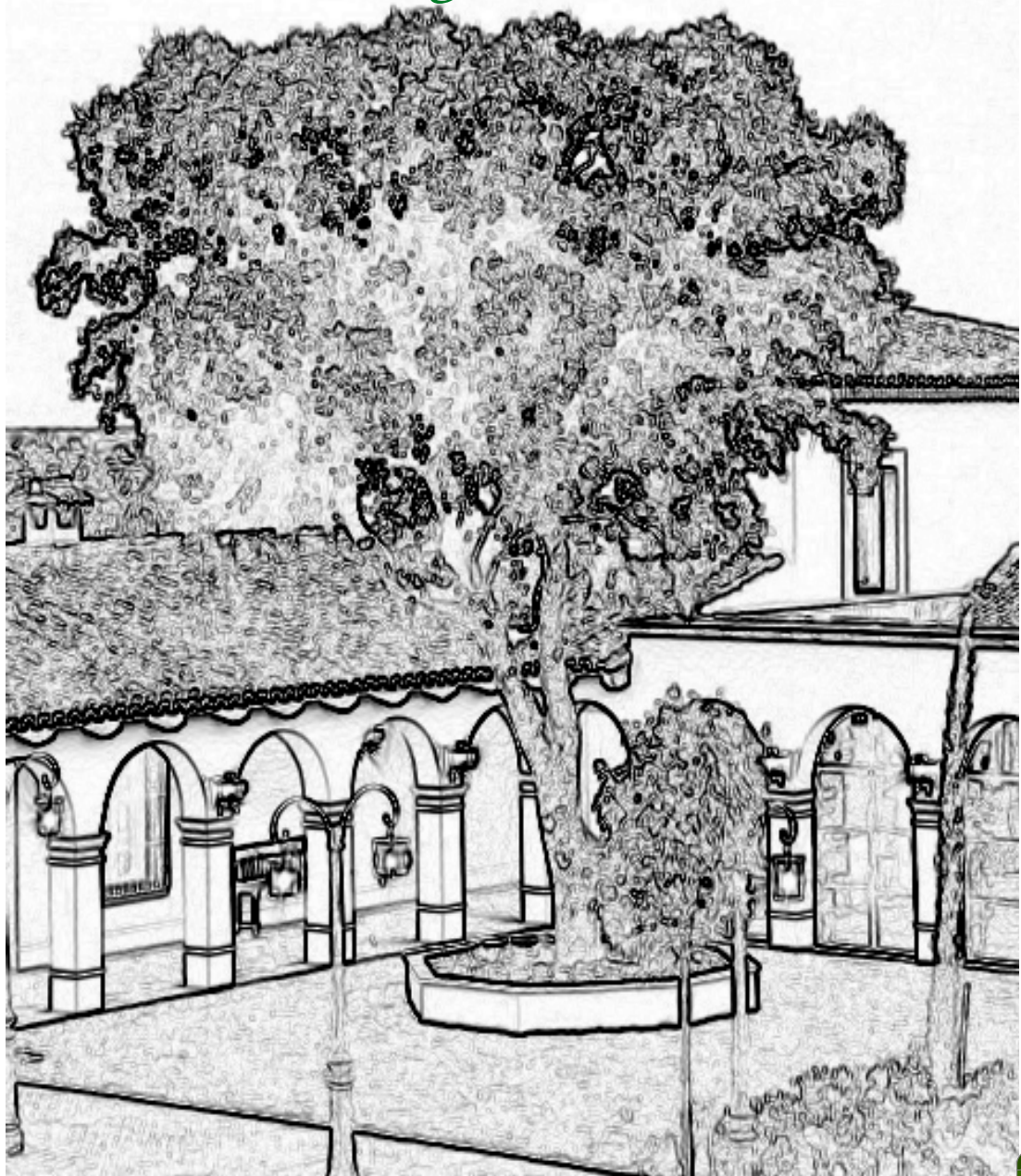


Bodas y Eventos





Nuestro Presupuesto Incluye:

- *Menaje cristalería y vajilla propia*
- *Ceniceros de agua*
- *Mesas redondas para 8/10 personas*
- *Mantelería (mantel y sobre mantel)*
- *Decoración floral natural para cada una de las mesas*
- *Sillas con almohadón incorporado*
- *Fundas para las sillas en loneta, con o sin lazo*
- *Montaje de barra de bar para el aperitivo, y montaje de barra libre*
- *Mínuta del menú impresas con el nombre de los contrayentes*
- *Servicio de camareros y doncellas debidamente uniformadas*
- *Personal de cocina*
- *Degustación para 6 pax*



