



Tu comunión
merece un lugar
Especial


FAUNIA
EVENTOS



Celebra la primera comunión de tu hij@ en un **entorno único y mágico** en Faunia. Rodeado de naturaleza y animales fascinantes, disfruta de un **día inolvidable** lleno de experiencias para grandes y pequeños.

Faunia te ofrece amplios salones, una gastronomía exquisita, y un servicio de primera clase, garantizando que este momento especial quede en el **recuerdo de toda la familia**.

Haz que este día sea verdaderamente inolvidable.

**¡Te esperamos para crear recuerdos
únicos!**

Nuestros Espacios

SALA HACIENDA



SALA MADROÑO



“Las imágenes mostradas son orientativas y el mobiliario está sujeto a disponibilidad para cada evento.”

Para conocer los espacios de celebración, es imprescindible concertar una cita previa con el Departamento de Eventos.

MENÚ 1

ENTRANTE

Salmorejo Cordobés con su Picadillo

PLATO PRINCIPAL

A elegir el mismo plato para todos los comensales con 15 días de antelación, entre:

Secreto Lacado con Soja y Miel con Guarnición de Patatas
Risoladas

○

Salmón con Salsa de Cítricos con Ensalada de Pepino,
Queso Crema y Cebolla Roja Encurtida

POSTRE

(A elegir una opción para todos los comensales)

Tartaleta de Frambuesas Rellena de Crema

○

Tartaleta de Chocolate de Galleta Spéculoos rellena de
Feuilletine de Chocolate y Trufa

BODEGA

Agua Mineral con y sin Gas
Refrescos

Cervezas con y sin alcohol
Cava Jaume Serra Brut Nature
Vino Tinto Antaño Crianza (D.O. Rioja)
Vino Blanco Antaño (D.O. Rioja)

Cafés, Infusiones y Digestivos

P.V.P. 76 € IVA Incluido/comensal



MENÚ 2

ENTRANTES A COMPARTIR

Embutidos y Quesos:
Queso de Oveja Semicurado, Queso Mahón Curado, Paleta Ibérica y Salchichón Ibérico acompañado de Grissinis y Almendras Tostadas.

PRIMER PLATO

Ensalada de Langostino, Aguacate y Fresón

PLATO PRINCIPAL

A elegir el mismo plato para todos los comensales con 15 días de antelación, entre:

Lomo Alto con Parmentier y Crujiente de Acelga

○

Merluza con Salsa Beurre Blanc con Almejas, Brotes de Guisante y Espárragos Verdes Tiernos.

POSTRE

(A elegir una opción para todos los comensales)

Tartaleta de Frambuesas Rellena de Crema

○

Tartaleta de Chocolate de Galleta Spéculoos rellena de Feuilletine de Chocolate y Trufa

BODEGA

Agua Mineral con y sin Gas

Refrescos

Cervezas con y sin alcohol

Cava Jaume Serra Brut Nature

Vino Tinto Antaño Crianza (D.O. Rioja)

Vino Blanco Antaño (D.O. Rioja)

Cafés, Infusiones y Digestivos

P.V.P. 81 € IVA Incluido/comensal



MENÚ 3

ENTRANTES A COMPARTIR

Ibéricos y Mariscos:
Paleta Ibérica, Chorizo y Salchichón Ibérico.
Gambas y Langostinos

PRIMER PLATO

Tomate Rajado con Burrata, Salsa Pesto y Avellanas

PLATO PRINCIPAL

A elegir mismo plato para todos los comensales con 15 días de antelación, entre:

Solomillo de Ternera con Pimientos del Piquillo Caramelizados,
Puerros Confitados y Puré de Zanahorias Asadas y Especiadas.

