

MENÚ 1: ENTREGA BANDEJAS

10 aperitivos + 2 postres

Piezas por persona: 18/19

APERITIVOS

- Jamón ibérico y lomo de bellota
- Quesos del mundo D.O. con nueces
- Salmorejo cordobés con virutas de cecina de León
- Chupa chups de foie con crujiente de maíz frito
- Sablé de queso Boffard con lascas de jamón y anchoas del cantábrico
- Empanada gallega artesana de atún
- Mini brioche de ensaladilla de gambas
- Chapatita de pollo asado hilado con rúcula y mayonesa
- Tarta rústica de berenjena y mozzarella
- Mini pita de ternera con salsa kebab y dados de tomate especiado

POSTRES (elegir dos)

- Brownie de chocolate
- Cheesecake con dulce de leche
- Tiramisú
- Pastel de zanahoria

BEBIDA

- Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate. Cerveza con y sin alcohol
- Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal
- Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza

MENÚ INFANTIL

- Hamburguesitas de ternera
- Mini hot dogs
- Croquetas de jamón
- Chapatitas de pollo asado
- Mini pizzas jamón y queso
- Brownie clásico
- Bolsa de chuches

- Opcional: tarta de Comunión o fondant (consultar precio)

MENÚ 2: BUFFET FRÍO

Duración: 2 horas

10 aperitivos + 2 postres + bebida

Piezas por persona: 18/19

Incluye un camarero y todo el menaje necesario (loza y cristalería)

Incluye mesas con mantelería para el buffet

APERITIVOS

- *Jamón ibérico y lomo de bellota*
- *Quesos del mundo D.O. con nueces*
- *Salmorejo cordobés con virutas de cecina de León*
- *Chupa chups de foie con crujiente de maíz frito*
- *Sablé de queso Boffard con lascas de jamón y anchoas del cantábrico*
- *Empanada gallega artesana de atún*
- *Mini brioche de ensaladilla de gambas*
- *Chapatita de pollo asado hilado con rúcula y mayonesa*
- *Tarta rústica de berenjena y mozzarella*
- *Mini pita de ternera con salsa kebab y dados de tomate especiado*

POSTRES (elegir dos)

- *Brownie de chocolate*
- *Cheesecake con dulce de leche*
- *Tiramisú*
- *Pastel de zanahoria*

BEBIDA

- *Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate*
- *Cerveza con y sin alcohol*
- *Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal*
- *Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza*

MENÚ INFANTIL

- *Hamburguesitas de ternera*
- *Mini hot dogs*
- *Croquetas de jamón*
- *Chapatitas de pollo asado*
- *Mini pizzas jamón y queso*
- *Brownie clásico*
- *Bolsa de chuches*

- *Opcional: tarta de Comunión o fondant (consultar precio)*

MENÚ 3: CÓCTEL

Duración: 2 horas

15 aperitivos + 1 cazuelita + 2 postres + bebida (29 piezas por persona)

Incluye todo el menaje y personal necesario (loza y cristalería)

Incluye mesas altas con mantelería

APERITIVOS FRÍOS

- *Jamón ibérico con picos de Jerez*
- *Tabla de quesos D.O. con nueces*
- *Sablé de queso Boffard con lascas de jamón y anchoas del cantábrico*
- *Tartaleta de codorniz escabechada con vinagreta de mango*
- *Muffin de boletus y foie con chutney de plátano piña y orejones*
- *Mini cono de espinacas con cremoso de cabrales y pera*
- *Cremoso de berenjena braseada con mostaza de Dijon*

APERITIVOS CALIENTES

- *Tortilla de patatas con ali oli de mejillón escabechado*
- *Croquetitas de rabo de toro, de setas y queso azul, de jamón ibérico y de calabaza y membrillo (elegir dos)*
- *Hamburguesita de ternera con crema de queso cheedar y guacamole*
- *Puntas de trigueros crujientes con parmesano y salsa de limón*
- *Cucharita de pulpo con cachelo ahumado*
- *Langostinos con falso coco de panko*

- *Salmorejo cordobés virutas de cecina de León (en verano)*
- *Crema de verduras con gamba y coco (en invierno)*

CAZUELITAS (elegir una)

- *Tabulé con cordero*
- *Wok de calamarcitos y gambones con verduras*
- *Lentejas estofadas con con verduras y boletus*

POSTRES (elegir dos)

