de Cava

\*

Café

*Bodega:* Vino Tinto D.O. La Rioja, Vino Blanco, Cerveza,  
Manzanilla, Refrescos, Copa de Cava y Agua Mineral

**Precio por persona: 49,00 € (IVA Incluido)**

*Precio válido para un mínimo de 50 comensales.*

*Precios ofrecidos en nuestras instalaciones Hacienda Pando. para catering externo consultar.*

## Extras

### Entremeses

Al Centro de la Mesa

Bandeja de Canapés Variados (50 ud.)	37,00 €
Queso Puro de Oveja	11,00 €
Queso Montanebro Gratinado con Miel y Tostas	13,00 €
Surtido de Patés Artesanos con Coulis de Frutos Rojos	7,00 €
Gambas Blancas de Huelva	s/m
Cigalas	s/m
Terrina de Foie de Pato con Tostas	14,50 €
<b>Surtido de Fritos:</b>	13,50 €

Croquetas, Chocos Fritos, Adobo y Gambas Orly

\*Precio por persona/plato

### Entre Plato y Plato

Sorbete de Limón, Mango o Frambuesa	2,50 €
-------------------------------------	--------

\*Precio por persona

### Menú Infantil

<b>Mini Surtido Ibérico:</b> Jamón, Caña de Lomo y Queso	22,00 €
Filete de Pollo, Croquetitas, Patatas Fritas y Taquitos de Tortilla en Plato Combinado	
Postre: Tarta San Marco o Helado	

### Postres

Tulipa con helado	2,50 €
-------------------	--------

\*Precio por persona

### Barra Libre

Copa en Mesa (Ron, Whisky, Ginebra...)	5,00 €
1 hora	8,00 €
2 horas	10,00 €
3 horas	13,00 €
4 horas	14,00 €

\*Precio por persona

(Número inicial de comensales adultos)

### Merienda

Montaditos (Lomo, Solomillo al Whisky, Pringá)	1,50 €
Merienda Infantil (Donuts y Batido)	2,50 €
Mini Pastelitos (36 uds.)	25,00 €
Buffet de Mini Pastelitos & Vasitos de Mousse	2,00 €/pax
Fuente de Chocolate	60,00 €
Brochetas de Fruta	0,60 €/und.

*IVA Incluido*

#### HACIENDA PANDO

Ctra. Circunvalación Bollullos - Bormujos s/n  
41110 Bollullos de la Mitación (Sevilla) · Tel. 954 501 070 Ext. 153  
Mov. 663 816 017 - maria.perez@pandorestaurantes.com

#### OFICINA COMERCIAL

C/ San Eloy, 18-20 Acc. 41001 Sevilla  
Tel. 954 501 070 Ext. 101  
rpp@pandorestaurantes.com