



Mi gran día

THE ORIGINAL

MiniHOLLYWOOD

OASYS

COMUNIONES 2025

Una *Comunión* al detalle y a tu gusto

En primer lugar, queremos agradecerte el interés mostrado en **MiniHollywood Oasys** para la celebración de un evento tan especial como la primera comunión de tus hijos.

En nuestro parque te ofrecemos la máxima calidad de servicio y una cuidada gastronomía para que tu evento sea único y original. Además, nos adaptamos a tus necesidades o sugerencias de montaje para que sea totalmente personalizado.

Los comensales disfrutarán de un parque temático con más de 30 hectáreas de diversión, decorados de cine y una Reserva Zoológica con más de 700 animales de 150 especies diferentes.

¿Y LOS NIÑOS?

Los más pequeños estarán siempre supervisados por monitores que les acompañarán durante toda la jornada, ayudándoles a disfrutar de las actividades que hemos preparado:

- Visitaremos la zona de los animales y, dependiendo del tiempo, iremos a la zona de semilibertad (jirafas, cebras, rinocerontes, etc.) y regresaremos en el tren. Si el tiempo no acompaña, visitaremos la zona central (reptilario, suricatas, felinario, etc.).
- Por la tarde, veremos el espectáculo del Oeste y después disfrutaremos de la tarta. Más tarde, podrán asistir a la exhibición y vuelos de aves y papagayos.
- Después de la merienda, se realizarán juegos en la zona del poblado (gincana, búsqueda del tesoro, juego de Leone y su oca, etc.).



Menú Infantil

Incluye 5 horas de monitores

Aperitivos al centro de la mesa

Jamón serrano · Croquetas de pollo
Minipizzas de york y queso

Segundos

(a elegir previamente)

Escalope de cerdo o pollo
Patatas Fritas

Postre

Helados variados

Tarta de Celebración

Isla de chuches

Bebidas

Refrescos, agua mineral y zumos

Merienda

Perritos calientes

(en caso de mas de 30 niños en total se montaria un
Mini Food Truck)

Incluye en tu pack un granizado a elegir por solo
3,50 + IVA (previo al Show de los Papagayos).

Consulte en función de la temporada.

39

+ IVA



Menú 1

Platos al centro de la mesa

Jamón ibérico de cebo

Queso curado

Chupito de salmorejo y su picadillo

Cazón en adobo

Mini croquetas rústicas ibéricas

Plato individual

Lomo de salmón sobre lecho de verduritas

Sorbete de limón y cava

Lagarto ibérico con patatas rústicas y salsa argentina

Tarta de celebración

Bodega

Agua mineral, cerveza Cruzcampo y refrescos

Vino blanco Optimus Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Allende, La Ermita Ribera del Duero

Cava Perelada

Café y licores digestivos

58

+ IVA



Menú 2

Platos al centro de la mesa

Jamón ibérico de cebo

Queso curado

Chupito de salmorejo y su picadillo

Cazón en adobo

Mini croquetas rústicas ibéricas

Plato individual

Filete de dorada a la espalda con ensalada de cherrys

Sorbete de limón y cava

Medallones de solomillo de cerdo ibérico con salsa de setas variadas sobre muselina de patata

Tarta de celebración

Bodega

Agua mineral, cerveza Cruzcampo y refrescos

Vino Blanco Optimus Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Allende, La Ermita D.O. Ribera del Duero

Cava Perelada

Café y licores digestivos

62

+ IVA



Menú 3

Platos al centro de la mesa

Jamón ibérico de cebo

Queso curado

Chupito de salmorejo y su picadillo

Cazón en adobo

Mini croquetas rústicas ibéricas

Plato individual

Suprema de bacalao sobre vizcaína

Sorbete de limón y cava

Medallones de presa ibérica con salsa
chimichurri de pistacho con patatas a lo pobre

Tarta de celebración

Bodega

Agua mineral, cerveza Cruzcampo y refrescos

Vino blanco Optimus Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Allende, La Ermita D.O. Ribera del
Duero

Cava Perelada

Café y licores digestivos

65

+ IVA



Menú 4

Platos al centro de la mesa

Jamón ibérico de cebo

Queso curado

Chupito de salmorejo y su picadillo

Cazón en adobo

Mini croquetas rústicas ibéricas

Plato individual

Merluza en salsa verde

Sorbete de limón y cava

Paletilla de cordero lechal braseada con pastel de patata

Tarta de celebración

Bodega

Agua mineral, cerveza Cruzcampo y refrescos

Vino Blanco D.O. Protos Rueda Verdejo

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Finca Resalso

Cava Perelada

Café y licores digestivos

90

+ IVA



Barra Libre

Dispone de dos alternativas diferentes para la barra libre, las cuales podrá personalizar para adaptar a sus necesidades.

OPCIÓN 1

12,00 + IVA

Complemente su menú, disfrutando desde las 18:30 hasta las 21:00 horas en el Bar Salón de una barra libre con primeras marcas, tales como Beefeater, Mombasa Strawberry, Ron Barceló, Bacardi, Brugal, J&B, Ballantines, Smirnoff, Magno, Bailey, Licor de Mora sin alcohol y Licor de Melocotón con alcohol (incluye monitores hasta el fin de la barra libre).

Cada hora adicional tendrá un suplemento de 6,60 por persona (IVA no incluido).

En caso de contratar alguna opción de recena, cada hora adicional de barra libre solo se cotizaría a 5,50 (IVA no incluido).

