MENÚ ORO

RECEPCION (UNA HORA ANTES DE ENTRAR)
FINO TIO PEPE, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL, REFRESCOS, VINO DULCE y AGUA MINERAL
SELLECION DE APERITIVOS CATERING LUMA (20 APERITIVOS A ELEGIR DE LA CARTA DE PLATOS)
MESA GAMBRINUS, RINCON MEXICANO, BUFFET DE QUESOS Y RINCON MARINERO

BODEGA
FINO TIO PEPE, RIBERA DEL DUERO CELESTE, CROSS TWIST, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL, AGUA MINERAL Y REFRESCOS

APERITIVO AL CENTRO DE LA MESA (ELEGIR UNO POR LOS NOVIOS)
REGAÑÁ DE SARDINA AHUMADA CON MERMELADA DE PIMIENTO ROJO
SAQUITOS DE PRESA IBERICA AL PEDRO XIMENEZ

CHACINA (SE PONDRAN AL CENTRO DE LA MESA 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 DE LA MESA Y SE REPETIRAN DURANTE 1/2 HORA)
GAMBAS BLANCAS EXTRAS
LANGOSTINOS TIGRES EXTRAS

1º PLATO (ELEGIR UN PLATO POR LOS NOVIOS)
ARROZ NEGRO DE SEPIA Y GAMBAS CON ALIOLI DE PERA
ENSALADA DE CHERRYS CONFITADOS CON QUESO GRATINADO Y FRUTAS ESCARCHADA

2º PLATO (ELEGIR UN PLATO DE CARNE Y OTRO DE PESCADO POR LOS NOVIOS)
REDONDILLO DE TERNERA EN SU JUGO CON PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO
MERLUZA EN SALSA DE BOGAVANTE CON VERDURITAS ASADAS

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 CAFÉ Y CHUPITOS DE LICOR
MESA DULCE
RECENA DE MONTADITOS