



Ejemplo menú boda cóctel 1

Precio: 105,00€

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

Menú 1:

Aperitivos:

Vasito de bloody mery de fresa
Brocheta de solomillo de salmón ahumado con perla de mozzarella fresca y aceite de eneldo
Crujiente de langostino macerado en lima con crema de soja
Tosta de anchoa de Santoña, queso de cabra y pimientos rojos caramelizados
Tataki de atún rojo con mayonesa de jengibre
Bocaditos de pixín con ali oli suave
Cazuelita de salpicón de mariscos del Cantábrico
Cazuelita de fabada asturiana
Foie, crema de manzana reineta, frutos rojos y migas de oreo
Cucharita de Codorniz escabechada, panceta, nueces y picatostes
Pan bao relleno de rabo de toro

Corner:

Buffet de quesos asturianos y sus panes by Aitor Vega
Rincón Arrocero (Risotto de boletus y parmesano; Arroz negro con calamares)
Pulpeiro (elaboración de pulpo a la gallega)

Postres:

Cheesecake de afuega'l pitu y arándanos
Vasito de crema de arroz con leche
Mini torrijas

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%)