



Menú de boda con barra libre y DJ

Precio: 115,50€

Cóctel

Ferrero Rocher de foie y almendras
Tartaleta de bacalao pil-pil y caviar de arenque con salsa de mango y piña
Quiche de verduras con crema dulce de kumato
Margarita de guacamole con huevo de arenque
Flor crujiente de crema de salmón y queso ahumado
Croquetas caseras
Dim sum de verduras con salsa agridulce
Brocheta de pollo yakitori
Saquito de marisco
Trompeta de langostinos con mermelada de tomate

Entrante (a elegir uno para todos los comensales)

Crema de patata asada al aroma de trufa
Crema bullabesa con verduras al wok
Ensalada de quinoa con aguacate, salmón ahumado y vinagreta cítrica
Ensalada de langostinos, manzana Granny Smith y piña con vinagreta de mostaza antigua

Principal (a elegir uno para todos los comensales)

Suprema de merluza braseada con salsa de gambas al aroma de azafrán
Entrecot de buey con patata y verduras tiernas

Crowne Plaza Madrid Centre Retiro

Postre (a elegir uno para todos los comensales)

Bombón de tres chocolates
Saquito de chocolate blanco y yogur con coulis de frutos rojos
Sol de mouse de maracuyá
Cheesecake
Café e infusiones

Bebidas

Vino Tinto D.O. Rioja
Vino Blanco D.O. Verdejo

Barra libre con DJ 2 horas

Jhonnie Walker (Red Label)
Ballantines
Beefeater
Bombay
Gordon's Pink
Brugal
Cacique
Absolut

Mínimo 35 personas

Precio por persona 115,50€ IVA incluido.

Extras opcionales

Bienvenida con puesto de limonadas: 82 € IVA incluido para unas 50 personas
Carro madrileño (servicio durante el cóctel): vermut premium, aceitunas de Camporreal, boquerones en vinagre con chips de patata, torreznos. Para aprox. 50 pax: 275 € IVA incluido
Barreño de cervezas artesanas Cibeles (30 Uds.): 82,50 € IVA incluido
Estación de quesos y embutidos nacionales (servido durante el cóctel): manchego curado, queso de Tetilla, queso azul, lomo, jamón de bodega, salchichón ibérico, picos y panes variados. Para aprox.

Crowne Plaza Madrid Centre Retiro

50 pax: 275 € IVA incluido

Recena: bandeja con 50 mini sándwiches de jamón y queso, pavo con rúcula, crema de salmón y vegetal: 44 € IVA incluido.