*Confeccione su propio menú con 12 referencias del cóctel de bienvenida:
Un entrante ó crema ó ensalada, pescado, sorbete, carne, postre, café y licores.*

Coctel

- *Jamón ibérico de bellota (cortador de jamón)*
- *Caña de lomo ibérico de bellota*
- *Cecina de León y frutos secos*
- *Queso manchego*
- *Brochetas de langostino*
- *Tostas de salmón marinadas al eneldo con cremoso de aguacate.*
- *Mini-cucurucho de brandada de bacalao con pisto*
- *Mini- cucurucho de gambas al curry con manzana*
- *Brocheta de pulpo a la gallega*
- *Cucharita de pimientos asados con ventresca*
- *Chupa Chus de codorniz*
- *Chupitos de gazpacho de sandía*
- *Chupito de gazpacho de melón a la menta*
- *Mini brocheta de mozzarella con tomatito cherry*
- *Palitos de queso fresco con dulce de membrillo*
- *Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada y reducción de px*
- *Palito de pasta brick, morcilla y manzana reineta*
- *Chorizo al vino en pan gallego*
- *Samosa de cebolla caramelizada*
- *Tartaleta de trigo crujiente con cremoso de muss de foie*
- *Blinis de cremoso de salmón*
- *Croquetas de jamón ibérico*
- *Croquetas de setas*
- *Croquetas de torta del casar*
- *Tartaleta de gallina en pepitoria*
- *Saquito de marisco*



Entrantes

- *Canelones de gambas*
- *Canelones de rabo de toro con salsa de foie.*
- *Vieiras gratinadas con boletus*
- *Langostinos y gambas cocidos con salsa tártara y salsa rosa.*
- *Plato de marisco de bogavante, cigalas, langostinos y gambas*
- *Tosta de pan cristal de foie fresco con manzana, cebolla caramelizada y reducción de PX*

Cremas

- *Crema de calabaza con raspas de cecina*
- *Crema vichyssoise con picatostes y piñones*
- *Gazpacho con huevo picado y jamón picado*
- *Gazpacho de sandía*
- *Salmorejo con daditos de huevo e ibérico*
- *Crema de melón con virutas de jamón*
- *Crema de marisco*
- *Crema de hongos con daditos de foie fresco y cebolla caramelizada y piñones*
- *Crema de erizo de mar*

Ensaladas

- *Ensalada de ahumados con aguacate y langostinos*
- *Ensalada de queso con frutos secos y vinagreta de miel*
- *Ensalada de codorniz escabechada con pimientos asados*
- *Ensalada tropical de mango con salmón y granada al vinagre de Módena*
- *Ensalada de brotes tiernos de lechuga con jamón de pato, foie a la vinagreta de frutos rojos*
- *Ensalada de bogavante con brotes ternos y vinagreta de cítricos*



Pescados

- *Bacalao confitado sobre cama de pimientos, tomate, piñones con parmentier de patata trufa.*
- *Lomito de merluza en salsa de hongos con setas salteadas*
- *Lomo de lubina con salsa verde y almejas y ramillete de judías verdes, nabo y zanahoria*
- *Merluza con salsa de Venidegtine y salteado de verduras*
- *Tímbal de salmón relleno de verduras con salsa de champiñón*
- *Tímbal de corvina relleno de boletus*
- *Medallones de rape en salsa de marisco con gambas*
- *Poupietas de lenguado rellenos de langostinos en salsa de cítricos y ramillete de verduras*

Carnes

- *Solomillo de ternera a la parrilla con patata panadera (salsa roquefort y pimienta de acompañamiento al medio)*
- *Entrecot de ternera con patata panadera*
- *Solomillos de cerdo ibérico relleno de piña al curry con cremoso de patata*
- *Solomillo de cerdo ibérico relleno de setas con salsa de PX*
- *Confit de pato con salsa de frutos rojos y cama de cebolla caramelizada*
- *Carrillera de cerdo ibérico en salsa de vino con patata cocotte risolada*
- *Solomillo de ternera a la parrilla con foie fresco caramelizado y salsa de boletus y atadillo de esparrago verde*
- *Cordero asado con patata panadera*
- *Paletilla de cordero lechal a la miel con patatas panadera*



Postres

- *Tarta de 3 chocolates*
- *Tarta costrada de crema, nata y glaseado de fresa*
- *Tarta costrada con crema y nata*
- *Tarta de té*
- *Tarta san marcos.*
- *Tarta de tiramisú.*
- *Tulipas con helado a parte (turrón, vainilla, chocolate blanco, frutos del bosque y yogurt, mandarina)*

