



Listado de los platos de aperitivo y banquete

Precio: 85,00€

Como es importante que vuestro banquete incluya alimentos que os encanten, podréis crear un menú personalizado. Nuestro equipo de cocineros utiliza los mejores productos de cada temporada para elaborar sorprendentes y originales preparaciones.

Aperitivo

Croquetitas variadas
hojaldre de salmón y espinacas
chupito de melón con crujiente de jamón
mini volovan de falso centollo
canapés variados
mini volovan de morcilla y pimientos caramelizados
pincho de piña
jamón y aceituna negra
pincho caprese
rollo de salmón con queso crema y alcaparras
brocheta de langostinos y bacon
cucharilla de risotto de setas
tacos de queso y anchoa
rollo de cecina y mousse de foie

Entrantes

Crema fría de pepino con menta
Carpaccio de calabacín y ahumados
Langostinos con vinagreta de frutos secos
Ensalada de jamón y mousse de foie
Crema de calabaza con picatoste de bacon y pipas
Pudding de gambas sobre lecho de canónigos y salsa rosa
Pastel de verduras bicolor con salsa verde italiana
Cocktail de langostinos sobre piña natural

Hotel Sabinares del Arlanza

Pescados

Merluza rellena de salmón en salsa de limón y ajo

Rape con pisto

Bacalao en crema de pan y ajo con pimientos confitados

Lasagna de salmón y requesón con salsa de tomate y pimientos

Tortelloni

Paella con bogavante

Combinación de paellas (arroz a banda con salsa ali-oli, arroz negro, paella marisco)

Carnes

Lechazo asado

Solomillo con salsa stroganoff

Entrecot dos salsas

Carrillera de ternera estofada en salsa de cebolla y pasas con hortalizas de temporada

Postres

Tarta nupcial con tulipa de helado

Tiramisú

Tartas variadas de queso, manzana, pera...

Bodega

D. O Arlanza

D.O Ribera

D.O Rioja

D.O Rueda

Nuestra gastronomía selecta se adecúa a los gustos, conquista y consigue brillar con luz propia. Colaboramos con empresas de catering para grupos de más de 120 personas.