



menús  
bodas  
2016

# Bodas con encanto 2016

## **JAMÓN IBÉRICO**

JAMÓN IBÉRICO CON PICOS

## **APERITIVOS FRÍOS**

Lomo ibérico con tumaca  
Queso curado con membrillo

Chupito de gazpacho de tomate  
Chupito de salmorejo con huevo hilado

Mini sándwich de verduritas al curry  
Macarrones rellenos de mouse de anchoa

Brocheta de cherry con queso  
Brioche de foie con azúcar caramelizada  
Brocheta de pavo y puerro con salsa de soja  
Brocheta de huevo de codorniz y salsa rosa  
Brocheta de salmón con eneldo  
Brocheta de gambón con piña

Cucharadita de compota de manzana y jamón de pato  
Cucharadita de pulpo feira  
Cucharadita de risotto con boletus  
Cucharadita de mejillón al vapor

Tosta de higo con anchoa  
Tosta del casar con membrillo  
Tartaleta de ensalada de pimientos con ventresca  
Tartaleta de pisto y huevo de codorniz frito  
Tartaleta de quiche de puerro y gambas

Sushi vegetal  
Blinis de salmón y sucedáneo de caviar  
Rollito de triguero con mostaza dulce

Tomatito cherry con guacamole y jamón  
Tartaleta de ensalada de langostino con espárragos  
Pincho de anduriña



menús  
bodas  
2016

## Bodas con encanto 2016

Crepe relleno de langostino y cangrejo ruso  
Carpaccio de buey con crema de aceitunas y trufa  
Tartaleta de ensaladillas y huevas de trucha  
Lasaña de queso con membrillo

### **APERITIVOS CALIENTES**

Croquetas de Jamón ibérico  
Croquetas de boletus  
Croquetas de solomillo

Palitos de merluza con salas de berros  
Pencas rellenas de jamón y queso  
Pimientos rellenos de merluza  
Brocheta de gambón en tempura

Tartaleta de txangurro gratinado  
Tartaleta de quiche de puerro y gambas  
Tartaleta de ensalada de setas y queso gratinado  
Tostadita con solomillo, crema de mostaza a la antigua y crujiente de cebolla

Rollitos de queso de cabra con mermelada de frambuesa  
Rollitos de langostinos y verduritas con salsa agridulce

Morcillas hojaldradas  
Calabacines rellenos de sobrasada  
Escalopines de pavo con salsa tártara

Chupa.chups de codorniz con salsa de soja y miel  
Mini tortillas de patata y calabacín  
Mini hamburguesitas con ensalada de pimientos  
Brochetas de lomo al estilo moruno



menús  
bodas  
2016

## **ENTRANTES**

- Gazpacho con taquitos de pepino
- Crema de marisco
- Salmorejo
- Crema de melón
- Crema de sobrasada
- Ensalada de foie con frutos secos y lechuga de colores
- Ensalada e langostinos con vieiras
- Ensalada de bogavante (+7€)
- Ensalada de salmón y jamón de pato
- Rollito de salmón con crepe relleno de langostino y cangrejo ruso (+3€)

## **PRIMEROS**

- Merluza rellena de langostinos** con salsa juliana
- Lubina al vapor** con ensalada de tomate y puerro hilado
- Lasaña de salmón** con espárrago triguero, berenjena y salsa de espárrago blanco
- Nido de pasta con foie** y huevo frito con salsa de trufa
- Calabacines rellenos de rape gratinado** y verduritas salteadas
- Ensalada de perdiz** y frutos rojos
- Rape a la marinera**
- Pastel de espárragos**
- Lasaña de ahumados** con congollos y achicoria

