

## BUFFET DE BIENVENIDA

(1 Hora de duración aprox.)

11 tipos de canapés dulces-salados y 14 tipos a elegir de los siguientes:

### Aperitivos Fríos

- Chupito de Salmorejo
- Crema de Ajoblanco
- Gazpacho de Remolacha
- Piruleta de Foie
- Chupa-chup de Queso de Cabra con Sésamo
- Chupa-chup de Queso de Cabra Peta-zeta
- Pipeta de Langostino con Vinagreta
- Yogurt de Bacalao y Compota de Piquillo
- Piruleta de Parmesano
- Mousse de Ensaladilla de Gambas
- Deconstrucción de Ensaladilla
- Cucharita de Salpicón de Marisco
- Cucharita de Aliño de Patatas
- Cubilete de Patatas Ali oli
- Minibol de Aliño de Huevas
- Cucharita de Pulpo a la Gallega
- Bolitas de Melón con Jamón
- Rollito de Queso y Salmón
- Grisini con Carne Mechada y Salsa fría
- Tablas de Queso
- Cucharita de Tartar de Atún
- Minicóctel Tropical
- Alubias de Carillas
- Brandada de Bacalao
- Sushi Andaluz
- Sushi "Estilo Japonés"
- Cartuchitos con Camarones

**Cocina en Vivo:** A Elegir entre Arrocería / Parrillada de Brochetitas

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



**Aperitivos Calientes:**

Brocheta de Ibérico  
Brocheta de Pollo Tándori  
Airbag de Pollo  
Crujiente de Pollo  
Pechuga Kentucki  
Brocheta de Langostino con Bacon  
Brocheta de Langostino con Maíz Frito  
Brocheta de Langostino con Salmón  
Brocheta de Atún  
Saltimboca  
Gamba Trianera  
Cucharita de Bacalao Dorado  
Cucharita de Paella  
Arroz Negro con Merluza y Ali oli  
Berenjenas Rebozadas a la Miel  
Panecillos con Aceite de Oliva y Anchoas  
Panecillos con Salmorejo y Ventresca de Atún  
Puré de Patata a la Oliva y Foie  
Patatas Bravas al estilo Chef  
Champiñones al Ajillo  
Revuelto de Setas y Gambas  
Revuelto de Champiñones y Jamón  
Tortillitas de Camarones  
Calamares Fritos  
Adobitos  
Queso frito con Compota de Piquillo  
Queso Crujiente en Brocheta  
Lagrimitas de Pollo  
Croquetas Caseras de Jamón o Puchero  
Taleguillas Crujientes de Marisco  
Gambón Frito  
Albóndigas de Choco a la Marinera  
Albondiguillas San Diego  
Buñuelos de Bacalao  
Delicias de Mejillón en su Concha  
Mini Rollitos de Primavera  
Langostinos con Patata Hilada  
Langostinos Orly  
Presa en Cochifrito  
Solomillo Strogonoff  
Pluma a la Diabla  
Cazuelita de Pisto  
Papas Arrugás con Mojo  
Cazuela de Gulash  
Blinis con Queso de Cabra o Lomo Ibérico con Cebolla Caramelizada



## ENTRANTES

### 3 fuentes/mesa con reposición hasta 7 fuentes/mesa

Jamón Ibérico  
Lomo Ibérico de Bellota  
Queso Añejo de Oveja

### 3 fuentes/mesa con reposición hasta 8 fuentes/mesa

Gambas Blancas de Huelva

## 1º PLATO

(Raciones - formato Tapas)

Pastel de Cabracho ó  
Atadillo de Calamares ó  
Rosada al Martini ó  
Rosada a la Campiña ó  
Pimiento del Piquillo relleno de Bacalao ó  
Atadillo de Calamar o Langostino ó  
Lomo de Merluza con Salsa de Vodka Caramelo ó  
Lomo de Merluza a la Crema con Cebolla Caramelizada ó  
Atún en Salsa Thai y Setas ó  
Ventresca de Pez Espada con Crema de Amontillado

(u otros a consultar)

## ENTREPLATO

SORBETE DE MANGO / PIÑA COLADA / LIMÓN

(u otros a consultar)

## 2º PLATO

Solomillo al Vino Tinto ó  
Pluma Ibérica con Jamón ó  
Solomillo a la Mostaza ó  
Punta de Lomo Ibérica al Estragón ó  
Carrillera Ibérica al Foie ó  
Solomillo al Horno con Ali Oli de Pera ó  
Costilla Retinta Deshuesada con Salmorejo Canario

(u otros a consultar)



## POSTRE

Matrimonio de Semifríos ó Pastel de la Casa sobre Crema Inglesa / Toffe

Café e Infusiones

Incluye Tarta Nupcial (corte protocolario)

## BODEGA

Cerveza c/s alcohol

Refrescos Surtidos

Agua Mineral

Oloroso

Manzanilla La Gitana

Vino Blanco Señorío de Heliche

Tinto Crianza Palacio del Camino Real

Cava Freixenet Cordón Negro ó Pedro Ximénez o Chupitos Varios

## BARRA LIBRE

(4 horas)

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

## RECENA

Montaditos Surtidos o Molletes con Jamón

Surtido de Gominolas, Frutos secos y Palomitas

