

ZONA DE ENCUENTRO

Estación de Limonadas

BUFFET DE BIENVENIDA

(1 Hora y ½ de duración aprox.)

11 tipos de canapés dulces-salados y 22 tipos a elegir de los siguientes:

Aperitivos Fríos

- Espuma de Fresa
- Flan de Salmorejo
- Crema de Ajoblanco de Coco con Jamón
- Gazpacho de Remolacha
- Piruleta de Foie
- Chupa-chup de Queso de Cabra con Peta-Zeta
- Chupa-chup de Queso de Cabra con Crocanti
- Bombón de Queso de Cabra
- Pipeta de Langostino con Vinagreta
- Yogurt de Bacalao y Compota de Piquillo
- Piruleta de Parmesano
- Vasito de Tiramisú de Foie
- Deconstrucción de Ensaladilla
- Casquería Marina
- Huevas de Arenques
- Cucharita de Aliño de Patatas
- Cubilete de Patatas Ali oli
- Cucharita de Pulpo Gallega
- Bolitas de Melón con Jamón
- Rollito de Queso y Salmón
- Grissini con Rosbeat
- Ostras con Champán
- Tablas de Queso
- Cucharita de Tartar de Atún
- Presa Tzatziki
- Tataki de Atún con Soja
- Sashimi de Atún
- Bolita de Mozzarella y Boquerón
- Lomo de Cerdo Ahumado
- Brandada de Bacalao
- Sushi Andaluz
- Sushi "Estilo Japonés"
- Queso Marinado
- Cartuchitos con Camarones



Aperitivos Calientes:

Brocheta de Ibérico
Brocheta de Pollo Tandori
Airbag de Pollo / Crujiente de Pollo
Croquetas Líquidas
Brocheta de Langostino con Maiz Frito
Brocheta de Langostino Crujiente con Arroz Verde
Ensaltado de Langostino y Vieira
Brocheta de Atún y Salmón
Saltimboca
Bacalao Gratinado a la Crema y Cebolla Caramelizada
Cucharita de Arroz con Pato
Risotto de Ibérico y Boletus
Puré de Patata a la Oliva y Foie
Dado de Queso Feta con Calabacín y Romero
Boquerón con Falso Empanado
Cartuchitos de Chocos fritos
Cartuchitos de Adobitos
Queso frito con Compota de Piquillo
Queso Crujiente
Habitás con Choco
Albóndigas de Choco a la Marinera
Albondiguillas San Diego
Queso Provolone Crujiente con Sésamo Bicolor
Buñuelos de Bacalao o Marisco
Delicias de Mejillón en su Concha
Mini Rollitos de Primavera
Langostinos con Patata Hilada
Migas Extremeñas
Burger de Ciervo
Pluma a la Diabla
Parmentier de Presa
Solomillo en Salsa de Piruleta
Cazuelita de Pisto con Huevo de Codorniz
Piruleta de Codorniz
Molleja de Cordero
Cubilete de Patatas Bravas
Saquito de Pera y Morcilla
Caramelos de Perdiz
Cazuela de Gulash
Blinis con Queso de Cabra o Lomo Ibérico y Cebolla Caramelizada



Jamón Ibérico al Corte (1 pieza x cada 90 pax)

Buffet de Quesos Internacionales y Nacionales

Cocina en Vivo:

Arrocería (a elegir 2 tipos de Arroces) ó Guiso Andaluz (a elegir 2 tipos de Guisos) ó
Parrillada de Brochetitas varias (a elegir 3 tipos) ó Frescos a la Plancha (a elegir 2 tipos) ó

Freiduría (Adobo, Choco y Merluza al Limón)

Degustación de Cava ó Vino Espumoso acompañado de Pinchos con Frutas Naturales
ó

Calderas de Botellines con hielo en escarcha acompañada de
Cartuchito-Patatas de Perol / Camarones / Grissini con Mechada

ENTRANTES

3 fuentes/mesa de Gambas Blancas de Huelva (**opcional**)

1º PLATO

Lomo de Bacalao al Ajo Gratinado ó
Ventresca de Pez Espada con Setas y Bilbaína ó
Lomo de Merluza envuelto en Bacon con reducción de Ciruelas ó
Raya en Pimentón de la Vera ó
Milhoja del Mar gratinada ó
Salmón Bearnesa ó
Emperador con Velo de Jamón y Salsa Casera de Pescado ó
Vieira al Gratén ó
Atún con Crema de Espárragos ó
Saquito de Marisco ó
Arroz con Langostinos ó
Arroz de la Casa con Carabineros

(u otros a consultar)



ENTREPLATO

SORBETE DE MANGO / PIÑA COLADA / LIMÓN
(u otros a consultar)

2º PLATO

Cortadillo Ibérico ó
Parrillada de Carnes ó
Presa Ibérica en Escalera con Salsa de Ron ó
Selección de Tres Solomillos al Estilo Clásico ó
Milhojas de Pluma Ibérica con Lasca de Jamón ó
Presa Ibérica con Foie con salsa Cazadora y Aromas de PX ó
Solomillo al Horno con Ali Oli de Pera ó
Picantón Relleno de Foie y Piñones ó
Costilla Ibérica Deshuesada con Salmorejo Canario ó
Solomillo Ibérico a la Sal ó
Ternera Stroganoff

(u otros a consultar)

POSTRE

Postre Elaborado de la Casa

Café e Infusiones

Incluye Tarta Nupcial (corte protocolario)

BODEGA

Cerveza c/s alcohol
Refrescos Surtidos
Agua mineral Botella de Cristal
Oloroso
Manzanilla La Gitana
Vino Blanco Rueda Carrasviñas
Ribera Del Duero Romántica Crianza
Cava Freixenet Brut Barroco



BARRA LIBRE

(4 horas)

Bebidas de Primeras Marcas y Refrescos en Botellín marca Coca Cola y 7 up

Mojitos & Caipiriñas

RECENA

Barbacoa de Carnes y Derivados
Surtido de Gominolas, Frutos secos, y Palomitas
Caldo de la Abuela

El Menú Gourmet incluye:

- Servicio de Guante Blanco
- Un camarero / 13 pax
- Minutas modelo Gala en Mesa
- Cristalería Cabernet
- Bajoplato de Acero, Ratán ó Cristal
- Sillas de Palillería
- Copas de Balón en Barra Libre

