



¡ HOLA FAMILIA!

Nos complace presentaros la propuesta AJURIA para las Comuniones de 2026.

Somos una empresa familiar, especializada en la organización de Bodas y otros eventos familiares. Tenemos cocina de elaboración propia de influencia vasca, variedad regional y carácter mediterráneo; cuidamos la calidad en el servicio, en el trato cercano y, sobre todo, con una propuesta gastronómica difícil de igualar en Fincas de Bodas y Eventos.

Finca Señorío de AJURIA ha optado en los últimos años por un modelo “pocas comuniones, bien atendidas y cada una con su SALON EN EXCLUSIVA”. Por eso y por la amplitud de nuestros salones, necesitamos garantizar 45 ADULTOS (algo menos, cuando hablamos de familias que se han casado aquí o han celebrado Boda o bautizo). Como excepción, si dos familias se ponen de acuerdo para celebrar juntas, con el mismo menú, podremos aceptar grupos de 2 comuniones que sumen conjuntamente 60 adultos..

El día de la Comuni3n y durante la **llegada paulatina de vuestros invitados a la Finca**, ofreceremos un **Servicio de bar de BIENVENIDA** (Mesa de vinos Blancos, verdejo, d.o. Rueda y semidulces, Dulce María o similar) y vino Tinto (D.O. Ribera del Duero), cervezas, refrescos, tinto de veranos y snacks variados, servido por nuestr@s camarer@s, sin límite de consumiciones.

La idea es disfrutar del jardín mientras tomamos algo, nos reencontramos y nos hacemos unas fotos, **y a la hora acordada con la Familia, cada Comuni3n será acompañada a su ESPACIO EXCLUSIVO.**



En vuestro salón os aguardarán nuestr@s camarer@s que os ofrecerán un estupendo aperitivo en mesa, seguido del **BANQUETE DE COMUNION**. La Finca se encargará de situar un elegante protocolo de asiento decorado (seating plan) a la entrada del salón y minutas en las mesas como cortesía. Al finalizar, os ofreceremos una agradable sobremesa en los jardines y gran porche exterior de la Finca con el siguiente **“pack fiesta de comunión”**:

- Un servicio entrañable de Animación infantil, y si el tiempo acompaña algún que otro castillo hinchable para niños de 6 a 12 años y también para los más peques: ofreceremos algunos de los siguientes servicios de animación: tatoo a la carta, pintacaras, juegos, baile, etc. (consultad condiciones en Anexo 2).
- Este año os ofreceremos por 3er año consecutivo, un servicio de **“disco-garden”** que, si el tiempo acompaña, nos hará disfrutar y bailar con uno de nuestros DJs animadores, mientras nos tomamos algo. Podemos así compartir con los pequeños su animación y todo hasta la finalización del evento a las 18:15/18:30h.
- Por último, la finca ofrecerá Servicio de **“mesa dulce” (Candy-BAR)**, y garantizará a cada familia un gran pack personalizado que permita a la Familia entregar a todos los niños de su comunión, cada uno con su nombre, un regalo dulce y variado de Chuches (jun día es un día!).

Si nos conocéis, ya sabéis como se come aquí, la elegancia de nuestra Finca y el servicio que ofrecemos, por tanto, no tardéis en reservar y en caso contrario, llamadnos para cita y os enseñamos la Finca.

Estamos a vuestra disposición y podéis vernos en nuestra WEB o en Bodas.net.

Si os encaja, llamadnos para cita en horario de mañana de 9:30 a 15:00h de lunes a viernes siempre con CITA PREVIA / excepcionalmente en fin de semana excepto domingos y siempre en horario que no haya eventos

Personas de contacto para CITA, RESERVA y CONTRATACION de COMUNIONES:
María & Ricardo (Tlf 647 83 91 31 ó 615 332 323)







COCTEL DE BIENVENIDA

SERVICIO de BARRA de BIENVENIDA (APROX 30m): Cada Comunión tendrá una hora de comienzo pactada, siempre con un margen de 15 minutos para los que siempre llegan antes. En el horario acordado con cada familia, el servicio será ofrecido de forma libre, abierto y distendido para todo los invitados y se ofrecerá con servicio en bandeja, corner de Vinos y Barra atendida por camarer@s. Ofrecemos refrescos de primeras marcas del Grupo Coca-cola, copas bien frías de Mahou 5* (también cero cero y sin gluten) y un corner de Vino blanco y tinto (d.o. Rueda y Ribera del Duero). Se acompañará con snacks variados.

