



Menú de boda Edelweiss

Precio: 116,00€

Aperitivo Edelweiss (a escoger 12 opciones: 6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes)

Fríos

Chips vegetales

- Perla borracha de melón con jamón marinada
- Tartar de atún con aceite de sobrasada de Mallorca
- Tartar de salmón con fresa del Maresme y aguacate
 - Tartar de vieira y bogavante al estilo Edelweiss
 - Steak tartare
 - Ceviche peruano estilo Mila
 - Piruleta de chocolate con foie
 - Chupa chup de pipas con foie
- Sorbete de crema de melón a la menta con espuma de mojito
 - Sorbete de sandía con tomate y perlas de wasabi
 - Sorbete de gazpacho de fresa con helado de mascarpone
 - Sorbete de gazpacho de mango con helado de guacamole
 - Sorbete de gazpacho de ciruela con tomate
 - Coca de pan con tomate y virutas de jamón
- Brocheta de tomate cherry deshidratado con perla de mozzarella de búfala y albahaca
 - Piruleta de mojito
 - Piruleta de mango con queso manchego
 - Piruleta rebozada de queso de cabra
 - Edamames
 - Mochi de sobrasada
 - Mochi de foie
 - Mochi de cheesecake
 - Bolita de queso con arándanos
 - Algas wakame

Calientes

Braves Edelweiss

- Assortit de nuestras croquetas
- Buñuelo negro de bacalao con tinta de calamar y perfume de ajo y aceite
 - Buñuelo de gamba, coco y curry
 - Mini tortilla trufada Edelweiss
 - Mini pincho de tortilla de calabacín
 - Tortilla de cebolla caramelizada y queso
- Ravioli crujiente de huevo frito con sobrassada
- Ravioli crujiente de butifarra del perol con manzana
 - Ravioli crujiente de gamba roja con cangrejo
 - Ravioli crujiente de langosta
- Twister de langostino con salsa Ras el Hanout
- Vieira a la plancha con parmentier de patata
 - Tempura de 7 verduras con romesco

Canelón de confit de pato con foie y bechamel de setas

- Canelón de pescado y marisco con bechamel de verduritas
 - Canelón de berenjena con hummus
 - Canelón de calabacín con verduritas
 - Gyoza de verduritas
 - Gyoza de ceps con trompetas de la muerte
 - Rebozado de queso camembert
 - Buñuelo de huevos rotos con jamón
 - Lágrimas de bacalao
 - Lágrimas de pollo estilo Kentucky
 - Cucharilla de pollo con salsa japonesa
- Cucharilla de cerdo marinado estilo Edelweiss
- Mini bao de pollo ahumado con salsa kimchi
 - Mini lasaña vegetal
- Stick de pies de cerdo con salsa agridulce
- Sorbete de guisante con virutas de jamón
- Sorbete de calabaza con helado de ceps
- Cucharilla de heura con parmentier de patata

- Salteado de verduras
- Mini hamburguesa de tofu con setas
- Brocheta de verduras a la plancha
- Ravioli de queso y pera con salsa de nueces
- Tapita de pulpo gallego con patata
 - Buñuelo caliente de tiramisú
 - Buñuelo caliente de cheesecake
 - Tequeños de queso
- Tequeños de queso relleno con espinacas
 - Cucharilla de musaca
 - Mini falafel
 - Brocheta de pollo teriyaki
 - Brocheta de verduritas

Los buffets Edelweiss

Mediterráneo

Sorbete de gazpacho de fresas con perlas de mascarpone
Zurito de la huerta con queso de cabra y frutos rojos

Quesos

Surtido de quesos con bastoncillos, nueces y mermeladas

La bodega del aperitivo

Vino Blanco Cora de Loxarel, D.O. Penedès
Vino Tinto Amaltea De Loxarel, D.O. Penedès
Cava 999 De Loxarel Rosé, D.O. Clàssic Penedés
Agua, refrescos, cervezas, vermouths

Menú de boda Edelweiss

Primer plato (1 opción a escoger)

Ensalada de jamón ibérico, frutos secos, foie, vinagreta de rosas y aloe vera
Canelón de confitado de pato y foie, con bechamel de setas salvajes y manzana caramelizada
Sopa templada de melón con helado de mojito y virutas de jamón ibérico
Gazpacho con helado de aceite de oliva, langostinos y crujiente de ibérico

Ensalada de hatillo de manzana y virutas de foie con tomate deshidratado y marinado con aceite de albahaca

Canelón de pescado y marisco con bechamel de verduras de la huerta

Segundo plato (1 opción a escoger)

Cochinillo dorado al horno con salsa de Pedro Ximénez y ciruelas

Bacalao al pilpil con fondo de patata y cebolla de Figueras

Meloso de cerdo ibérico en su salsa con guarnición de manzana y verduritas

Espalda de cordero deshuesada con reducción de Oporto y patata laminada

Corvina al horno con verduritas de temporada

Placa de ternera cocida a baja temperatura con fondo rojo y un toque exótico

Sorbete (1 opción a escoger)

Mandarina

Mojito

Limón al tomillo

Mango

Frutos rojos

Pastel nupcial (1 opción a escoger)

Massini

Sacher

Cúpula de chocolate blanco con mandarina y caramelo

Cheesecake

Red velvet

Limon con merengue

Cafés e infusiones

La bodega del banquete

Vino blanco Cora de Loxarel, D.O. Penedès

Vino tinto Amaltea Loxarel, D.O. Penedès

Cava Carles Andreu Brut Nature Reserva, D.O. Cava

Agua mineral