○

Bacalao con Salsa Cebreada de Tinta y Tabouleh

POSTRE

(A elegir una opción para todos los comensales)

Tartaleta de Frambuesas Rellena de Crema

○

Tartaleta de Chocolate de Galleta Spéculoos Rellena de
Feuilletine de Chocolate y Trufa

BODEGA

Agua Mineral con y sin Gas
Refrescos

Cervezas con y sin alcohol
Cava Jaume Serra Brut Nature.
Vino Tinto Antaño Crianza (D.O. Rioja)
Vino Blanco Antaño (D.O. Rioja)

Cafés, Infusiones y Digestivos

P.V.P. 85 € IVA Incluido/comensal





MENÚ INFANTIL 1

PRIMER PLATO

Pasta a la Boloñesa

PLATO PRINCIPAL

Suprema de Pollo con Patatas Fritas

POSTRE

Tarta de Comuni3n

(A elegir una opci3n para todos los comensales, con 15 d3as de antelación)

Fresa y Nata o Selva Negra o San Marcos

BEBIDAS

Agua Mineral con y sin Gas
Refrescos

P.V.P. 43 € IVA Incluido/comensal



MENÚ INFANTIL 2

PRIMER PLATO

Entremeses Fríos y Calientes:

Paleta Ibérica
Chorizo Ibérico
Salchichón Ibérico
Queso de Oveja semicurado
Croquetas de Jamón
Stick Mozzarella
Nuggets de Pollo

PLATO PRINCIPAL

Chuletitas de Cordero Lechal
con Patatas Fritas

POSTRE

Tarta de Comunión

(A elegir una opción para todos los comensales, con 15 días de antelación)

Fresa y Nata o Selva Negra o San Marcos

BEBIDAS

Agua Mineral con y sin Gas
Refrescos

P.V.P. 53 € IVA Incluido/comensal

Servicio de Combinados

***CONTRATACIÓN
OPCIONAL***

Combinados al precio de
13,50€ IVA incluido/unidad.

Copas de licor al precio de
9,50€ IVA incluido/unidad.

*Este servicio se ofrecerá al finalizar
los postres.*



Servicios Opcionales

•Visita Guiada con Educador experto.

Máximo 3 horas, visitando nuestros principales ecosistemas.
(1 educador por cada 20 personas, entre niños y adultos o 10 niños sin acompañar.)

*** Precio: 200€ por educador**

•Experiencia Polar

Contratación para un mínimo de tres personas, siendo uno de ellos mayor de edad.
Consulte disponibilidad. Es necesaria reserva previa.
Fotos no incluidas.

*** Precio: 49,90€ por persona. (Adulto e infantil)**

Oferta válida para contratación **hasta 15 días antes del evento.**





Incluye

- Todos los invitados tendrán acceso con **parking gratuito**.
- **La entrada al parque** para todos los invitados, además de **las actividades educativas** programadas para ese día, sujetos a los horarios de apertura.
- **El almuerzo** se ofrecerá en **salones compartidos**, que contarán con biombos para garantizar la privacidad de cada celebración.
- Decoración con **Centros de Mesa** incluidos.
- Respecto a las **alergias**, consultaremos con la restauración propia cada caso en particular. Igualmente no se garantiza que nuestros menús estén libres de trazas.
- Parques Reunidos no se compromete a poder proveer sin previo aviso de las intolerancias o alergias que no se hayan comunicado.

Horarios



- **Los invitados podrán permanecer en el salón hasta las 18:00.**
- **La hora de acceso de los invitados será desde la apertura del parque.** Te invitamos a consultar el horario específico de apertura en nuestra página web.

Condiciones De Contratación

- **Precios válidos desde el 25 de abril hasta el 14 de junio de 2026.** Para fechas fuera de este período, consulta con nuestro Departamento de Eventos.
- Celebraciones disponibles para un **mínimo de 20 comensales**. Para grupos menores, se aplicará el coste mínimo de 20 comensales.
- **La reserva** se formaliza con la firma del contrato y un **anticipo de 600€**, que será descontado del total final.
- Se requiere **confirmar el número final de comensales y la selección de menús**, incluidos menús especiales, **15 días antes del evento mediante correo electrónico a través de un formulario que le haremos llegar con antelación.**
- **El pago restante** deberá ser realizado al menos **10 días hábiles antes de la fecha de la celebración.**
- **Las mesas** con capacidad para **10 comensales cada una.**
- **La asignación de la sala se realizará según criterio del maitre.** Los espacios serán compartidos con otras comuniones, por lo que no es posible reservar un salón de manera exclusiva.
- **Los menús seleccionados** (así como los servicios adicionales de restauración) **serán los mismos para todos los comensales adultos y niños**, salvo aquellos menús especiales.

Consulta las cláusulas específicas en el contrato para más detalles.

