

# BODAS 2016

Es un placer poder ser parte del Día más Especial de tu Vida.

Descubre nuestros menús, diseñados especialmente para convertir tu Banquete en una gran celebración.

Productos de primera calidad combinados de las maneras más originales, con una presentación cuidada y un sabor intenso.



# BODAS 2016

## MENÚ 1

52€ iva inc

### ▪ Cocktail de Bienvenida:

- Dúo de Quesos
- Papa Arrugá con mojo picón
- Croquetas ligeras de Ibérico
- Brandada de Bacalao y naranja
- Rollito crujiente de Langostino
- Cervezas, refrescos, blanco y tinto

### ▪ Gazpacho de Fresas con Helado de aceite de Oliva.

### ▪ Merluza rellena de Frutos del Mar con concassé de Tomate.

### ▪ Sorbete de Limón al cava.

### ▪ Cochinillo deshuesado y crujiente con patatas panaderas.

### ▪ Tarta Nupcial y Helado.



# BODAS 2016

## MENÚ 2

59€ iva inc

### ▪ Cocktail de Bienvenida:

- Dúo de Quesos
- Papa Arrugá con mojo picón
- Croquetas ligeras de Ibérico
- Brandada de Bacalao y naranja
- Rollito crujiente de Langostino
- Cervezas, refrescos, blanco y tinto

### ▪ Ensalada ó Crema

### ▪ Lubina sobre lecho de Boletus y salsa suave de Cava.

### ▪ Sorbete de Limón.

### ▪ Lomo de Ternera en su jugo y salsa de Vino Dulce.

### ▪ Tarta Nupcial y Helado.



# BODAS 2016

## MENÚ 3

69€ iva inc

### ▪ Cocktail de Bienvenida:

- Dúo de Quesos
- Papa Arrugá con mojo picón
- Croquetas ligeras de Ibérico
- Brandada de Bacalao y naranja
- Rollito crujiente de Langostino
- Cervezas, refrescos, blanco y tinto

### ▪ Ensalada ó Crema.

### ▪ Bacalao gratinado sobre puré de Pimientos.

### ▪ Sorbete de Limón.

### ▪ Solomillo de Ternera y su pastel de Patata y Huevo.

- Salsa de Pimienta y Whisky
- Salsa de Quesos mezcla
- Salsa de Oporto y Balsámico

### ▪ Tarta Nupcial y Helado.



# BODAS 2016

## MENÚ 4

72€ iva inc

### ▪ Cocktail de Bienvenida:

- Dúo de Quesos
- Papa Arrugá con mojo picón
- Croquetas ligeras de Ibérico
- Brandada de Bacalao y naranja
- Rollito crujiente de Langostino
- Cervezas, refrescos, blanco y tinto

### ▪ Ensalada ó Crema.

### ▪ Rape mariscado con meloso de Berenjena.

### ▪ Sorbete de Limón.

### ▪ Pierna de Cordero deshuesada con parmentier trufado de Patata y Cebollitas glaseadas.

### ▪ Tarta Nupcial y Helado.



# BODAS 2016

## MENÚ 5

85€ iva inc

### ▪ Cocktail de Bienvenida:

- Dúo de Quesos
- Papa Arrugá con mojo picón
- Croquetas ligeras de Ibérico
- Brandada de Bacalao y naranja
- Rollito crujiente de Langostino
- Cervezas, refrescos, blanco y tinto

### ▪ Ensalada ó Crema.

### ▪ Atún Rojo y dos Sésamos con tartar de Tomate y salsa de Soja.

### ▪ Sorbete de Limón.

### ▪ Asado de Paletilla de Cordero con hatillo de Trigueros y cherrys .

### ▪ Tarta Nupcial y Helado.



# BODAS 2016

## MENÚ 6

95€ iva inc

### ▪ Cocktail de Bienvenida:

- Dúo de Quesos
- Papa Arrugá con mojo picón
- Croquetas ligeras de Ibérico
- Brandada de Bacalao y naranja
- Rollito crujiente de Langostino
- Cervezas, refrescos, blanco y tinto

