



## Banquete nupcial mediterráneo

Precio: 65,00€

### Cóctel de mariscos en vasitos

Ceviche de langostinos con aguacate.  
Tartar de salmón fresco con lima y cilantro.  
Mejillones a la provenzal.

\*\*\*

### Estación de quesos y embutidos

Variedad de quesos artesanales.  
Selección de embutidos ibéricos.  
Acompañamientos: frutas frescas, frutos secos, y mermeladas.

\*\*\*

### Minibocados mediterráneos

Bruschettas de tomate y albahaca.  
Pinchos de mozzarella y tomate cherry.  
Aceitunas rellenas con queso feta.

\*\*\*

### Entrantes

Ensalada de vieiras y mango: vieiras a la parrilla con vinagreta de mango y aguacate, mezcla de hojas verdes y brotes tiernos.  
Crema de langosta: crema suave de langosta con crujientes de pan y aceite de trufa.

\*\*\*

### Platos principales

Salmón a la parrilla con salsa de maracuyá: salmón fresco a la parrilla con salsa de maracuyá, puré

# Oliva Mediterránea

---

de batata con toque de jengibre.

Filete de ternera madurada con salsa de vino tinto: filete de ternera madurada con salsa de vino tinto y hierbas, risotto de champiñones salvajes.

\*\*\*

## Buffet de acompañamientos

Vegetales asados al mediterráneo: calabacines, pimientos y berenjenas asados con hierbas frescas.

Ensalada de quinoa con frutas tropicales: quinoa con mango, piña, aguacate y aderezo de limón.

Patatas gratinadas con queso gruyere: capas de patatas al horno con gratinado de queso gruyere.

\*\*\*

## Postres

Torre de macarons y petit fours: variedad de macarons y pequeños bocados dulces.

Tarta nupcial de frutos rojos: deliciosa tarta con capas de bizcocho y relleno de frutos rojos.

\*\*\*

## Café y petit fours

Selección de cafés gourmet y pequeños dulces para finalizar la velada.

\*\*\*

**Nota:** Este menú es completamente personalizable según las preferencias y restricciones alimentarias. ¡Estamos comprometidos a hacer de tu boda una experiencia culinaria única y memorable!