

MENÚS BODAS

2014

Cocktail de Recepción (dur aprox 1¼ h)

SNACKS DE BIENVENIDA:

*Tricolor de yuca con aroma de ahumados
Bartolillos en esencia de cominos
Diabluras japonesas*

APERITIVOS FRÍOS:

*Bombón de queso azul, parmesano y sésamo
Cucharita de guacamole y salmón
Ceviche de sardina sobre tosta de melón y reducción de módena
Pincho de langostino con melón y salsa de soja
Zuritos variados (ensalada bacalao, queso de cabra y tomate confitado ...)
Espejos de cremas frías (melón, salmorejo, remolacha, vichyssoise,..)*

APERITIVOS CALIENTES (a elegir 6):

*Dados de tortilla de patatas
Tiras de ave con salsa de queso azul
Mini Hogazas de pueblo rellenas de matanza
Mini-croquetas artesanas (Boletus, perdiz, morcilla, bacalao...)
Langostino crujiente con salsa agri dulce
Saquitos de langostino y cilantro fresco
Pincho de patata con ibérico
Mini hamburguesa de buey cebolla caramelizada y torta del casar
Cazuelita de migas camperas
Tempura de verduras y salsa romesco
Yakitori de pollo y salsa tariyaki
Chupa- chups de morcilla y ali- oli de manzana
Pavías de bacalao con salsa tártara
Alumes de calamar con alioli de lima*



Complementaremos nuestro coctail de recepción con dos buffet:

- Buffet de arroces y fideuás (a elegir 2) -

Arroz con verduritas tiernas

Arroz negro

Fideuá de marisco

Fideuá de setas y foie (suplemento de € por persona)

- Buffet con aromas de campo (a elegir 2) -

Selección de ibéricos y picos artesanos

Hogazas de pueblo rellenas de matanza

(Choricitos al vino blanco, Morcillitas cocktail y Butifarra cocktail)

Surtido de quesos artesanos

Acompañado de surtidos de panes, tostas y picos

BEBIDAS

*Agua Mineral, refrescos, zumos, cerveza, vino blanco D.O.C Rueda,
vino tinto D.O.C Rioja*



OPCIONES EXTRAS PARA PERSONALIZAR EL COCKTAIL O RECENA:



Buffet americano (mini hamburguesas y mini perritos)
Sorprende a tus invitados con un buffet divertido y juvenil

Buffet Parrillada Argentina

Los platos son elaborados a la vista por maestros parrilleros. La carne es el producto estrella del buffet con la máxima calidad y preparada con las tradicionales técnicas del país.



-Buffet de huevos de codorniz

Huevos de codorniz con aceite de miel y cristales de sal, sobre patatas paja, tosta de sobrasada, con crujiente de ibéricos ...

Uno de los buffets más innovadores, tienen como base la cocina en directo, una deliciosa combinación de color y sabor del mediterráneo.

-Buffet de frutas y verduras

Un buffet a base de frutas, verduras te permite poner una nota de alegría y color en tu boda.





-Buffet de fondues (de queso y carnes)

La fondue de carne o de queso es una especialidad culinaria de origen francés donde podréis cocinar stick de ternera en aceite aromatizado con panes artesanos en deliciosa mezclas de queso fundido.

-Buffet gaditano

Es difícil encontrar a alguien que haya estado en Cádiz y no hable maravillas del "pescaito frito", disfrútalo con tus invitados. Tortillitas de camarones, bienmesabe, chanquetitos, ...



Buffet de sushi y makis

Un rincón muy chic, la presentación, la variedad de colores y texturas le darán un toque muy especial a tu boda

-Buffet o'pulpeiro

*Elegante opción para impresionar a tus invitados
De la mano de los mejores profesionales*





-Buffet de jamón-

Cortador de jamón y jamón ibérico de bellota de D.O. Guijuelo 600€

Cortador de jamón y jamón ibérico de Recebo de D.O. Guijuelo 500€

Cortador de jamón y jamón ibérico de Cebo de D.O. Guijuelo 450€

-Buffet de quesos premium

Sorprender a los invitados con diferentes y exquisitas variedades de quesos adornados con elementos como racimos de uvas, frutos rojos, mermeladas, panes y frutos secos



-Islas de champangne o cava-

Isla de champangne M&Oet Chandon durante el cocktail

Isla de champangne M&Oet Chandon durante el cocktail y el postre

Isla de cava Juve & Camps reserva de la familia durante el cocktail

Isla de cava Juve & Camps reserva de la familia durante el cocktail y el postre

Menú A

1º Acto

Gaspacho de remolacha y crujiente de ibéricos

o

Salmorejo cordobés y aceite de romero

o

Crema de melón con virutas de jamón ibérico

Cortante

Sorbete de daiquiri o de piña colada o de mojito

2º Acto

Solomillo ibérico con corazón de orejones y ciruelas confitadas, bouquet de espárrago con bacón, cebollitas glaseadas y lágrimas de moscatel

o

Secreto ibérico a la parrilla con patata confitada y reducción de módena

o

Suprema de salmón con salsa de mostaza y espárragos trigueros

3º Acto

Delicia de chocolate con salsa de vainilla

Café e infusiones

BEBIDAS

Agua Mineral, refrescos, zumos, cerveza, vino blanco D.O.C Rueda, vino tinto D.O.C Rioja