MENU DE COMUNIONES

APERITIVOS EN MESA

Jamón ibérico y surtido de ibéricos (caña de lomo, chorizo cular, salchichón ibérico y cecina)

Tablas de quesos d.o. manchego, Idiazábal, mouse de Cabrales y cremoso gallego.

Se acompaña con alioli y tomate triturado con AOVE, panes y picos

Bandejas de ensaladilla Ajuria con langostino y pulpo

ENTRANTE INDIVIDUAL

Hojaldre de langostinos, velouté de puerros y salsa de setas

Esfera "Ajuria" de jamón ibérico con relleno de queso (opción 1: nueces, confitura de tomate y cebollino) y (opción 2: boletus y trufa blanca)

Salmorejo cordobés, huevo poché y pañuelo crujiente de ibérico



MENU DE COMUNIONES

PRINCIPAL DE PESCADO O CARNE

Lomos de merluza a la bilbaína, ajada de piquillos y salteado de calabacín y zanahoria en juliana

Lomos de salmón teriyaki con setas confitadas y fideos crujientes

Bacalao AJURIA gratinado, cebolla caramelizada, salsa de mermelada de piquillo, pañuelo crujiente de arroz negro de calamar y boniato asado **(1€ suplemento)**

o

Confit de Pato con salsa de caramelo, pasas y manzana en texturas

Carrillera de ibérico, salsa de rioja y chocolate con pure trufado de patata y lluvia de frutos secos

Solomillo de ternera "Ajuria" (patatas dólar al ajillo, salteado de setas y salsera con crema templada de queso de Idiazábal). **Sup.3€**

Lingote de Lechal en su jugo, calabaza asada y emulsión de aceite de romero. **Sup.2€**



MENU DE COMUNIONES

POSTRES **Se sacará una Tarta y figura para cada familia**

Tarta de la casa de queso templada y salsa frutos rojos

Tarta mousse de 3 chocolates

Agua, refrescos, cerveza barril Mahou 5*, Vino blanco D.O. Rueda, tinto D.O. Ribera del Duero, cava, café, infusiones y licores.

MENU INFANTIL

Combinado especial: Medallón de lomo de ternera o medallón de solomillo (2€ de suplemento), con patatas fritas, quesadilla, pops de pollo y croquetas de jamón ibérico.

Tarta mouse tres chocolates y guarnición infantil



PRECIOS

IVA INCLUIDO

Menú adulto (mayores de 12 años): Aperitivo en mesa y banquete: **79€**

Menú Infantil (menores de 12 años): banquete infantil + Tarta para la mesa de la Comunión + muñeco de regalo + Servicios de candy-bar con paquetes personalizados para cada niño:

- **Niños de 6 a 12 años: 56 €**
- **Niños de 2 a 5 años: 46€**

Los niños hasta 2 años ocupando espacio y con servicio en mesa (trona o silla) pero sin menú, tendrán un coste de servicio de 10€.



PRECIOS

SERVICIOS DE BAR DE SOBREMESA

(según consumo y fin de servicio 18:15h salida 18:30h)

- Precios Combinados las marcas nacional e import (no premium): **10€**
- Licores, orujos, hierbas, cremas con o sin hielo: **6€**
- Refrescos y/o cervezas, vinos o vermut, cafés o infusiones: **4€**

(Cada familia recibirá tickets personalizados y numerados para sus consumiciones que serán facturados, una vez descontados los no utilizados.

Cada grupo tendrá un mínimo por consumiciones equivalente a multiplicar por 4€ su número de invitados (adultos y niños).

IVA INCLUIDO



PRECIOS

ANIMACION INFANTIL

pequeño suplemento por cada grupo familiar y proporcional al nº de niños). Animación infantil + castillos hinchables (aprox. 2 horas)

- Precio por Grupo familiar hasta 6 niños: **100€**
- Precio por Grupo familiar de 6 hasta a 12 niños: **120€**
- Precio por Grupo familiar de 12 a 20 niños: **130€**
- Precio por Grupo familiar con más de 20 niños: **140€**





RESERVAS

COMUNICACIÓN DE RESERVA: Cuando la Familia haya decidido reservar lo comunicará a la FINCA mediante whatsapp, llamada telefonica o verbalmente en la cita.

