PROPUESTA MENÚ TODO INCLUIDO

Precio: 139,00€

Recepión de Invitados - Pré cóctel

(30 minutos)

Cóctel de Bienvenida - 16 referencias

(60 minutos)

Jamón ibérico con pan tumaca
Mesa de Quesos nacionales (3 tipos de quesos diferentes)
Gazpacho de cerezas
Sam de ensalada thai
Ajo blanco de almendras
Tako de remolachas
Sushi maki de salmon con pepino
Panipuri de morcilla con manzana verde
Taco de cordero con aguacate y cebolla encurtida
Croquetas de jamón ibérico
Montadito de carrillera enchilada con ajo negro y chiles
Delicia de cocido
Gofre de bravas
Risotto de hongos

PRIMER PLATO

Milhoja de lenguado gratinada con yuzú

ENTREPLATO - CÓCTEL (a elegir)

Rosales sour (mojito violetas)

Caipiroska de maracuyá

Mojito

Manzana sour

Cosmopolitan

SEGUNDO PLATO

Cordero manchego confitado al tomillo con espuma de tomates

o

Lingote tierno de ternera

POSTRE

Espuma de crema catalana con manzana

SOBREMESA

Mignardises, café y cava Juvé & Camps

Agua mineral, cerveza, vino tinto y blanco Selección Finca Los Rosales

INCLUYE TAMBIÉN:

- 2 horas de barra libre

- Teléfono para mensajes invitados durante el cóctel

- Uso exclusivo durante las 2 horas previas a la boda de una habitación para la novia o novio.

- Música y DJ durante todo el evento

- SGAE Y AGEDI incluido

- LOVE decorativo gigante con luces