### ▪ Ensalada de Bogavante y reducción de Almendras

### ▪ Rodaballo y salsa romescu con Setas salteadas al Verdejo.

### ▪ Sorbete de Limón.

### ▪ Solomillo de Ternera relleno de Foie y patata rota con Trufa .

### ▪ Tarta Nupcial y Helado.



# BODAS 2016

## Ensaladas y Cremas:

### Ensaladas:

- Ensalada de Manzana Milespeciada con crujiente de Ibérico y vinagreta de Membrillo.
- Ensalada de Burrata y aceite de Hierbas frescas.
- Ensalada de Pollo de corral escabechado en Cítricos.
- Ensalada de Lomo de Olla, Quesos fresco y vinagreta de Remolachas.
- Ensalada de Langostinos y frutas con salsa de Yogur

### Cremas:

- Gazpacho de Frutas con helado de Aceite de Oliva.
- Crema de Melón con chips de Jamón Ibérico
- Crema fría de Calabaza y Naranja con tartar de Salmón.
- Vichyssoise con cubitos de Queso en sartén.
- Crema caliente de Marisco con sus Gambitas al cilantro.





# BODAS 2016

## Piezas de Cocktail para añadir:

- Vasito de Salmorejo con migas del pastor
  - Canapé de Anchoa y Pimiento Asado
  - Rolling de Salmón y Queso Crema
  - Pastel de Cabracho y salsa de ahumados
  - Cucharita de Ensaladilla, con mahonesa de Mariscos
  - Vasito de Gazpacho con Brocheta de Melón
  - Brocheta de Cherry y Mozzarella
  - Dúo de Quesos
  - Grisinis de Jamón y Tomate frotado
  - Rolling de Hummus y chip de Torrezno
- 
- Cigarritos de Cochinillo asado
  - Pirámides de crujiente de Tortilla con pimiento
  - Cata de Revolconas con aceite trufado y torreznillo
  - Croquetas del Obrador, surtidas
  - Crujientes de Langostino y salsa de Soja y Verdejo
  - Mini Tortillitas de Bacalao y Puerro
  - Ravioli de Marisco
  - Papa Arrugá con Mojo del Rondón
  - Pañuelo de Langostino con ali oli suave
  - Rolling de Manzana y Morcilla
  - Crujiente de Queso con confitura de Tomate

Precio por pieza y comensal:

1,50€ iva inc.



# BODAS 2016

## Bodega:

- Incluido en menú: Blanco DO Rueda Verdejo
- Incluido en menú: Tinto DO Ribera del Duero
- Incluido en menú: Cava Brut
- Consúltanos otras denominaciones y Vinos de Cebreros

## Sorbetes premium:

- Mojito y ron
- Mandarina y limoncello
- Pera y orujo
- Almendras al Amaretto

2€ iva inc. persona

## Helados de acompañamiento:

- Nata
- Vainilla
- Chocolate
- Fresa
- Cheesse Cake
- Nueces



# BODAS 2016

## Barra Libre:

- Primeras Marcas
- Incluye dulces y gominolas
- 3 Horas

15€/ iva inc. adulto

## Sugerencias:

- Disco Móvil
- Photo Call
- Cañón y Pantalla para proyecciones
- Barra de Gin Tonics
- Barra de Cocktails y preparados
- Bebidas Premium
- Animación
- Recenas y picoteo desde 2€ persona



# BODAS 2016

Tu Boda será especial, consúltanos:

- Posibilidad de Ceremonia civil en jardín privado.
- Montaje, megafonía, decoración Floral.
- Maestro de Ceremonias si lo necesitas.
- Habitaciones con descuento para Invitados.
- Habitación gratis para vosotros.
- Barra de Limonadas.
- Decoración vintage.
- Regalos personalizados.
- Gestión de Transporte o Traslados.
- Animación y cuidado Infantil.
- Contactos de fotógrafos.

## Menús Especiales:

- Infantil, desde 15€
- Celiacos
- Diabéticos
- Vegetarianos
- Veganos
- Personas mayores
- Cocina extranjera

