

Ej. Menú de boda cóctel 1

Precio: 130,00€

Menú de boda cóctel con 16 especialidades distintas a elegir.

Córner de panes eco de “Pan de Barrio” con Mantequilla de “La Colmenareña” y aceite de oliva virgen eco

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»

Vasito de humus de garbanzo con palitos de zanahoria

Tortilla de patata con huevos de gallinas en Libertad de las «Hoyas de Santa Ana»

Croquetas de boletus receta de Miguel

Patata enrrollada con chistorra

Cazuelita de callos a la madrileña

Gambones empanados con salsa teriyaki

Bombón de morcilla con manzana caramelizada

Torrezno de Soria con patata revolcona

Sepia a la plancha con alioli casero

Cucurucho de pescadito frito con mahonesa de cítricos

Taco de pollo salvaje

Pan bao de costilla de cerdo ibérico a baja temperatura

Postres

Tartas de queso, zanahoria y chocolate

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: 130€ / persona.