



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

Niguri 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

Crema brulé de cítricos con profiterol de limón

Tarta Árabe 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