Menú 144€

Precio: 144,00€

Cóctel: 1h, 8 aperitivos frios + 8 aperitivos calientes + 4 corners
Banquete: Unos exquisitos entrantes a compartir
*Bacalao ahumado sobre lecho de tomate natural, regado con aove.
*Foie de oca con confitura de frambuesa y cebolla caramelizada.
*Queso de cabra horneado, con cebolla confitada.
*Pulpo a la brasa sobre cama de puré de patatas y aove.

Entre plato y plato

Sorbete de mandarina.

Como broche de oro
Entrecot a la brasa con salsa roquefort y pimienta, acompañado de patata panadera, tomate cherry y pimiento del padrón.

Para terminar nuestro postre
Tarta árabe con azúcar glas, almendras y base de dulce de leche.

Bodegas cune
Blanco verdejo Cune
Tinto rioja crianza Cune o tinto ribera de duero roble Cune (a elegir en la degustación de menú)

Bebidas
Agua mineral, cerveza, refrescos, cava, sidra, café, pastas y licores.

Servicios incluidos
- Cóctel de 1h.
- 1 cortador con jamón ibérico al corte, incluido siendo mínimo 50 invitados adultos. Siendo más de 170 invitados, se incluyen 2 jamones y si son más de 250 invitados, se incluyen 3 jamones.
- Banquete (menú detallado anteriormente).
- Barra libre en bodas de mañana en la disco terraza de verano (mínimo 50 invitados adultos), hasta las 21: 00h.
- Barra libre en bodas de tarde en un salón o en la disco terraza de verano (mínimo 50 invitados adultos), hasta las 3: 00h.
- Una fuente de chocolate con fruta de temporada y chuches, en discoteca.
- Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles...

Además para bodas de más de 100 invitados adultos, podéis elegir entre:
- Actuación de violinista en cóctel
- Actuación de saxofonista en cóctel.

El Manjar de Talamanca

Servicio de dj durante todo el evento 300€ + 21% iva