Bebidas incluidas en el coctel y la comida

- *Vino blanco D.O Rueda*
- *Vino tinto D.O. Rioja o Ribera del Duero*
- *Agua mineral*
- *Coca-cola*
- *Coca-cola cero*
- *Naranjas y limones*
- *Zumos variados*
- *Tónica*
- *Cervezas*
- *Cerveza 00*
- *Cava y sidra*
- *Vermouth*
- *Bitter*
- *Whisky*
- *Crema de orujo*
- *Crema de café*
- *Licor de hiervas*
- *Licores sin alcohol*
- *Pacharán*



Menú Infantil

Entrante

- *Sopa de fideos*
- *Macarrones con tomate y chorizo*
- *Plato de surtido de ibéricos y de fritos (jamón, chorizo, lomo, salchichón, croquetas y empanadillas)*

Segundo

- *Escalopines de ternera con patatas fritas*
- *Chuletillas de cordero con patatas fritas*
- *Surtido de fritos (croquetas, rabas, empanadillas y patatas fritas)*

Postre

- *Surtido de mini helados magnum y cornetto*

Buffet extras en el coctel

- *Buffet de quesos*
- *Buffet de sushi (makis, sashis, sashimi)*
- *Corner de arroces (paella valenciana, arroz abanda, arroz negro, risotto de boletus)*

Menús para personas con alergias alimentarias e intolerancia alimentaria (consultar). Se personalizará tanto coctel como menú principal a cada persona, para evitar contaminación cruzada.



Barra Libre

- JB
- Ballantine´s
- White label
- Four roses
- Johnie walker
- Dyc
- Cutty sark
- Larios
- Beefeater
- Puerto de indias
- Vodka
- Bacardi
- Brugal
- Cacique
- Ponche
- Bailey`s
- Licores
- Cervezas
- Refrescos
- Zumos
- Martini rojo o blanco
- Mojitos

Recena: Empanadas, Pulgas de embutido variado, Mini pizza, Sándwich de atún con mayonesa, Sándwich de pechuga de pollo, manzana y salsa rosa

(Duración 4 horas una vez concluida la cena)



Menú 1

- 12 clases de aperitivos para el coctel

Crema ó ensalada ó entrante

- Canelones de gambas
- Canelones de rabo de toro con salsa de foie
- Vieiras gratinadas con boletus
- Crema de marisco
- Crema de hongos con daditos de foie fresco y cebolla caramelizada
- Ensalada de brotes tiernos de lechuga con jamón de pato, foie a la vinagreta de frutos rojos

Pescado

- Tímbal de corvina relleno de boletus
- Tímbal de salmón relleno de verduras con salsa de champiñón

Sorbete

- Limón ó Captus ó Mandarina

Carne

- Solomillo de ternera a la parrilla con foie fresco caramelizado y salsa de boletus y atadillo de esparrago verde
- Cordero asado con patata panadera
- Paletilla de cordero lechal a la miel con patatas panadera

Postre

- Tarta costrada de crema, nata y fresa con tulipa de helado de frutos rojos y yogurt
- Tarta costrada de crema y nata con tulipa de helado de vainilla
- Tarta 3 chocolates con culis de frambuesa y helado de chocolate blanco

Café, infusiones y licores



LA NUEVA MATILLA

Menú 2

- 14 clases de aperitivos para el coctel

Entrante o Crema o ensalada

- *Ensalada de bogavante con brotes ternos y vinagreta de cítricos*
- *Plato de marisco de bogavante, langostinos y gambas*
- *Crema de erizo de mar, con carabínero a la plancha*

Pescado

- *Poupietas de lenguado rellenos de langostinos en salsa de cítricos y ramillete de verduras*
- *Medallones de rape en salsa de marisco con gambas*

Sorbete

- *Limón ó Captus ó Mandarina*

Carne

- *Solomillo de ternera a la parrilla con foie fresco caramelizado y salsa de boletus y atadillo de esparrago verde*
- *Cordero asado con patata panadera*
- *Paletilla de cordero lechal a la miel con patatas panadera*

Postre con tulipa de helado

- *Tarta costrada de crema, nata y fresa con tulipa de helado de frutos rojos y yogurt*
- *Tarta costrada de crema y nata con tulipa de helado de vainilla*
- *Tarta 3 chocolates con culis de frambuesa y helado de chocolate blanco*

Dulces con el café (a compartir al medio de la mesa)

- *Macarrons variados*
- *Ferrero Rocher*
- *Pastas de té*

Café, infusiones y licores