Menú 3

Recepción (una hora antes de entrar)

Fino Tio Mateo
Cerveza con y sin alcohol
Refrescos
Vino dulce
Agua mineral
Rolling de berenjenas y carne
Croquetas caseras, mejillones gallegos
Cartuchitos de camarones
Cucharitas de langostinos al ajillo
Twister de langostinos
Cucharitas de pulpo aliñado
Choquitos sanluqueños
Mini hamburguesa moruna
Buñuelos de marisco
Piruletas de langostinos
Tortillitas de camarones
Brochetas de mostaza y miel
Cucharita de albondiguillas
Buñuelo con alga wakame y gamba cristal
Milhojas de puerros
Adobito sevillano
Mollete de tinta de calamar con puntillita y alioli
Zamburiña gratinada
Brocheta de mostaza y miel
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 cabracho con tostas
Pate de oca con reducción de Pedro Ximénez

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 compuestas de

Gambas blancas extras
Langostinos tigres extras
(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)

Arroz negro de sepias y gambas con alioli de pera
Timbal de queso de cabra a la vinagreta de frutos secos

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

Solomillo al oloroso
Carrillada ibérica al oloroso
Dorada a la bilbaína
Lomo de bacalao sobre lecho de tomate
(Todos los platos llevan guarnición a elegir)

Postre

Sorbete de limón o mandarina

Tarta nupcial

Postre de diseño