Menú B

1º Acto

Hojaldre confitado de santaña con sofrito clásico y cebollino fresco
o
Ensalada de crujiente de ibéricos, tomate, alcachofa y vinagreta de frutos secos

Cortante

Sorbete de daiquiri o de piña colada o de mojito

2º Acto

Meloso de ternera con jugo de cabernet acompañado de calabaza y cebollitas glaseadas con aroma de tomillo
o
Solomillo de ternera a la parrilla con bastoncitos de verduras y patatas confitadas
o
Lubina a la bilbaína con menestra de verduritas tiernas

3º Acto

Tarta sacher con mermelada de arándanos
o
Panacota de frutos rojos

Café e infusiones

BEBIDAS

Agua Mineral, refrescos, zumos, cerveza, vino blanco D.O.C Rueda, vino tinto D.O.C Rioja



Menú C

1º Acto

Tartar de salmón marinado con aroma de regaliz y guacamole picante

o

Ensalada de salmón, espárragos y frutas frescas

Cortante

Sorbete de daiquiry o de piña colada o de mojito

2º Acto

Entrecot de buey a la parrilla con verduritas y pastel de patata

o

Solomillo de ternera con salsa de setas, milloja de patata y chalotas caramelizadas

o

Merluza con tomate natural y patata confitada

3º Acto

Pirámide de chocolate blanco

o

Dúo de chocolates con mermelada de cerezas

Café e infusiones

BEBIDAS

*Agua Mineral, refrescos, zumos, cerveza, vino blanco D.O.C Rueda,
vino tinto D.O.C Rioja*



Menú D

1º Acto

Bogavante, ceviche de frutas y vinagreta de cebollino fresco

o

Terrina de foie sobre tosta de plum-cake cebolla caramelizada y reducción de balsámico

Cortante

Sorbete de daiquiri o de piña colada o de mojito

2º Acto

Milhoja de solomillo de ternera relleno de hongos y crujientes de yuca

o

Bacalao confitado con cebolletas tiernas y caldo corto de boletus

3º Acto

Delicia de vainilla y frambuesa con pistacho verde

o

Mousse de queso con frutos rojos y virutas de regaliz

Café e infusiones

BEBIDAS

*Agua Mineral, refrescos, zumos, cerveza, vino blanco D.O.C Rueda,
vino tinto D.O.C Rioja*



Menú E

1º Acto

Embutidos ibéricos, queso de la tierra, salmón ahumado, acompañado de picos camperos

o

Voulavent de asadillo y marisco con tartar de roble

2º Acto

Merluza de cantábrico sobre patata confitada y tomate natural

Cortante

Sorbete de daiquiry o de piña colada o de mojito

3º Acto

Secreto de cerdo ibérico sobre migas manchegas y salsa moscatel

4º Acto

Tarta Nupcial

Café e infusiones

BEBIDAS

Agua Mineral, refrescos, zumos, cerveza, vino blanco D.O.C Rueda, vino tinto D.O.C Rioja



Menú F

1º Acto

Gazpacho andaluz con picatostes, jamón ibérico y aceite de oliva de la tierra

o

Crema de melón con virutas de jamón ibérico

2º Acto

Mariscada especial Imperial

(nécora o cigala, 5 langostinos, 5 gambas, sobre lecho de hortalizas frescas acompañado de dos salsa a elegir, mahonesa, salsa rosa, vinagreta de mostaza dulce, salsa tártara, etc)

o

Ensalada de langostinos y tomatitos cherry con vinagreta de queso fresco

Cortante

Sorbete de daiquiry o de piña colada o de mojito

3º Acto

Pierna y paletilla de lechal asada al estilo tradicional con patata panadera

De acompañamiento, ensalada de escarola con aroma de comino

4º Acto

Tarta Nupcial

Café e infusiones

BEBIDAS

Agua Mineral, refrescos, zumos, cerveza, vino blanco D.O.C Rueda, vino tinto D.O.C Rioja



MENÚ INFANTIL

(Límite de edad 14 años)

1º Acto

Tosta de jamón ibérico con Chips vegetales

o

Canelones rossini

2º Acto

Hamburguesitas de vacuno con patatas parisien

o

Supremas de pollo con patata gajo

3º Acto

Pastel de chocolate con helado de vainilla

y

Bolsas sorpresa

BEBIDAS

Agua Mineral, refrescos y zumos



OPCION DE PESCADOS PARA INTRODUCIR EN EL MENU

Lubina a la bilbaína con menestra de verduritas tiernas.
Dorada a la bilbaína con menestra de verduritas tiernas.
Suprema de salmón con salsa de mostaza y espárragos trigueros:
Corvina con tomate natural y patata confitada:
Merluza con tomate natural y patata confitada.
Merluza al vapor con verduritas y aceite de aceitunas negras.
Tronquito de rape con romescu y verduritas.
Colita de rape en bouquet de marisco.
Dado de bacalao confitado asadillo de pimientos y ajos tiernos.

