



MENÚ BRONCE

RECEPCION (UNA HORA ANTES DE ENTRAR)

FINO TIO MATEO, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL, REFRESCOS, VINO DULCE y AGUA MINERAL
SELECCION DE APERITIVOS CATERING LUMA (12 APERITIVOS A ELEGIR DE LA CARTA DE PLATOS)
MESA GAMBRINUS Y BUFFET DE QUESOS

BODEGA

FINO TIO MATEO, VINO BLANCO FRIZZANTE, RIBERA DEL DUERO, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL, AGUA
MINERAL Y REFRESCOS

APERITIVO AL CENTRO DE LA MESA (ELEGIR UNO POR LOS NOVIOS)

PATE DE CABRACHO CON MAYONESA
QUESO FRITO CON MIEL Y FRAMBUESAS

CHACINA (SE PONDRAN AL CENTRO DE LA MESA Y SE REPETIRAN DURANTE 1/2 HORA)

JAMON IBERICO DE BELLOTA BEHER
CAÑA DE LOMO IBERICA DE BELLOTA BEHER
QUESO VIEJO

BANDEJAS DE MARISCO (SE PONDRAN AL CENTRO DE LA MESA Y SE REPETIRAN DURANTE 1/2 HORA)

GAMBAS BLANCAS
LANGOSTINOS TIGRES

1º PLATO (ELEGIR UN PLATO POR LOS NOVIOS)

CREMA DE SALMOREJO CON TAQUITOS DE JAMÓN, DADITOS DE HUEVO Y AOVE
REVUELTO DE LA CASA
CONSOMÉ CON TAQUITOS DE JAMON, DADITOS DE HUEVO Y ARROZ

2º PLATO (ELEGIR UN PLATO DE CARNE Y OTRO DE PESCADO POR LOS NOVIOS)

SOLOMILLO AL PEDRO XIMENEZ CON PATATAS PANADERAS
SOLOMILLO A LA ALMENDRA CON PARMENTIER DE PATATA
DORADA A LA BILBAINA CON VERDURAS ASADAS
MERO A LA VASCA CON PATATAS AL HORNO Y PIMIENTO DEL PADRON

POSTRE

SORBETE DE LIMON
TARTA DE CORTE Y POSTRE DE DISEÑO

FIN DE FIESTA

3 HORAS DE BARRA LIBRE