Menú tipo banquete

Bienvenida

Estación agua de sabores

Aperitivo

Snacks de bienvenida (chips, olivas, tacos de queso, grissinis)
Barra libre de bebidas

5 aperitivos pasados fríos a escoger

Ravioli de gamba con ceps
Tosta de roastbeef
Taco de cecina y crema de queso con membrillo
Tosta de escalivada
Cono de burrata cremosa con tomate seco y orégano

9 aperitivos pasados calientes a escoger

Tortilla con mayonesa de trufa
Berenjena en tempura con miel
Croquetas de pollo rustido y de jamón con setas
Mini burguers serranito
Buñuelos de bacalao con miel de caña
Gyozas fritas con salsa okonomiyaki

2 estaciones de comida a escoger:

Tablas de quesos con fruta variadas y mermeladas
Tablas de embutidos con picos y pan de cristal con tomate
Estación veggie (variado de brotes verdes, hummus, tomates, burrata con uvas braseadas, crudités, vinagreta de ajo, jengibre y cilantro)
Surtido de cremas frías (gazpacho de remolacha, bloody mary de fresa con anchoa, ajo blanco con almendras y uvas

Banquete (sentado)

1 entrante

Ensaladilla de vieira con un toque de kimchee
Salmorejo con langostinos y tomates cherry
Canelón de marisco con bechamel y mermelada de pimientos del piquillo

1 plato principal (carne o pescado)

Magret de pato con salsa de frambuesas y patata dauphinoise
Meloso de ternera con parmentier de patatas, peras al curry y salsa de vino tinto
Lomo de merluza al estilo orio
Salmón teriyaki con arroz jazmín

Postre o tarta nupcial (10 sabores)

Café y licores

Bodega

Libre durante todo el servicio (vino blanco, vino tinto, vino rosado, cava y champagne)
Barra libre 2h durante el baile