Ej. Menú de boda cóctel 2

Precio: 140,00€

Menú de boda cóctel con 16 especialidades distintas a elegir

Córner de panes eco de Pan de barrio con Aceite de oliva virgen ECO y mantequilla de Colmenar Viejo.
Paleta y lomo ibéricos 100% bellota (+2€)
Quesos de Colmenar Viejo, tierno de cabra de "Suerte Ampanera" y semicurado de oveja de "El embrujo de la sierra"
Gazpacho casero con tropezones ecológicos o de nuestro huerto
Humus de garbanzos con paltitos de zanahoria.
Tortilla de patatas ecológicas y huevos de gallinas en libertad de “Las hoyas de Santa Ana”
Croquetas según receta de Jesús Prieto de jamón ibérico
Tortilla de patata con huevos de gallinas camperas (especialidad vistas reales)
Patata enrollada con chistorra
Bombón de morcilla con manzana caramelizada
Cucharita de torreznos de Soria con patata revolcona
Cucurucho de pescadito frito con mahonesa de cítricos
Tartar de atún rojo con aguacate (+4€)
Sorbete de violeta de "Cesal ONG"
Pan bao de costilla de cerdo ibérico a baja temperatura
Canapé de lomo de vaca madurado (+4€)

Postres

Variedad de tartas caseras de zanahoria, queso, chocolate, etc.

Bebida

Vino tinto Ribera roble o crianza Rioja, vino blanco verdejo, cerveza estrella de Galicia con y sin alcohol, refrescos, agua, zumos y barra libre de primeras marcas después del coctel.

Mesa dulce

Con variedad de chucherías a elegir.

Recena

Medias noches de pavo-queso y nocilla.

Precio: Base de menú Cóctel: 130€ + suplementos de platos: +10€, **total 140€.**