



El servicio de catering de boda incluye el coctel (6 fríos y 6 calientes), un entrante, un segundo, un postre, café e infusiones, mignardises y licores, barra libre 4 horas y recena.

COCKTAIL

Limonada de jengibre de bienvenida (verano)
Consomé al Jerez de bienvenida (invierno)

Bebidas

Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate
Cerveza con y sin alcohol
Vino tinto Rioja Viña Real reserva o Martinez Lacuesta reserva
Vino blanco de Rueda Sire o Marqués de Riscal verdejo
Jerez y cava Brut Nature Freixenet Vintage

Aperitivos fríos

Jamón ibérico de bellota D.O. Dehesa Casablanca con panecitos de tumaca
Lomo ibérico de bellota D.O Guijuelo con picos
Brioche tostado con foie mi-cuit, laminado de uva y caramelo de PX
Tortillita española con cebolla confitada y mayonesa
Brochetitas de salmón marinado con salsa de eneldo
Cucharitas de tartar de solomillo con patatitas paja
Ceviche de corvina
Mini crepes de berros con crema de queso
Sushi, maki y niguri con soja
Salmorejo con burrata al pesto
Wakame con carpaccio de langostino
Tostas de brie trufado
Tartaletas de caviar
Foie con pistacho en mini cup de chocolate
Endivias con tete et moine
Tostas de caballa ahumada con mermelada de tomate, cebollino y vinagreta

Aperitivos calientes

Croquetitas de rabo de toro, de mejillón tigre, de boletus, de Torta del Casar, de jamón o de chipirones en su tinta (a elegir 3 variedades)
Saquitos de morcilla con Idiazábal
Puntas de espárragos verdes a la plancha con sal Maldon
Clochinas tigre
Pañuelitos de morcilla, con pasas, piñones y compota de manzana

Brochetitas de langostino kataifi con vinagreta cítrica
Daditos de merluza a la romana con mayonesa
Hamburguesitas de buey con rúcula, queso azul y mermelada de tomate
Champiñón con sobrasada picante
Patatitas con pulpo a feira
Brochetas de presa ibérica y de chorizo criollo
Brochetas de taco de atún con soja
Habitas baby con huevo de codorniz escalfado
Pimientos rellenos de merluza y cigalitas
Cucharitas de rabo de toro sobre puré de patata

Puestos opcionales en el cocktail

Cevichería
Arrocería
Charcutería (quesos e ibéricos)
Barra de sushi
Taquería
Barra de tostas (jamón ibérico, chistorra y sobrasada) con huevos fritos de codorniz
Cortador con jamón ibérico de bellota D.O Fuente La Virgen
Pulpeiro gallego
Anchoas artesanas en salazón limpiadas a mano
Burrata bar
Jardín de erizos al gratín
Barra Champan Moët & Chandon

ENTRANTES (a elegir uno)

Se puede cambiar el entrante por dos puestos en el coctel

Salmorejo cordobés con burrata al pesto
Crema de nécoras con langostinos tigre en dos servicios**
Crepes de langostinos con salsa americana
Crepes de setas con salsa de trufa
Ensalada de codorniz escabechada sobre pimientos asados y vinagreta de cominos
Ensalada de judías verdes y wakame con carpaccio de langostinos y vinagreta de lima
Raviolis de foie con salsa de boletus y parmesano
Milhojas de foie, manzana caramelizada y queso de cabra con coulis de mango
Tres tartares de tomate, aguacate y salmón marinado con galleta de parmesano y salmorejo en dos servicios
Tartar de gambones con dátiles y ajo blanco en dos servicios
Gourmandiss de salmón y espinacas con salsa de chalotas y mújol (puding 2 colores)
Vol-au-vent de cigalitas con calabacín, puerro y pimientos
Puding de espárragos de Aranjuez y trigueros con salsa de carabineros
Calabacines mini rellenos de langostinos y hongos



Casonsei rellena de gorgonzola y peras con salsa suave de nueces y parmesano

SEGUNDOS (a elegir uno)

Confit de pato con patatitas risoladas y salsa Cumberland

Magret de pato a la naranja con puré violeta y tirabeques

Pintada rellena de setas y foie con patatas paja y mermelada de higos rojos

Pularda braseada con mini manzanitas y patatas a la crema

Carrillera de ibérico al vino tinto champiñones glaseados y patata graten con parmesano

Lomo de venado con salsa de frutos silvestres y patatas panadera con juliana de puerros y zanahoria

Solomillo de ternera con salsa de Oporto, cebollitas glaseadas, patatitas panadera y chips de puerros***

Carré de ternera blanca con verduritas y patatitas asadas al romero

Merluza rellena de langostinos con calabacines y juliana de verduras

Pimientos rellenos de merluza con salsa americana y arroz pilaf

*** suplemento

POSTRES (a elegir uno)

Milhojas de dulce de leche con carpaccio de fruta

Tarta muselina de dos chocolates

Tarta de queso y galleta con coulis de frambuesa

Tarta de limón con merengue

Tarta tatin de manzana con crema inglesa

Tarta árabe de tofe con crujiente de almendras

Tarta árabe con crema pastelera y fresas

Pastel ruso con mermelada de naranja amarga

Milhojas de crema suave de queso con frambuesas

Café e infusiones, licores y mignardises

Bodega: Vino tinto Rioja Viña Real reserva o Martínez Lacuesta reserva

Vino blanco de Rueda Sire o Marqués de Riscal Verdejo

MENÚ INFANTIL

Croquetitas de jamón, tortillita de patata y daditos de pollo al limón

Escalope de ternera con patatas fritas o lasaña gratinada

Tarta de chocolate

Bolsa de chuches

Refrescos sin cafeína y agua mineral



BARRA LIBRE

Whisky, ginebra, ron y vodka de primeras marcas con vaso de sidra
Duración de cuatro horas desde la finalización de la cena. Hora extra: Se presupuestará aparte.
Copa de chuches en la barra

RECENA

Chapatinas de jamón y brie fundido
Tablas de quesos
Empanadillas argentinas de pollo y queso cheddar