Catering 1 - Opción 2- Cocktail, recepcion, beer corner, banquete gala

Este servicio incluye, cocktail recepción, beer corner, banquete de gala.

Espectacular cocktail de recepción:

10 Especialidades Frías, 8 Calientes Y La Cucharita del chef.

Cocktail de bienvenida

Bocados fríos

Blinnis de salmón oro, de arenque ahumado y de cangrejo gazpacho de verduras asadas al carbón y bacalao ahumado piruletas de parmesano

Tartaleta de queso de cabra y cebolla caramelizada salmorejo y tapenade de pistacho

Sarlat pâté

Jamón ibérico de bellota con perlas de melón y pan de cerdeña

Bombón de foie

Bocados calientes

Bacaladitos delicias de gambón

Dim sum de pollo y gambas con emulsión de kimchye bocadito de gulas croquetas de cecina de león

Brick de pato saquitos de sobrasada y queso

Gratinada de hongos cucharita del chef

Banquete de gala

Entrantes

Monasterio de Lerma

Ajoblanco de coco y anacardos, torreznos de soria y crujientes de camarón crema de boletus al aroma de trufa negra

Crema parmentier con aceite virgen extra picual "el trujal de la loma" y velo de ibérico crema de erizo con su caviar

Ensalada de langostinos con mantequilla de cítricos y crujiente de yuca zamburiñas en escabeche de lima con brotes tiernos, germinados y pan de sésamo blinnis demidoff de olivier, anguila y caviar de arenque

Primeros

Bocaditos de vieira, panceta ibérica y tête de veau tartar de atún rojo y cremoso de ajo negro (*) ravioli de perdiz con salsa de trufa negra burratita con trufa y jarabe de arce

Timbal de lubina con tirabeques y emulsión de plancton

Tiradito de pez limón/corvina (s/m) con su leche de tigre de ají amarillo y mango corvina sobre gazpachuelo malagueño, chicharrones de

Calamar y manzanilla de san lucar

Taco de rape con mojo verde y cococha de bacalao (*) taco de bacalao gratinado con emulsión de ajo miel

Principales

Costillar deshuesado de duroc cocinado a baja temperatura con coulis de kumquat y sake blanquette de veau con salsa al aroma de palo cortado y verduritas baby salteadas

Solomillo de ternera de guadarrama, foie de higos, puré frío de manzana verde y demi glace de pedroximénez (*)

Lechal deshuesado al horno con puré robuchon

Lomo de venado al horno con mantequilla de salvia y su cremoso de judión de la granja pichón a baja temperatura y crema de tomatillo verde

Postres

Torrija caramelizada de mango con leche merengada y pistacho tarta de queso fresco y coulis de arándanos, moras y fresas silvestres

Gozoena de idiazábal, crujiente de avellana, cremoso de leche fresca y sirope de sidra natural bavaroise de chocolate al aroma de mandarina y aceite picual

Sorbete de chocolate negro con crema fría de yogurt búlgaro mousse de maracuyá, coco & tierra de cacao

Tarta árabe de almendras milhojas tradicional, nata y pétalos de rosa

(*) Platos con suplemento

Otros servicios de bebidas que se puede contratar

Recepción de invitados antes de la ceremonia (*)

Rincón de aguas, aguas inspiradas agua con y sin gas y limonada natural

Primer Brindis Post-ceremonia (**)

Espumoso brut nature espumoso rosé

Barra combinados premium

Cardhu, chivas, martín miller, nordés, legendario... O lo que vosotros elijáis

Barra de coctelería

Mojitos, daikiris, ... Y vuestro cóctel preferido

(*) (**) Más información en el dossier de servicios extras.

Personaliza tu bodega

Os ofrecemos la posibilidad de personalizar los vinos y champagnes de vuestra boda en relación con vuestras preferencias.

Vinos y champagnes nacionales e internacionales

Barra abierta de bebidas

¡Sigue la fiesta!

Los mejores combinados servidos por nuestros "bar tenders" primeras marcas de whiskey, ron, gin y vodka servidas en vaso ancho y con tu refresco favorito en formato cristal y conservación en frío.

Te ofrecemos la posibilidad de elección de vuestras marcas preferidas.

Recena

(Incluida con la contratación de 4 horas de barra libre)

Empanadillas argentinas brioche de tortilla

Mini sándwiches de queso crema, nueces y rúcula mini sándwiches de jamón y queso

Para precios contactanos