



Selección de Aperitivos

Aperitivo Nupcial:

Todos los menús incluyen copa de bienvenida, 1 snack, 7 variantes, 2 bufet y barra libre de bebidas

Copa de Bienvenida (Kir Royal o Cava Rosado Semi o Cava Brut)

Elige 1 Snack de Bienvenida...

Piruleta de parmesano y pipas

Chips del huerto con aceite de miel y trufa

Elige 2 Aperitivos fríos...

Cucharita de tartar de atún

Ensalada de pincho donostiarra en cuchara

Humus y bacalao a la miel con flores silvestres

Foie mi-cuit con mermelada de frutos rojos en su pan blinis

Nachos rellenos de pollo, cilantro y chipote sobre guacamole tradicional

Elige 5 Aperitivos calientes...

Croquetas de ave y trufa

Brocheta de pollo yakitori

Albóndigas con salsa teriyaki

Nem de changurro con salsa holandesa

Langostino marinado envuelto en Kataifi

Krustillant de bacalao con núcleo de pisto

Zamburiñasa la plancha con crema de cava

Rizqueta de arroz negro rellena de muselina de ajo

Brocheta de pulpo y gnocchi con aceite de pimentón

Huevo de codorniz al horno con verduritas y jamón de pato

Mini hamburguesa con queso cheddar y cebolla caramelizada

Nota: Por cada variante de aperitivo que se añada tendrá un coste de 2,00€

Bufets incluidos:

Fondue de Quesos variados con dados de pan de focaccia

Fideua a la marinera con almejas y gambas

Bufet "Al corte" para añadir al aperitivo:

Paletilla de Bellota D.O. Guijuelo: 350,00€/unidad (incluye el cortador y pan de coca para 60 comensales)

Jamón de Bellota D.O. Guijuelo: 800,00€/unidad (incluye cortador y pan de coca para 120 comensales)

Nota: El precio por la contratación de pan de coca extra es de 1,50€ por persona

Buffets Showcooking para añadir al aperitivo:

Barbacoa de butifarrasvariadas (escalibada / foie / setas) con sus tostadas 5,00€

Temático Andalucía (tortitas de camarones / chipirones a la Malagueña / papas "aliñás") 8,00€