



Ejemplo menú boda 7

Precio: 156,00€

Vosotros mismos podéis confeccionar vuestro menú en base a nuestro catálogo (Solicítalo)

MENÚ 7:

Aperitivos:

Vasito crema de boletus con crujiente de jamón ibérico
Brocheta de gambón y piña lacada con aliño de soja
Cucharita de aguacate, langostinos y virutas de parmesano
Tosta de guacamole casero y pollo especiado
Cazuelita de arroz negro con calamares
Crujiente lechal con salsa griega
Croquetas ibéricas
Mini hamburguesa de ternera asturiana con kepchup de pimiento y queso edam

Corner:

Pulpeiro (elaboración de pulpo a la gallega)

Menú:

Ensalada de bogavante con vinagreta de su coral y aroma de cítricos
Lubina salvaje con muselina de cava y braseado de verduras
Solomillo de ternera asturiana con foie, crema fina de manzana y pimientos relleno de queso de cabra
Semifrío de turrón con sorbete de mango y frutos rojos

Incluye bodega nº 1 (ver ficha de bodega)

En la barra libre:

Mini bollines preñados, pulguitas de pollo y guacamole, empanada de bonito

Precio sin IVA (10%)