Menú 4

Recepción (una hora antes de entrar)

Fino Tío Pepe, cerveza con y sin alcohol
Refrescos, vino dulce
Agua mineral
Brochetas yakitori
Cucharitas de albondiguillas
Saquito de presa al pedro jimenez
Tosta de salmorejo y huevo de codorniz
Croquetas de cola de toro
Cucharitas de arroz negro con alioli
Saquitos de langostinos
Brocheta oriental
Rollito de primavera con salsa agridulce
Pavia de merluza
Almohadita de carrillada y boletus
Buñuelo de bacalao
Dátil con bacon
Berenjenas con queso rulo y miel de caña
Venenciador
Mesa gambrinus
Buffet de quesos

Bodega

Cerveza con y sin alcohol
Fino Tío Pepe
Vino rosado Lambrusco
Ribera Celeste
Vino blanco
Agua mineral
Refrescos

Luma Catering

Aperitivo al centro de la mesa (elegir uno por los novios)

Berenjenas rebozadas con queso de cabra y miel de caña
Pate de bogavante

Plato de chacina individual compuesto de

Jamón ibérico de bellota Beher etiqueta oro
Caña de lomo ibérica de bellota Beher etiqueta oro
Queso viejo con confit de tomate
(Se pondrán al centro de la mesa 2 platos de jamón, 2 de queso con confit de tomate, 2 de caña de lomo y estos platos se repetirán durante ½ hora)

Bandejas de marisco o plato individual compuesto de

Gambas blancas extras
Langostinos tigres extras
Cigalas y patas rusas
(Se pondrán al centro de la mesa 3 bandejas de marisco que se repetirán durante ½ hora)

1º plato (elegir dos platos por los novios)

Fideuá marinero
Revuelto francés
Arroz caldoso del señorito

2º plato (elegir un plato de carne y otro de pescado por los novios)

Confit de pato a la naranja
Solomillo en salsa de jabugo
Mero al buen comer
Lomo de bacalao a la roteña
(Todos los platos llevan guarnición a elegir)

Postre

Sorbete de limón, mandarina o mojito
Chupitos de licor o café
Tarta nupcial
Postre de diseño individual