

MENU BODAS 2012



COKTAIL DE BIENVENIDA

Para picar

Crujiente de yuca con parmesano
Crujiente de maíz con curry

Chupitos

De salmorejo
De ajo blanco de piña con espuma de uva

Surtido de sushi

Marinados

Dado de atún marinado con terciopelo de lima

Mini Ensaladitas

Dados de pollo, croutons de pan y salsa Cesr
Salpicón de marisco

De la tierra

Pizarras de Quesos nacionales
Pizarras de ibéricos

Brochetas al carbón

Pollo con aliño de aromáticos
Ibérico con aliño de romero

Pequeños bocados calientes

Jamón y tomate
Chorizo de Guijuelo
Langostinos crujientes con yogurt y menta
Surtido de nuestras croquetas caseras (marisco; ibérico, ave)

Fritura andaluza en cucuruchos

Boquerones



Puntillitas
Camaroncitos

Bebidas: Blanco Fray Mediterranean, Tinto Solar Viejo, Cava Aria, fino, manzanilla, cervezas, refrescos, zumos, cocktail de frutas y agua mineral.

Menú 1

Ensalada de langostinos y pintada con vinagreta de olivada
Vino blanco Mediterranean (D.O. Penedes)

Roll de ibérico en jugo del priorato, acompañado de timbal de patatas a la crema y verduritas salteadas

Vino blanco Mediterranean (D.O. Penedes)

o

Vino tinto Magnum Solar viejo (D.O Rioja)

Surtido de panes

Sorpresa de queso, chocolate blanco y vainilla

Cava Brut Nature Aria (D.Cava)

Café, infusiones y Petit fours

Tentempié: pulguitas variadas y caldito de Jabugo con hierbabuena

Menú 2

Timbal de langostinos, tomate y aguacate con aliño de miel trufada
Vino blanco Mediterranean (D.O. Penedes)

Meloso de ternera servido con cremoso trufado, y crujiente de verduritas y
reducción de vino tinto
Vino tinto Magnum Solar viejo (D.O Rioja)

Surtido de panes

Capricho de pasión, cítricos y canela
Cava Brut Nature Aria (D.Cava)

Café, infusiones y Petit fours

Tentempié: pulguitas variadas y caldito de Jabugo con hierbabuena





Menú 3

Milhojas de salmon, tomate , aguacate y pesto de albahaca
Vino blanco Mediterranean (D.O. Penedes)

Sticks de ibérico en wok, setas, ajos tiernos y brotes de soja frescos
Vino tinto Mágnun Solar viejo (D.O Rioja)

Surtido de panes

Infusión fría de frutos rojos, quenelle de queso
Cava Brut Nature Aria (D.Cava)

Café e infusiones
Petit fours

Tentempié: pulguitas variadas y caldito de Jabugo con hierbabuena





Menú 4

Ensalada de dados de rape, langostinos y aliño suave de mostaza
Vino blanco Fray German (D.O Rioja)

Lingote de cordero lechal a la menta sobre láminas de patatas horno
Vino tinto mágnun Solar Viejo Crianza (D.O Rioja)

Surtido de panes

Brownie de pistacho, chocolate blanco y quenelle de vainilla
Cava Brut Nature Aria (D.Cava)

Café, infusiones y Petit fours

Tentempié: pulguitas variadas y caldito de Jabugo con hierbabuena



Menú 5

Ajoblanco de choco, vieras y setas

Rodaballo asado, choquitos de huelva y toque de cebolleta fresca
Vino blanco Fray German (D.O Rioja)

Lingote de cordero lechal a la menta sobre láminas de patatas horno
Vino tinto mágnun Solar Viejo Crianza (D.O Rioja)

Surtido de panes

Pastelito de chocolate blanco y crema fría de cacao

Cava Brut Nature Aria (D.Cava)

Café, infusiones y Petit fours

Tentempié: pulguitas variadas y caldito de Jabugo con hierbabuena



Menú 6

Gazpacho de remolacha con cebiche de langostinos

Lomo de lubina con tosta de escalibada y cremoso dorado
Vino blanco Fray German (D.O Rioja)

Medallón de ternera brasa, jugo de trufas, y brocheta de alcachofas
Vino tinto Mágnun Solar viejo (D.O Rioja)

Surtido de panes

Delicia de chocolate negro y frutos rojos
Cava Brut Nature Aria (D.Cava)

Café, infusiones y Petit fours

Tentempié: pulguitas variadas y caldito de Jabugo con hierbabuena



Menú 7

Ensalada de bogavante, texturas de manzana verde y mango con aliño de
verduritas

Vino blanco Fray German (D.O Rioja)

Sorbete de mojito

Solomillo de ternera, verduras naturales salteadas y reducción de vino de
Manilva

Surtido de panes

Bombón cremoso de moca sobre bizcocho gioconda y vainilla

Cava Brut Nature Aria (D.Cava)

Café, infusiones y Petit fours

Tentempié: pulguitas variadas y caldito de Jabugo con hierbabuena



OPCIÓN VEGETARIANA

Salmorejo cordobés
Gazpacho de remolacha
Ensalada de pimientos
Ensaladilla de alboronia
Ensalada verde

Verduritas naturales salteadas con cremoso rondeño
Raviolis rellenos de espinacas y queso con salsa de soja y setas
Revoltillo de espárragos, setas y pimientos
Risotto de setas

OPCIÓN INFANTIL

Aperitivos en mesa

Queso curado de oveja e ibéricos
Croquetas ibéricas

Pechuguita de pollo empanada, patatas fritas
ó
Filetitos de pollo a la plancha, patatas fritas

Refrescos, zumos y agua mineral

Pan artesano





SERVICIOS EXTRAS:

- Venencia de vino
- Jamón de Bellota al corte
- Barra de mojitos y caipirinhas en Cocktail
- Barra exclusiva Gin Tonics (por consumo de botellas)
- Buffet de postres
- Fuente de chocolate con Frutas Chuches profiteroles minimo 200 personas
- Los cucuruchos del cenachero
- Carrito perritos calientes
- Carrito mini hamburguesas
- Carrito palomitas
- Zapatillas para la madrugada
- Globo de los deseos
- Carrito de algodones
- Carrito de helados Mira con cornetos y tarrinas
- Biznaguero
- Disjockey: durante cóctel, almuerzo ó cena y barra libre (incluye canon por gestión de derechos intelectuales).
- Pasminas varios colores
- Montaje exterior y ampliación de barra libre (consultar precios).

- Montaje ceremonia civil, (no incluye trámites, documentación ni megafonía, incluye el montaje de una mesa ceremonial, 80 sillas como máximo y un centro de flores naturales)
- Megafonía y música ambiente durante la ceremonia civil
- Si desean que nos hagamos cargo de los menús de personal como fotógrafos, chóferes, orquesta, etc. deberán avisarnos con una semana de antelación ya que este servicio no está incluido.