



Gold Plus

Bodega

Manzanilla

NY Hood moscato blanco o Solar de la Vega Verdejo D.O. Rueda

Mayor de Castilla D.O. Ribera del Duero o Coso Viejo D.O Rioja

Vino espumoso

Cervezas, refrescos, zumos y agua mineral

Cóctel de entrada

Jamón ibérico (1 pieza por cada 100 comensales cortado en cocina y pasado en bandeja)

Aperitivos fríos (6 a elegir)

Bombón de foie y pasas al Pedro Ximénez

Bombón de queso y pistacho

Cartuchitos de chicharrones

Dado de salmón ahumado con polvo de oro

Tataki de atún rojo con guacamole

Chupito de crema de queso con surimi y mermelada de higos

Crema de salmorejo cordobés

Sushi

Panipuri relleno de ensaladilla tierra y mar

Tosta de jamón y guacamole

Sorbito de remolacha y yogurt griego

Grissini con jamón ibérico

Aperitivos calientes (8 a elegir)

Samosas de verdura

Gambas al ajillo

Brochetitas de langostinos con butifarra

Dátil con beicon
Cartuchitos de pescaíto frito
Ravioli crujiente de queso, puerro y bacon
Milhoja de patata, queso viejo y ali-oli de ajo negro
Brocheta de gambas
Gamba Orly
Croquetas caseras de puchero
Pincho de solomillo de cerdo con crujiente de maiz y aderezo de miel

Stands

Arroz con langostinos, arroz negro con ali oli o risotto de setas.
Pulpeiro: elaboración de pulpo en directo.
Croquetería: croquetas de bacalao, merluza con gambas, puchero, rabo de toro, setas, espinacas y jamón ibérico.
Bodegón de quesos variados o buffet de ibéricos.

Puntos fríos

Punto decorativo de botellines escarchados acompañado de cartuchitos de patatas artesanas
Stand de Mojitos (autoservicio)
Barra de bebidas (cervezas, vinos, refrescos...)

Sorbete (a elegir uno)

Piña colada
Limón
Mandarina

Plato principal (A elegir uno)

Arroz caldoso con langostinos
Atún de almadraba sobre cama de manzana y cebolla
Lomo de dorada al horno acompañado de saquito de verduras, queso curado de oveja y embutido ibérico con salsa a la naranja.
Carrillera ibérica al oloroso acompañada de milhojas de patata al horno con cremoso de queso.

Catering Rabanal

Cabezal de cerdo ibérico a la reducción del Pedro Ximénez con patatas parisinas

Crema fría de fresas con parmesano

Solomillo de cerdo (al foie, a la pimienta, boletus o alemana) acompañado de saquito de verduras,

queso curado de oveja y embutido ibérico

Lomo de bacalao al soufflé con salsa de gambas

Milhojas de pluma ibérica acompañada de milhojas de patata con cremoso de queso y mojo picón

Postres (a elegir uno)

Tarta de queso horneada

Tarta comadre

Tarta tres chocolates

Trampantojo de fresa

Tarta chocogalleta Rabanal

(Incluye tarta nupcial - corte protocolario)

Buffet de café e infusiones

Barra libre

Barra libre de 4 horas de duración con bebidas de primeras marcas, surtido de frutos secos y gominolas