## **SEGUNDOS**

- Carrillada de ibéricos** con guarnición
- Roast Beef** con salsa de mostaza a la antigua
- Solomillo de ternera** con salsa de colmenillas al vino/al roquefort
- Pularda** con salsa de uvas
- Solomillo de ciervo** (+3€)
- Picantones rellenos de foie** (+6€)
- Entrecot de cordero** con orejones y jarabe de granada con miel (+7€)
- Solomillo de buey** con foie (+3€)
- Solomillo de venado** con salsa de colmenillas (+3€)
- Muslito de pato** con salsa de soja reducido a la miel (+3€)



menús  
bodas  
2016

## Bodas con encanto 2016

### **GUARNICIONES**

Arroz salvaje con daditos de bacon crujiente  
Cebollitas perlas glaseadas  
Manzanas (caramelizadas)  
Menestra de setas  
Pimientos asados al horno de leña  
Patatitas doradas a la crema  
Patatitas a la provenzal  
Setas a la provenzal  
Verduritas rehogadas con bacon  
Puerro hilado crujiente  
Ensalada de tomate con aceitunas  
Peras al vino  
Zanahorias

### **POSTRES**

Tarta árabe de obleas fritas con crema inglesa y almendras caramelizadas  
Mini selva negra  
Tarta de manzana antigua  
Lágrimas de chocolate blanco, menta y albahaca  
Cono de avellanas de Piemonte  
Coulant de chocolate amargo

### **MINARDISES**

Tejas y trufas



menús  
bodas  
2016

## Bodas con encanto 2016

### **BEBIDAS**

Vino tinto crianza ribera del duero  
Vino blanco verdejo  
Agua mineral con y sin gas  
Cava  
Selección de licores  
Café, Infusiones y Descafeinados

### **BARRA LIBRE**

**COCTELES:** Mojitos y Daiquiris  
**GINEBRA:** Gordons, Beefeater, Bombay  
**RON:** Bacardi, Cacique, Havana Club, Brugal  
**VODKA:** Eristoff, Absolut  
**WHISKY:** JB , Ballantines  
**REFRESCOS**  
**CAVA**  
**LICORES**

### **RECENA**

Caldo  
Migas  
Pulguitas Variadas  
Medianoche Variadas



menús  
bodas  
2016

## **OPCIÓN MENÚ 1**

jamón con picos  
**aperitivo** (a elegir):  
8 aperitivo fríos  
6 aperitivo calientes

\*\*\*\*

1 entrante

\*\*\*\*

1 primero ó segundo

\*\*\*\*

postre

\*\*\*\*

bebidas, barra libre 2h y recena

**79,00€**

## **OPCIÓN MENÚ 2**

jamón con picos  
**aperitivo** (a elegir):  
8 aperitivo fríos  
6 aperitivo calientes

\*\*\*\*

1 primero

\*\*\*\*

1 segundo

\*\*\*\*

postre

bebidas, barra libre 3h y recena

**89,00€**

## **OPCIÓN MENÚ 3**

jamón con picos  
**aperitivo** (a elegir):  
8 aperitivo fríos  
6 aperitivo calientes

\*\*\*\*

1 entrante

\*\*\*\*

1 primero

\*\*\*\*

1 segundo

\*\*\*\*

postre

bebida, barra libre 3h y recena

**99,00€**

## **MENÚ INFANTIL**

Croquetas  
Empanadillas  
Mini salchichas

Pizza a elegir (ración)  
Escalope con patatas fritas

Cucurucho de helado  
Cestas de Chuherias

Aguas Minerales y Refrescos

**49,00€**

## Condiciones generales

1. *Servicio de camareros incluido. Consultar asistencia mínima.*
2. *Estos precios no incluyen transporte*
3. *Estos precios no incluyen el 10% de I.V.A.*
4. *El número mínimo de comensales para estos cocktails es de 40 pax. Teniendo una duración estimada de una hora y media aproximadamente.*
5. *Forma de pago: el 50% a la confirmación definitiva del evento y el 50% restante 48 horas antes de la entrega.*
6. *La empresa no se hace responsable de los posibles daños y perjuicios ocasionados por las condiciones meteorológicas del día del evento, así como de la imposibilidad de la celebración del mismo por causas imputables al cliente.*

*Suplemento café: incremento 2,00€/persona+ 10% I.V.A*

menús  
bodas  
2016