

Menú ejemplo nº3

Precio: 96,00€

Cóctel de bienvenida

Cucharita de tomate raff con boquerones marinados
Gazpacho de bogavante
Tartaleta de queso de cabra con mermelada de higo
Blinis de salmón, queso de cabra y lima con caviar de aceite de oliva
Bocaditos de anchoa de Santoña sobre pan con crema de tomate
Pavía de bacalao
Croquetas de cecina
Tortilla de bacalao, cebola y espinacas
Bocadito de gula al ajillo y guindillas
Mini quiche gratinado de hongos

***

Banquete

Crema de calabaza con pechuga ecológico escabechado y huevos de codorniz
Merluza de Celeiro, berberechos y ajetes
Nuestro ponche de yema y mazapán con helado de leche merengada y canela

***

Bodega

Vino blanco Ramón Bilbao, DO Rueda
Vino tinto Traslascuestas, DO. Ribera del Duero
Cava Aria Brut Nature, DO Cava para el cóctel
Vino espumoso Mia Moscato para el postre
Refrescos, zumos y cerveza
Agua Mineral
Café e infusiones acompañado por Mignardises
Barra libre dos horas

Parador de la Granja

(Todo incluido)