

PROPUESTA MENÚ TODO INCLUIDO PLUS

Precio: 159,00€

Recepión de Invitados - Pré cóctel

(30 minutos)

Cóctel de Bienvenida - 26 referencias

(90 minutos) - incluido cortado de jamón a partir de 110 invitados adultos

Jamón ibérico al corte
Mesa de quesos internacionales (5 tipos de quesos diferentes)
Gazpacho de cerezas
Esférico de aceituna de Kalamata en aliño mediterráneo
Bocarte casero con pastel de tomate
Caipiriña de foie
Sam de torrezno con emulsión de escabeche de mejillones al sweet chili
Ensalada thai
Sushi maki de ensalada César
Crujiente de arroz con salmon marinado y mahonesa de siracha
Tartar de bonito con perlas de tapioca
Pani puri de morcilla con manzana verde
Taco de cordero,con aguacate y cebolla encurtida
Taco de remolachas
Croquetas de jamón ibérico
Delicia de cocido
Gofre de bravas
Flamenquín de anguila ahumada
Montadito de carrillera enchilada con ajo negro y chiles
Buñuelo de gambas al ajillo
Risotto de setas
Fideua con espuma de alioli

Finca Los Rosales

ENTRANTE

Crema de calabaza con cremoso de queso y sus pipas

PRIMER PLATO

Milhoja de lenguado gratinada con yuzú

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:

- 3 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