



El cóctel de Recepción

Aperitivos

(Posibilidad de elegir otras variedades)

Fríos

Mini Tosta de Salmón marinado

Mini Tosta de jamón ibérico con tumaca

Tartaleta de bonito

Empanada gallega artesana

Taquitos de tortilla española con salsa de

piquillo

—&—

Calientes:

Croquetas de cigalita

Tartaleta de champiñón

Buchones de mero

Mini quiché de bacon y cebolla

Bodega:

Cerveza

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Blanco de Rueda Veliterra

Coca Cola

Zumo de tomate

Refrescos

El almuerzo ó La cena

Entrantes

(a seleccionar uno)

Crema de nécoras con frutos del mar.

Crema de trigueros con virutas de jamón.

Crema de calabacín con virutas de parmesano.

Block de pato con frutos del bosque y cebolla caramelizada.

—&—

Primeros platos

(a seleccionar uno)

Hojaldre de marisco con salsa nantua.

Pastel de merluza en salsa de puerros con costrón de pan frito.

Supremas de mero al vino del Rhin con verduritas de la estación.

Pastel de setas y gambas con salsa del piquillo.

—&—

Segundos platos

(a seleccionar uno)

Escalopines de ternera al Oporto con muselina de patata al graten .

Entrecot de buey a la parrilla con patatas panadera y pimientos del piquillo.

Solomillo de ibérico a la crema, milloja de patata y pimiento

y bastoncito de espárrago en tempura.

Medallones de ibérico con pasas y piñones y pastel de patata.

—&—

Postres

Selva Negra ó Milloja de nata y crema con coulis de chocolate ó

Pudding de coco con culis de mango ó Tarta tres gustos: chocolate, nata y yema

Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones. Licores varios

Bodega: Vino blanco Veliterra D.O. Rueda

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Cava Castellblanch Extrabrut

♪♪ 2 Horas de barra libre. Primeras marcas Nacional e Importación.

Precio Todo incluido: 84,50 Euros*

IVA 10 % incluido

Niños (cóctel y menú): 50,50 Euros (IVA incluido)

Posibilidad de ampliar barra libre hasta cuatro horas. 6,60 € /hora por menú adulto contratado

Precio Discoteca no incluido: Amenización de la cena + 2 h de baile. 820 € c/IVA. Hora adicional: 255 € c/IVA

Además sin cargo adicional:

- Decoración floral de todas las mesas
- Minutas personalizadas
- Protocolo para facilitar la organización
- Parking privado y guardacoches.
- Servicio de doncellas y guardarropa.
- Menús especiales
- Montaje especial del salón
- Degustación del menú para seis personas para bodas de más de 100 comensales