MENÚ PLATA

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 (15 APERITIVOS A ELEGIR DE LA CARTA DE PLATOS)
MESA GAMBRINUS, BUFFET DE QUESOS Y RINCON MARINERO

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

APERITIVO AL CENTRO DE LA MESA (ELEGIR UNO POR LOS NOVIOS)
BERENJENAS REBOZADAS CON QUESO DE CABRA Y MIEL DE CAÑA
PATE DE OCA CON REDUCCION DE PEDRO JIMENEZ

CHACINA (SE PONDRAN AL CENTRO Y SE REPETIRAN DURANTE 1/2 HORA)
JAMON IBERICO DE BELLOTA BEHER ETIQUETA ORO
CAÑA DE LOMO IBERICA DE BELLOTA BEHER ETIQUETA ORO
QUESO VIEJO CON CONFIT DE TOMATE

BANDEJAS DE MARISCO (SE PONDRAN AL CENTRO Y SE REPETIRAN DURANTE 1/2 HORA)
GAMBAS BLANCAS EXTRA
LANGOSTINOS TIGRES EXTRA

1º PLATO (ELEGIR UN PLATO POR LOS NOVIOS)
ARROZ CALDOSO CON LANGOSTINOS
CANELÓN DE POLLO Y FOIE

2º PLATO (ELEGIR UN PLATO DE CARNE Y OTRO DE PESCADO POR LOS NOVIOS)
LINGOTE DE CARRILLADA IBERICA AL OLOROSO CON PARMENTIER DE PATATA
MERO AL BUEN COMER CON PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO

POSTRE
SORBETE SABOR A ELEGIR POR LOS NOVIOS
TARTA DE CORTE Y POSTRE DE DISEÑO

FIN DE FIESTA

3 HORAS DE BARRA LIBRE
BUFFET DE CAFE
REPOSTERIA FRANCESA