



Menú todo incluido

Precio: 95,00€

Cóctel de 1 hora aprox.

Embutidos de la tierra y quesos (cortador presencial + de 100 invitados)

5 aperitivos fríos a elegir

5 aperitivos calientes a elegir

Opcional show cooking

Primer plato

Vieiras gratinadas y rellenas de marisco con cama de verduras salteadas

Sorbete de frutas

Plato principal

Solomillo de la dehesa en su jugo con patatas panaderas y cebolla caramelizada

Postre

Copa de tiramisú con cúpula de chocolate negro, bañada con café y ron

Bodega, café y licores