OPCION DE PESCADOS PARA INTERCAMBIAR EN EL PRIMER ACTO

Lubina a la bilbaína con menestra de verduritas tiernas.
Dorada a la bilbaína con menestra de verduritas tiernas.
Suprema de salmón con salsa de mostaza y espárragos trigueros:
Corvina con tomate natural y patata confitada:
Merluza con tomate natural y patata confitada.
Merluza al vapor con verduritas y aceite de aceitunas negras.
Tronquito de rape con romescu y verduritas.
Colita de rape en bouquet de marisco.
Dado de bacalao confitado asadillo de pimientos y ajos tiernos.

OTRAS OPCIONES PARA INTERCAMBIAR EN EL PRIMER ACTO

Embutidos ibéricos, queso de la tierra, salmón ahumado, acompañado de picos camperos
Pierna y paletilla de lechal asada al estilo tradicional con patata panadera

Sin alteración en el presupuesto

Vichyssoise de frappe
Salmorejo cordobés y aceite de romero
Crema de trigueros y virutas de idiazábal con aroma de eneldo fresco
Sopa fría de melón, salteado de langostinos, puerro y hortalizas
Gazpacho de remolacha y crujiente de ibéricos



NUESTRA BODEGA:

Vino blanco D.O Rueda Monopole S.XXI: s/c

Vino tinto D.O.C Rioja Cune Crianza: s/c.

Vino tinto D.O.C Rioja Viña Real Crianza: s/c.

Vino espumoso Bach: s/c.

Vino tinto D.O.C Rioja Cune Reserva:

Vino tinto D.O.C Rioja Viña Real Reserva:

Vino tinto D.O.C Rioja Imperial Reserva:

Vino tinto D.O.C Ribera del Duero Finca Resalso Crianza (Emilio Moro)

Vino tinto D.O.C Rioja Imperial Gran Reserva:

Vino tinto D.O.C Rioja Viña Real Gran Reserva:

Vino espumoso Cava Brut Nature Ana de Codorniu:

Nota: *la carta de vinos puede sufrir modificaciones dependiendo la temporada.*



SERVICIOS INCLUIDOS

En los menús anteriormente descritos el servicio incluye los siguientes detalles:

Menú seleccionado

Impresión de minutas.

Decoración básica de las mesas.

Tres horas de barra libre (Ballantines, White Label, J.B, Beefeater, Tanquerays, Larios, Brugal, Barcelo, Negrita, Absolut, Smirnoff)

Media hora de cortesía.

Recena compuesta por empanada, mini sandwiches variados, mini chapatitas y medias noches

Degustación de menú para 6 comensales, si hay confirmación del evento.

Personal de cocina

Personal de limpieza

Personal de sala

Mantelerías tipo

Sillería, mesas, cubertería, cristalería y vajilla tipo.

Posibilidad de combinar mesas de 8-9-10-11-12 . El n° de mesas que corresponden por evento es la división del n° de invitados entre 10 más la mesa presidencial. Si hay decimales en el resultado se redondeará hacia arriba siempre. Cada mesa adicional se cobrará aparte.



COMPONENTES DECORATIVOS PARA INCLUIR EN EL MONTAJE DE LA MESA

Silla con funda especial

Lazo para silla:

Lazo para silla de arpillera:

Bajo plato de plata:

Bajo plato de arpillera:

Bajo plato dos oros:

Bajo plato dorado:

Servilleteros de organza:



OPCIONES EXTRAS PARA PERSONALIZAR LA BARRA LIBRE



Mesa Dulce: *Las mesas dulces son como un buffet de gominolas, chucherías y variada repostería casera que cada uno se puede servir, dispone de una gran variedad de golosinas para que puedas impresionar a tus invitados en el día de tu celebración.*

Además, proporcionamos para tu mesa de candy bar: cupcakes,

macarons, galletas decoradas con fondant, cake pops, tartas personalizadas y otros más productos artesanos. Todo eso perfectamente coordinado y personalizado según tu gusto.

Precio a cotizar dependiendo del número de invitados y de la composición.

Fuente de chocolate:

Una fuente de chocolate pondrá el broche de oro, original, elegante y divertido en cualquier evento. Disfrutarán de la imagen y el sabor de una cascada de chocolate, tan espectacular como deliciosa, donde los invitados sumergen deliciosa fruta fresca y otros elementos dulces, en la cortina de chocolate. Incluye maestro repostero, brochetas de fruta de temporada, material necesario para el servicio.





Barra de Cocktelería

Una idea muy original con la que sorprenderás a tus invitados. Cóckteles de todo tipo, con y sin alcohol, para todos los públicos. Sorprende y refresca a tus invitados.



Recena de barbacoa

Compuesta por panceta, choricitos, butifarra y morcilla:

OBSERVACIONES

Los precios anteriormente descritos no tienen IVA incluido.

Hora extra de barra libre: dependiendo de comensales totales

Si el número de comensales es menor de 100, se cobrará un suplemento en concepto de personal de servicio.

Retraso de servicio: 500€ por hora.