

Menús de bautizos

2025

Estimados clientes:

Para un momento tan especial como es el día del bautizo de su hijo/a, el restaurante Lago Azul pone a vuestra disposición tanto sus instalaciones así como un equipo de profesionales con experiencia avalada a fin de que todo resulte de vuestro agrado.

El restaurante Lago Azul esta provisto de:

-  Salones climatizados
-  Terraza jardín
-  Salón de Baile privado
-  Parque infantil
-  Amplia zona de aparcamiento

Asimismo también os podemos facilitar cualquier tipo de complemento que necesitéis:

-  Autobús / Minibús
-  Coches de Alquiler
-  Floristería y peluquería
-  Fotógrafos
-  Imprenta Digital/ Photocall
-  Payasos, magos, etc.
-  Monitoras infantiles
-  Carritos candy bar
-  Orquestas
-  DJ

La dirección del restaurante Lago Azul s.l. se pone a vuestra entera disposición para aconsejaros o aclarar cualquier duda que se os pueda presentar.

Menú

Delicias de Teruel y Queso

Tostas de pan con tomate

Ensalada de Ahumados

con cebolla crujiente y vinagrete de tartar

Calamares romana

“Clotxina” del mediterráneo al limón

Gambas al Ajillo

Arroz meloso del “senyoret”

Tarta de celebración

Tres gustos

Bodega

Aguas, refrescos y cervezas

Vino blanco d.o. Rueda “OSTROGODO” verdejo

Vino tinto d.o. Rioja “MONTECILLO” crianza

Cava brut nature “LUCENTUM”

Café y licores

Pvp. 40,00 €/pers.

Menú

Tablas de Jamón de Teruel con Queso curado

Tostas de pan con tomate y “all i oli”

Ensalada tropical

Zamburiñas a la plancha

Revuelto de Trigueros, setas y Ajos tiernos

Gambas a la sal

Sorbete de Cereza

Jarrete de cerdo asado a la miel

Tarta de celebración

De yogurt y arándanos

Bodega

Aguas, refrescos y cervezas

Vino blanco d.o. Rias Baixas “PULPO” albariño

Vino tinto d.o. Rioja “AZPILICUETA” crianza

Cava brut nature “LUCENTUM”

Café y licores

Menú

Jamón ibérico y Queso curado

Tostas de pan con tomate

Ensalada con jamón de pato, tomates confitados
y salteado de pasas y piñones

Pulpo frito con crema de puerros

Langostinos bella vista

Sorbete de Limoncello

Carrillera de Buey con Sopa de foie y manzana asada

Copa casera Goshua

Tarta de celebración

“Tortà” de almendra y yema

Bodega

Aguas, refrescos y cervezas

Vino blanco d.o. Alicante “MARINA ALTA”

Vino tinto d.o. Ribera del Duero “VIÑA VILANO” Roble

Cava brut nature “ANNA” codorniu

Café y licores

Pvp. 58,00 €/pers.

Menú Infantil

Patatas Chips
Aceitunas Rellenas
Caprichos de calamar

☆☆☆☆

Entremeses de Fiambres

☆☆☆☆

Filetes de Pollo Empanados con patatas fritas

☆☆☆☆

Surtido de Helados
Aguas minerales y refrescos

P.V.P. 25,00 EUROS

**PRECIO MONITORA 12€ HORA (MINIMO 5 HORAS)
MAXIMO DE NIÑOS POR MONITORA 8**

**EL PRECIO DE LA MONITORA INCLUYE CASTILLO HINCHABLE
(SIN MONITORES LOS NIÑOS NO TENDRAN ACCESO AL JARDIN)**



ENCUESTA SOBRE ALERGIAS ALIMENTARIAS

Fecha del evento:

Contratantes:

Nombre y apellidos persona sensible :

Nº mesa:

Marque con una X aquellas alergias que se le hayan diagnosticado:

<u>Alérgeno</u>		<u>Observaciones</u>
Lácteos y derivados		
Huevo y derivados		
Cereales con glúten		
Frutos de cáscara		
Crustáceos		
Pescado		
Soja y derivados		
Apio		
Mostaza y derivados		
Sésamo		
Sulfitos		
Altramuces		
Moluscos		
Otros (indicar)		

Fecha y firma:

Condiciones generales:

-El precio del menú **incluye** el impuesto sobre el valor añadido (IVA) del 10 %
-Está incluida la cuota a satisfacer a las gestoras de derechos audiovisuales (AGEDI, SGAE, etc....) por el uso de repertorio musical.

-Disponen de 45 días naturales desde la recogida de menús, de reserva tentativa de la fecha de celebración del banquete. Para formalizar la contratación será necesario dentro de dicho plazo entregar firmado el "Contrato de prestación de servicio" y realizar el depósito de 300 € a descontar de la factura final del banquete.

-El número definitivo de plazas será comunicado con 5 días de antelación a la celebración del banquete, abonando en ese momento el 50 % del importe de la factura, y el resto será satisfecho la semana siguiente a la realización del banquete.

-En el caso de querer realizar prueba del menú, el precio será de 30 €/pers.

Ayuntamiento de l'Alcora. Según la Ordenanza Reguladora de la Convivencia Municipal, Art. 9.2-Apdo. D, está prohibido el lanzamiento de fuegos artificiales en vía pública y terrenos adyacentes sin previa autorización del Ayuntamiento.

Ministerio de Sanidad. Según la ley 42/2010 de 30 de diciembre (Ley antitabaco) queda prohibido fumar en todos los recintos cerrados de este establecimiento.

Conselleria de Sanitat. Según el Reglamento de la EU nº 1169/2011 y el R.D 126/2015 de 27 de febrero, les informamos que este establecimiento dispone de información relativa a alérgenos, a disposición de los clientes que lo soliciten.

Ajuntamos hoja de declaración de alérgenos para que nos informen de todos aquellos menús que tengamos que preparar a invitados de su banquete con problemas de intolerancia o alergia a algunos de los productos reconocidos por la Agencia Española de Alimentación o diagnosticados por su médico.

Agencia Tributaria. En aplicación del Art. 7 de la Ley 7/2012 de 29 de Octubre (Ley antifraude), no se podrá pagar en efectivo o con cheque bancario al portador, ningún servicio ofrecido por este establecimiento, cuando el importe sea superior a 1000 €. Igualmente y si el importe es superior a 400 € será obligatorio el cumplimentar el contrato de servicio con objeto de declarar las partes intervinientes en dicha operación. El incumplimiento es constitutivo de infracción administrativa, sancionada con el pago del 25 % sobre el importe satisfecho en efectivo.