Menú Boda Banquete

Bienvenida: Punto Limonada y Agua

Cóctel

Punto de jamón

Pata de jamón ibérico de bellota con cortador de jamón profesional
Mesa con mantelería
Picos de Jeréz
Platitos de diseño

Cóctel

Pequeñas Maravillas frías

Virutas de Jamón ibérico con picos de ajonjolí
Chupitos de gazpacho andaluz, de trigueros, frambuesa, almendras, de melón y menta y salmorejo con bacon crujiente (a elegir uno)
Rollitos de lechuga con pollo y zanahoria marinado
Tabla de quesos nacionales
Tacita crujiente de hummus de cocido con chorizo crujiente
Tartar de salmón sobre crujiente y rucula frita
Piruleta de jamón ibérico con queso parmesano
Crujiente de setas al aroma de trufa
Brocheta de salpicón de marisco
Niguiri de foie gras con mango chutney
Montadito de tomate kumato con anchoa del cantabrico
Mini crepes rellenos de salmón ahumado y creme fraiche

Pequeñas maravillas calientes

Croquetitas variadas
Samosas de verduras al curry con salsa raiita
Nems crujientes de langostinos con dip de yuzu
Minibrocheta de solomillo ibérico con pisto siciliano
Minihamburguesita de ternera con queso y cebolla caramelizada

Nem de pato estilo Pekines con salsa de ciruela
Miniquiche de queso de cabra y tomate
Mini tortillita de patata con alioli de trufa

Banquete

Primeros platos

Langostinos confitados sobre tartar de trigueros, mango y tomate servido con vinagreta de cítricos
Ensalada de carpaccio de boletus con lascas de parmesano reggiano con vinagreta de trufa
Ravioli de setas servido con salsa de parmesano y lascas de trufa
Lasaña de salmón ahumado, verduras, y piñones
Ensalada de espárragos blancos con pato confitado servido con vinagreta de miel y lima
Ensalada de hojas verdes con virutas de jamón ibérico y mango
Canelones de verduras con salsa ligera de parmesano con trufa
Gazpacho Andaluz con tartar de gambas
Gazpacho de almendras con puntas de espárragos blancos con chorizo crujiente
Salmorejo con tartar de atún, mango, y aguacate y crujiente de rucula
Crema de boletus con crujiente de foie al aroma de trufa
Terrina de espárragos blancos y trufa con bouquet en hojas verdes

Segundos platos

Pescados:

Merluza confitada con tomate trufado acompañado de crema fina de patata
Salmón a la plancha con puré de calabaza y bolitas de verdura con salsa de cítricos
Lomo de corvina confitado al tomillo servido con pisto de verduras con patatas primor
Flor de dorada al la provenzal servido con verduritas de temporada con cous cous de frutos secos
Rape sobre espinacas con velouté de patatas

Carnes:

Picantón deshuesado servido con patatas al romero y salsa de naranja
Confit de pato sobre puré de manzana servido con salsa de oporto
Medallón de solomillo ibérico con cous cous marrakesh de frutos secos
Carrillera ibérica con salsa de vino tinto y pisto de berenjena y salsa de PX
Solomillo mignon a la plancha con crujiente de foie, cebolleta francesa y salsa de vino tinto
Panecillos variados

Postres

Tarta de zanahoria
Lágrima de chocolate blanco con salsa de pimienta rosa
Cheesecake de membrillo con salsa de cuajada servido con sorbete de rioja con frutos rojos
Creme brulé de cítricos con profiterol de limón
Tarta Arabe con mousse de limón y crujiente de pistacho servido en individual
Opción de 2 postres en miniatura

Cafés, o infusiones con mignardises

Copas y Licores (Pacharán, manzana, melocotón y Brandy)

Barra libre

Beefeater
Tankeray
Cacique
Brugal
Johnny Walker
Ballantines
Absolut
Refrescos
Tónicas

Recena

Opción 1

Perritos calientes con patatas paja y sus salsas

Opción 2

Pulguitas y sandwichitos variados con chucherías