La Finca CONFIRMARA la reserva formalmente por e.mail con una validez de 48 horas, para que la FAMILIA efectue la FORMALIZACION de su RESERVA en firme mediante el pago de una señal parcial de 500€ en efectivo o transferencia (con envío de copia o pantallazo del pago por whatsapp). Ese pago será a cuenta del pago final pero no reembolsable si por cualquier causa , la Familia decide no celebrar la Comunión. Si la Familia no efectua el pago antes de 48h la Finca cancelará la reserva. Además del pago, la FAMILIA deberá facilitar los datos solicitados en el e.mail por la FINCA (DNIS nombres y dirección) para la firma del contrato.

Ese APS (Acuerdo de prestación de Servicios de hostelería) establecerá un 2º pago entre 500€ y 1.000€ entre enero y abril, según indique la Finca y según el tamaño de la Comunión y el resto, normalmente por encima del 50%, se abonará al finalizar la Comunión, por transferencia o efectivo (máximo legal 1.000€) y en todo caso, el primer día hábil siguiente a la Comunión. (El día de la comunión no se habla de dinero con la Familia y no tenemos caja). Un mes antes del evento, la familia enviará por e.mail en el formato facilitado por la Finca, el protocolo de asiento (Seating Plan) con las mesas, indicando adulto o niño, carne o pescado, cualquier detalle relevante de un invitado, si hubiera especialidades e intolerancias alimentarias (lactosa, celiaquía, proteína de la leche, frutos secos, etc.). En dicho e.mail podrá solicitar aclaraciones para cualquier duda que serán contestadas por nuestro equipo de Organizadoras.

La Finca asignará los salones una vez recibidos los protocolos con números de invitados o antes, si por razones organizativas lo considera posible.

INFORMACION DE INTERES

POLITICA DE LA FINCA respecto a la aportación de objetos o servicios externos:

A título ilustrativo, pero no exhaustivo, queda totalmente prohibido: traer chuches, alimentos o bebidas, todo tipo de elementos pirotécnicos, tales como bengalas, petardos, cohetes o similares; velas, antorchas y elementos con fuego; Globos con o sin confetti, la suelta de globos de helio desde la Finca, la utilización de “drones”, pomperos con jabón líquido, elementos de poliespan o corcho blanco, confetti, entre otros.

Están expresamente prohibidos en la Finca por motivos de seguridad, compromiso medioambiental y limpieza de espacios para eventos posteriores. Se habilitará un contenedor de cartón a la salida para que las familias depositen envoltorios de regalos y así evitar que queden desperdigados por los salones, jardines, etc..

DECORACION: La Finca añade detalles decorativos en espacios y centros con motivos florales en todas las mesas según su criterio y utiliza mesas redondas de 9-10 invitados con mantelería blanca de algodón. La familia podrá traer el mismo día del evento, algún regalito para los invitados, NO OBSTANTE, las familias no podrán efectuar decoración de los espacios de la Finca y cualquier objeto que deseen traer deberá ser autorizado expresamente y con carácter excepcional por nuestra responsable de Organización de Eventos/Beatriz).

Cualquier objeto aportado deberá ser retirado al terminar el evento.

La Finca, entre sus servicios opcionales ofrece carteles personalizados con los nombres de l@s niñ@s que irán decorados con globos (por tanto, las familias no podrán traer carteles externos o elementos de decoración para los espacios de la Finca, incluidos el salón reservado). La decoración es de exclusiva competencia de la Finca. Si la familia desea alguna decoración en concreto, lo deberá solicitar a la Finca, quien valorará si es adecuado en base a la estética de la Finca y a cuestiones organizativos, y en caso afirmativo, dará presupuesto a la Familia.

CONTACTO

Departamento Comercial y Dirección



647 93 81 31 (María) o 615 33 23 23 (Ricardo)

Departamento de Organización de Eventos



683 58 39 08 (Beatriz)



www.senoriodeajuria.es o www.bodas.net/fincas/senorio-de-ajuria--e2026



SEÑORÍO *de* AJURIA
C O M U N I O N E S
de