OPCIÓN 2

Servicio de barra libre por copas consumidas.

El precio de las mismas es de 6,30 para combinados y de 2,75 para refrescos y cervezas. Al finalizar el servicio, se facturarían las copas consumidas.

Este servicio solo se podrá realizar cuando el parque esté abierto con normalidad (IVA no incluido).

En caso de solicitar monitores para los niños hasta el final del servicio, se presupuestaría en función de cada evento.

La barra libre, siempre y cuando se realice en el Bar Saloon, irá acompañada de un espectáculo de bailarinas de can-can (a consultar).

Le ofrecemos la opción de contratar un DJ para la fiesta.

El final de la barra libre (en ambas opciones) es hasta las 21:00 h. (horario a consultar si se quiere alargar).

En ambas opciones se exigirá un consumo mínimo por tramos horarios, a partir de las 21:00 h.





Recenas

Para esos momentos de la celebración en los que siempre apetece picar algo:

Recena de aperitivos fríos (sencilla)

Chapata de chorizo ibérico · Taquitos de tortilla de patatas · Chapata de salchichón ibérico · Taquitos de queso curado · Chapata de jamón ibérico (con tomate)

10,50 por persona

Recena de aperitivos fríos (completa)

Chapata de chorizo ibérico · Taquitos de tortilla de patatas · Chapata de salchichón ibérico · Taquitos de queso curado · Chapata de lomo de caña ibérico Chapata de jamón ibérico (con tomate) · Canapés de salmón marinado · Surtido de pastelitos

13,00 por persona

Recena Perritos Calientes

Mini Food Truck de Perritos Calientes y sus complementos (tomate, lechuga y cebolla) o toppings (ketchup, mayonesa, mostaza, cebolla caramelizada).

11,00 por persona

Precios por persona. IVA no incluido.
Se requiere un mínimo garantizado de 30 comensales para las recenas.

Servicios Extra Incluidos

- Show en directo:
 - Papagayos: 11:00, 15:00 y 18:00* horas.
 - Oeste: 12:00, 17:00 y 20:00* horas.
 - Can Can: 13:00, 16:00 y 19:00* horas.
- * Varía según la temporada. Consulte según las fechas.
- Visita libre a la Reserva Zoológica hasta la hora oficial de cierre del parque.
- Menús personalizados. Solicite más información.
- Posibilidad de adaptar menús para Celiacos, Vegetarianos, etc.
- Decoración de las mesas con temática del Oeste.
- Minuta personalizada (mín. 50 pax).
- Visita guiada infantil con monitor hasta un máximo de 5 horas o hasta el final de la barra libre (en caso de contratar la Opción 1 de barra libre). El número de monitores variará en función del número de niños (1 monitor/10-12 niños).
- Aparcamiento gratuito para los vehículos de sus invitados (hasta completar aforo, sin reserva de espacio).
- Regalo de dos entradas de adultos y una de niño para volver otro día al parque dentro de la temporada.



Servicios Extra No Incluidos

- Cortador de jamón para el aperitivo.
- Venenciador de vino manzanilla en la recepción.
- Islas de degustación de vinos para el aperitivo.
- Islas de mojitos, gin tonic, etc., para la barra libre.
- Decoración floral en las mesas específica para su evento.
- Visita guiada y/o talleres en la reserva zoológica con monitor/es para los niños y/o adultos.
- Información sobre música para el evento (dj, dúos y tríos musicales, orquestas, etc.).
- Espectáculos exclusivos en directo.
- Fuentes de chocolate (mínimo 100 pax).
- Barra libre adaptada a su evento.
- Mesas dulces, galletas fondant, cupcakes, etc.
- Meriendas, recenas, etc.
- Coffee break.
- Alquiler de salones. Precios bajo presupuesto y aprobación por parte del cliente.

Consulte presupuesto de cada uno de estos servicios en base a la fecha y el número de comensales.

Consulte condiciones particulares para la realización de su evento.

Condiciones Generales

Condiciones / Forma de pago / Reserva

Para considerar el evento confirmado, se requiere un depósito de 100 € como reserva, una vez asignado el salón.

Número de comensales

Aceptamos una variación del 10% sobre el número inicial de comensales reservados. En caso de superar la cifra reservada, facturaremos el número total de los comensales. En caso de que la cifra de comensales sea inferior a lo reservado, facturaremos la cifra mínima comprometida en la reserva, y confirmación de las listas (respetando esa variación del 10% de la reserva inicial).

Deben facilitarnos las listas de los comensales y alérgenos al menos 14 días antes del evento. A fin de poder garantizarles un perfecto desarrollo del evento, rogamos nos faciliten el número de comensales lo más aproximado posible.

Informarles que el contratante es el responsable de comunicarnos las intolerancias alimentarias que puedan existir entre los comensales.

Pagos

A la reserva (tal y como indicamos en el punto anterior), pago del depósito de 100 €, que se deducirá del total de la factura. Tras la confirmación del menú y una vez fijado este, un 70% del presupuesto estimado. El día del evento (tras su celebración), el resto de la factura del evento, en efectivo o con tarjeta.

En las comuniones no están incluidas las pruebas de menú.

Todos nuestros precios están expresados en euros. Precios válidos salvo error tipográfico.





Ctra. Nacional 340 - Km 464
Salida Autovía dirección Guadix
Desierto de Tabernas - Almería



+34 950 36 52 36
restaurante@oasysparquetematico.com
poblado@oasysparquetematico.com
www.oasysparquetematico.com