



## Gold

### 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

# 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

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

## **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.

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

Crema fría de fresas con parmesano

# Catering Rabanal

---

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