Menú Orquídea C/Barra libre de 5 horas y recena

Precio: 125,00€

Cóctel de bienvenida

Surtido de ibéricos de bellota (jamón, chorizo y lomo ibérico)
Tabla de quesos de Castilla y León
Cecina leonesa con boletus edulis
Brie en costra de almendra con reducción de zumo de naranja
Revolconas con torreznos de soria
Ensalada de canónigos con guacamole y anguila ahumada
Croquetas caseras de boletus
Chistorra en gabardina
Langostinos en polvo de palomitas
Salmón a la estaca con verduras y setas encurtidas
Mini hamburguesas de angus con rúcula y crema de queso ahumado
Vasito de chipirón con cebolla caramelizada

Duración aproximada 2: 00 horas.

Entrantes (a elegir)

Ajo blanco malagueño con brocheta de frutas del bosque
Gazpacho andaluz con virutas de jamón ibérico
Crema de trigueros con compota de calabaza y brotes de guisante
Crema dorada de cachelos con pulpo
Gazpacho de fresas con cecina de vaca

Primer plato (a elegir)

Ensalada de bogavante con mango y mahonesa de almendras
Ensalada de gambón de Huelva en tempura, con naranja caramelizada
Lomos de corvina al vapor con trigueros y aire de rueda
Merluza al horno con ali-oli al tinto de toro en cama de repollo agridulce

El Patio de Las Orquídeas

Corazones de alcachofas baby con colas de langostino y brotes de rabanito
Ensalada de perdiz con cebollitas escabechadas
Bacalao a baja temperatura con pimientos de fresno de La Vega
Carpaccio de buey con foie fresco y lascas de parmesano

Sorbete de limón al cava de castilla

Segundo plato (a elegir)

Solomillo de buey con foie y salsa de moscatel
Cordero lechal de sacramenía asado a la antigua usanza
Cochinillo de la D.O. segoviana asado a la antigua usanza
Secreto ibérico con reducción de Pedro Ximénez
Magret de pato con culis de frutas del bosque
Perdiz escabechada con verduritas de la huerta

*Todos los platos se sirven con guarnición y se pasará a repetir según el deseo de los invitados.

Postre

Tarta nupcial
Crema de queso con helado de violetas
Tarta Oreo con chocolate caliente

Sobremesa

Selección de licores con y sin alcohol
Cafés e infusiones
Bombones variados

Bodega

Cóctel regado con:

Refrescos, agua mineral, vino tinto y blanco, cerveza Heineken y zumos variados

Elección de vinos para el servicio de mesa:

Vino Blanco Fray Germán, Rueda, Verdejo
Vino Blanco Mesache, Somontano, Chardonay
Vino Tinto Valdubon, Ribera de Duero, Tempranillo
Vino Tinto Solar Viejo, Rioja, Tempranillo

Agua Bonagua

Cava Freixenet Brut Nature