- *Petit bouche crujiente de vainilla y arándanos*
- *Mousse de lima y manzana confitada*
- *Mini cono de cacao de vainilla y frambuesa*

BEBIDA

- *Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate. Cerveza con y sin alcohol*
- *Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal*
- *Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza*

MENÚS 2018
COMUNIONES Y BAUTIZOS



MENÚ INFANTIL

- *Hamburguesitas de ternera*
- *Mini hot dogs*
- *Croquetas de jamón*
- *Chapatitas de pollo asado*
- *Mini pizzas jamón y queso*
- *Brownie clásico*
- *Bolsa de chuches*

- *Opcional: tarta de Comunión o fondant (consultar precio)*

MENÚ 4: CÓCTEL

Duración: 2 horas

15 aperitivos + 1 cazuelita + 2 postres + bebida (32 piezas por persona)

Incluye todo el menaje y personal necesario (loza y cristalería)

Incluye mesas altas con mantelería

APERITIVOS FRÍOS

- *Jamón de bellota con picos de Jerez*
- *Sushi (maki de salmón, sésamo y rúcula / california roll de pepino, zanahoria y pimiento / maki de atún y aguacate)*
- *Cake pops de gorgonzola con salsa de albaricoques*
- *Gominola de salmorejo de piquillos con atún marinado*
- *Mini cono de pollo con salsa rosa ahumada y tomate casse*
- *Turrón de queso con virutas de bacalao ahumado*
- *Bombón de queso y membrillo con frutos secos*
- *Mini muffin de parmesano y olivas negras*

APERITIVOS CALIENTES

- *Petit timbal de rabo estofado al vino tinto*
- *Cartuchito de puntillas fritas con ali oli de wakame*
- *Rollito de pato pekinés*
- *Pañuelo de morcilla y pera*
- *Tosta de solomillo ibérico a la sevillana*
- *Mini empanadilla criolla de carne, aceitunas y huevo*
- *Croquetitas de rabo de toro, de setas y queso azul, de jamón ibérico y de calabaza y membrillo (elegir dos)*
- *Golosina de Mahón y jabugo*

CAZUELITAS (elegir una)

- *Tabulé con cordero*
- *Albóndigas de pescado en salsa verde y guisantes*
- *Salmón en taquitos con salsa de trigueros y judías verdes*
- *Solomillos stroganoff*
- *Carrillera ibérica estofada con puré de patata trufada*
- *Guiso de trigo tierno con verduras de temporada*

POSTRES

- *Mini brocheta de trufa de chocolate negro y blanco*
- *Mini cono de merengue de limón*
- *Tarta de queso invertida*
- *Sangría de frutos rojos cabernet Sauvignon con vainilla*

MENÚS 2018
COMUNIONES Y BAUTIZOS



BEBIDA

- *Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate. Cerveza con y sin alcohol*
- *Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal*
- *Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza*

MENÚ INFANTIL

- *Hamburguesitas de ternera*
- *Mini hot dogs*
- *Croquetas de jamón*
- *Chapatitas de pollo asado*
- *Mini pizzas jamón y queso*
- *Brownie clásico*
- *Bolsa de chuches*

- *Opcional: tarta de Comunión o fondant (consultar precio)*

MENÚ 5: BUFFET + ARROZ

Duración: 3 horas

7 aperitivos + arroz + 1 postre + café + bebida

Incluye todo el menaje y personal necesarios (vajilla, cubertería y cristalería)

No incluye mobiliario (mesas y sillas)

APERITIVOS

- *Jamón y lomo ibérico*
- *Muffin de boletus con foie y chutney de plátano*
- *Steak tartar con crema de chirivía y crujiente de boniato*
- *Salmorejo cordobés con virutas de cecina de León*
- *Cake pops de gorgonzola con salsa de albaricoques*
- *Brocheta de salmón marinado con mayonesa de ajo negro*
- *Mini ensaladas gourmet*

ARROCES (elegir uno)

- *Risotto de magret y trufa*
- *Arroz cremoso con foie y setas*
- *Paella vegetariana*
- *Paella de verduras y pollo*
- *Arroz del Señoret*

POSTRES (elegir uno)

- *Mousse de chocolate avellanado con bizcocho*
- *Manzana streussel de crema catalana y salsa grany smith*
- *Pannacotta de chocolate blanco con gelé de cereza y bizcocho de coco tostado*
- *Cremoso de limón merengado con bizcocho a la yema*
- *Tarta de obleas con crema de dulce de leche y crujiente de almendras*
- *Tarta de obleas con crema pastelera, fresas y almendras garrapiñadas*

