Menú 2

Recepción (una hora antes de entrar)

Fino Tio Mateo
Cerveza con y sin alcohol
Refrescos
Vino dulce
Agua mineral
Brocheta de patatas paja con gambas
Croquetas de espinacas y piñones
Berenjenas con salmorejo y jamón
Piruletas de langostinos
Croquetas de cola de toro
Mini hamburguesa moruna
Piruletas de langostimo
Banderitas de carne ibérica
Cucharita de huevas aliñadas
Turbante de carrillada al cabrales
Tartar de salmon y aguacate
Gyosa de pollo
Brochetas yakitori
Brioche de carrilada
Cucharitas de bacalao dorado
Delicias de york y huevo hilado
Cucharitas de pulpo a la gallega
Mesa gambrinus
Buffet de quesos

Bodega

Cerveza con y sin alcohol
Fino Tio Mateo
Vino rosado Lambrusco

Ribera del Duero
Agua mineral
Refrescos

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

Pate de oca con frutos rojos
Berenjenas rebozadas con salmorejo y jamón

Plato de chacina individual compuesto de

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

Bandejas de marisco compuestas de

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

1º plato (elegir un plato por los novios)

Tulipa de cocktail de marisco
Helecho de pimientos del piquillo con langostinos al ajillo
Arroz caldoso con langostinos

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

Solomillo a la vinagreta
Redondillo de ternera en su jugo
Solomillo al azafrán
Merluza a la sidra
Turbante de lenguado al cava
(Todos los platos llevan guarnición a elegir)

Postre

Sorbete de limón o mandarina

Tarta nupcial

Postre de diseño