Ej. Menú de boda clásico 1

Precio: 150,00€

Cóctel de 12 especialidades distintas

Mesa de panes eco de “Pan de Barrio” con Mantequilla de “La Colmenareña”, aceite de oliva virgen ECO, frutos secos y confituras de frutas

Chorizo y salchichón de búfalo de las hoyas de Santa Ana.

Quesos de Colmenar Viejo de “La Suerte Ampanera” y “El Embrujo de la Sierra”

Gazpacho eco con productos de «Envera»

Humus de garbanzos con palitos de zanahoria

Tortilla de patata con huevos de gallinas en libertad de las Hoyas de Santa Ana

Torreznos de Soria con patata revolcona

Croquetas de jamón ibérico receta de Miguel

Gambones empanados en Salsa teriyaki

Sepia a la plancha con alioli casero

Taco de pollo salvaje

Pan bao de costilla de cerdo ibérico a baja temperatura

2ª parte, menú sentados

Entrante

Tartar de tomate con salmón ahumado

Sorbete

Sorbete de mango con helado de «Cesal ONG»

Segundo a elegir

Abanico de cerdo ibérico a la parrilla

Bacalao ali-oli de pimentón de la Vera

Postres

Tarta de queso, zanahoria o chocolate

Vistas Reales

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 de este Menú Clásico: **150€** / persona.