- *Café e infusiones*

BEBIDA

- *Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate. Cerveza con y sin alcohol*
- *Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal*
- *Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza*

MENÚ INFANTIL

- *Hamburguesitas de ternera*
- *Mini hot dogs*
- *Croquetas de jamón*
- *Chapatitas de pollo asado*
- *Mini pizzas jamón y queso*
- *Brownie clásico*
- *Bolsa de chuches*

- *Opcional: tarta de Comunión o fondant (consultar precio)*

MENÚ 6: BUFFET + BARBACOA

Duración: 3 horas

7 aperitivos + barbacoa + 1 postre + café + bebida

Incluye todo el menaje y personal necesarios (vajilla, cubertería y cristalería)

APERITIVOS

- *Jamón y lomo ibérico*
- *Ajoblanco con dados de atún marinado*
- *Tartar de atún y gambas con aguacate*
- *Cucharita de salpicón de pulpo con mejillón*
- *Sablé de queso Boffard con lascas de jamón y anchoas del cantábrico*
- *Gominola de salmorejo de piquillos con atún marinado*
- *Mini ensaladas gourmet*

BARBACOA

- *Espeto de verduras de temporada*
- *Secreto ibérico*
- *Churrasco de ternera D.O Valle del Esla*
- *Pollo marinado*
- *Entraña*
- *Chorizo criollo*
- *Patatas asadas al romero*

POSTRES (elegir uno)

- *Mousse de chocolate avellanado con bizcocho*
- *Manzana streussel de crema catalana y salsa grany smith*
- *Pannacotta de chocolate blanco con gelé de cereza y bizcocho de coco tostado*
- *Cremoso de limón merengado con bizcocho a la yema*
- *Tarta de obleas con crema de dulce de leche y crujiente de almendras*
- *Tarta de obleas con crema pastelera, fresas y almendras garrapiñadas*

- *Café e infusiones*

BEBIDA

- *Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate. Cerveza con y sin alcohol*
- *Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal*
- *Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza*

MENÚ INFANTIL

- *Hamburguesitas de ternera*
- *Mini hot dogs*
- *Croquetas de jamón*
- *Chapatitas de pollo asado*
- *Mini pizzas jamón y queso*
- *Brownie clásico*
- *Bolsa de chuches*

- *Opcional: tarta de Comunión o fondant (consultar precio)*

MENÚ 7: CÓCTEL + PLATO PRINCIPAL

Duración: 3 horas

8 aperitivos + 1 plato principal + 1 postre + café + bebida

Incluye todo el menaje y personal necesarios (vajilla, cubertería y cristalería)

APERITIVOS

- *Jamón y lomo ibérico*
- *Bombón de queso y membrillo con frutos secos*
- *Muffin de Boletus con foie y chutney de plátano*
- *Chupito de salmorejo cordobés con virutas de cecina de León*
- *Croquetas de rabo estofado*
- *Crema de verduras con gamba y coco*
- *Tarta rústica de berenjena y mozzarella*
- *Cucharita de pulpo con cachelo ahumado*

PLATO PRINCIPAL (elegir uno)

- *Corvina asada con pastel de calabaza y trigueros*
- *Confit de pato con manzana, puré de patata, mango y apio verde*
- *Carrillera de ternera al vino tinto con gratén de patatas y parmesano*

POSTRES (elegir uno)

- *Mousse de chocolate avellanado con bizcocho*
- *Manzana streussel de crema catalana y salsa grany smith*
- *Pannacotta de chocolate blanco con gelé de cereza y bizcocho de coco tostado*
- *Cremoso de limón merengado con bizcocho a la yema*
- *Tarta de obleas con crema de dulce de leche y crujiente de almendras*
- *Tarta de obleas con crema pastelera, fresas y almendras garrapiñadas*

- *Café e infusiones*

BEBIDA

- *Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate. Cerveza con y sin alcohol*
- *Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal*
- *Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta reserva*

MENÚ INFANTIL

- *Hamburguesitas de ternera*
- *Mini hot dogs*
- *Croquetas de jamón*
- *Chapatitas de pollo asado*
- *Mini pizzas jamón y queso*
- *Brownie clásico*
- *Bolsa de chuches*

