



Pack Menú de bodas Novotel

Precio: 125,00€

Aperitivo en terraza

Láminas de paletillas ibérica 100%
Pan de coca con tomate rojo de rama
Brochetas de tomate & mozzarella con aceite de albahaca fresca
Croquetas de txangurro con mermelada de higos
Gyoza de ternera con salsa de soja
Mini canelón de rape, vieria, bogavante y gambas

Banquete

Entrante (a elegir)

Carpaccio de tomate y bacalao ahumado con tapenade, romesco y rúcula selvática
Hojaldre de escalivada asada con queso de urgellia gratinado y almendras garrapiñadas
Canelón de boletus con bechamel ligera y polvo de tomate seco
Crujiente de hojaldre con brotes frescos, perlas de mozzarella, jamón ibérico y pimienta caramelizado con vinagreta de cilantro.

Plato principal (a elegir)

1/2 paletilla de cordero cocinada a baja temperatura con cremoso de patata con aroma de lima
Cochinillo prensado en su jugo con compota de pera y trigueros a la brasa
Lomos de dorada asada con piquillos confitados y chutney de cebolla al vino blanco y ratafia
Rodaballo asado con cremoso de calabaza y salteado de setas de temporada

Postre (a elegir)

Trampantojo de mandarina
Pirámide de mousse de chocolate con interior de toffee
Milhojas de chocolate
Mousse de coco cremoso cítrico y crumble de limón

Bodega

Novotel Barcelona Cornellà

Vino blanco, vino tinto, cava, cerveza, agua mineral, café e infusiones