



Platino (tipo cóctel)

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)

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

Catering Rabanal

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

Puntos fríos

Punto decorativo de botellines escarchados acompañado de cartuchitos de patatas artesanas

Stand de Mojitos

Barra de bebidas (cervezas, vinos, refrescos...)

Stands

Bodegón de quesos variados

Jamón cortado en directo

Freiduría: chocos, chanquetes, adobito y gamba cristal

Ibéricos: jamón ibérico, chorizo ibérico de cerdo, morcilla de cerdo Ibérico, caña de lomo ibérica, salchichón de venado y cecina de León

Sorbete (a elegir uno)

Piña colada, limón, mandarina...

Stands principales (dos a elegir)

Solomillo de cerdo (al foie, a la pimienta, boletus o alemana) (a elegir dos salsas) con su correspondiente guarnición

Stand de salmorejos y ensaladas

Revuelto campero

Arroz con langostinos o risotto de setas

Showcooking (cocina en directo): mini brochetas de cerdo, pollo con sésamo, ibéricas, de langostinos... mini hamburguesas, tiras de secreto...

Carrillada en salsa

Postres

Estación de tartas, fruta natural y helados (Incluye tarta nupcial - corte protocolario)

Buffet de café e infusiones

Otras opciones a consultar

Barra Libre

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