- *Opcional: tarta de Comunión o fondant (consultar precio)*

MENÚ 8: SENTADO

Duración: 3 horas

6 aperitivos + 1 entrante + 1 segundo + 1 postre + café + bebida

Incluye todo el menaje y personal necesarios (vajilla, cubertería y cristalería)

APERITIVOS

- *Jamón y lomo ibérico*
- *Steak tartar con crema de chirivía y crujiente de boniato*
- *Salmorejo cordobés con virutas de cecina de León*
- *Croquetas de pollo y huevo*
- *Crujiente de morcilla y plátano caramelizado*
- *Cucharita de pulpo con cáchelo ahumado*

ENTRANTES (elegir uno)

- *Terrina de salmón ahumado con cremoso aguacate y mango con especias*
- *Ravioli de trufa con salsa de magret y jamón de pato*
- *Tartar de tomate y sandía con langostinos tigres y vinagreta de mostaza antigua*

SEGUNDOS (elegir uno)

- *Lomo de bacalao con emulsión de mejillón*
- *Cordero asado con cremoso de chirivía y patata violeta*
- *Timbales de rabo estofado gratinados con ali oli de manzana asada*

POSTRES (elegir uno)

- *Mousse de chocolate avellanado con bizcocho*
- *Manzana streussel de crema catalana y salsa grany smith*
- *Pannacotta de chocolate blanco con gelé de cereza y bizcocho de coco tostado*
- *Cremoso de limón merengado con bizcocho a la yema*
- *Tarta de obleas con crema de dulce de leche y crujiente de almendras*
- *Tarta de obleas con crema pastelera, fresas y almendras garrapiñadas*

- *Café e infusiones*

BEBIDA

- *Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate. Cerveza con y sin alcohol*
- *Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal*
- *Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta reserva*

MENÚ INFANTIL

- *Hamburguesitas de ternera*
- *Mini hot dogs*
- *Croquetas de jamón*
- *Chapatitas de pollo asado*
- *Mini pizzas jamón y queso*
- *Brownie clásico*
- *Bolsa de chuches*

- *Opcional: tarta de Comunión o fondant (consultar precio)*

MENÚ 9: SENTADO

Duración: 3 horas

*6 aperitivos + 1 entrante + 1 segundo + 1 postre + café + bebida
Incluye todo el menaje y personal necesarios (vajilla, cubertería y cristalería)*

APERITIVOS

- *Jamón y lomo ibérico*
- *Cake pops de gorgonzola con salsa de albaricoques*
- *Brocheta de salmón marinado con mayonesa de ajo negro*
- *Croquetas de calabaza y membrillo*
- *Rollito de pato pekinés*
- *Tortillita de patatas con ali oli de mejillón escabechado*

ENTRANTES (elegir uno)

- *Ajoblanco con atún marinado en salsa de soja, mirin y jengibre*
- *Crema de boletus con cigala braseada y aceite de ceniza de puerros*
- *Ceviche de lubina en fruta de la pasión con perlas de lima y emulsión de sardina*
- *Ensalada de trigo macerado con gambas, piña y jamón de pato*

SEGUNDOS (elegir uno)

- *Lubina al vapor con puré de tupinambo, verduras glaseadas con miel*
- *Suprema de merluza con salsa de pimienta verde y puré de patata morada*
- *Solomillo sobre carpaccio con foie y trufa negra con verduritas, sésamo y lima*
- *Taco de cochinito confitado con crema de castañas*

POSTRES (elegir uno)

- *Mousse de chocolate avellanado con bizcocho*
- *Manzana streussel de crema catalana y salsa grany smith*
- *Pannacotta de chocolate blanco con gelé de cereza y bizcocho de coco tostado*
- *Cremoso de limón merengado con bizcocho a la yema*
- *Tarta de obleas con crema de dulce de leche y crujiente de almendras*
- *Tarta de obleas con crema pastelera, fresas y almendras garrapiñadas*

- *Café e infusiones*

BEBIDA

- *Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate. Cerveza con y sin alcohol*
- *Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal*
- *Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta reserva*

MENÚ INFANTIL

- *Hamburguesitas de ternera y mini hot dogs*
- *Croquetas de jamón*
- *Chapatitas de pollo asado*
- *Mini pizzas jamón y queso*
- *Brownie clásico y bolsa de chuches*

- *Opcional: tarta de Comunión o fondant (consultar precio)*

