



Servicios incluidos para una boda en exclusiva.

Ante todo: muchas gracias por la confianza que depositan en nosotros. Para ustedes esta celebración es única y quieren personalizarla, por ello, les ofreceremos variedad en la elección de todos los componentes que hacen de este evento algo muy especial.

Les relacionamos todo lo que nuestros servicios de catering incluyen en los precios que ofertamos:

1. Servicio de cocina y sala. Todo el personal necesario tanto para el servicio de cocina como para el apoyo de traslados y limpieza.
2. Planificación, asesoramiento y dirección del servicio. La dirección de un servicio de catering es sinónimo de versatilidad y organización porque hemos de adaptarnos a las circunstancias del terreno, los espacios, el tiempo y la climatología.
3. Todo el menaje necesario para el desarrollo del servicio: mobiliario, mantelería, fundas de silla, cubertería, cristalería, vajilla, etc.
4. Decoración floral de las mesas.
5. Impresión de minutas de menú.
6. Organización del protocolo. La colocación de los comensales es una tarea inevitable si queremos que todos nuestros invitados estén satisfechos. Expondremos el protocolo diseñado para su boda.
7. Degustación de menú para 6 personas una vez confirmada la reserva. Si usted confía en nuestro servicio para su banquete les ofreceremos una degustación donde comentaremos los ingredientes de su menú. (consultar condiciones).
8. Montaje y desmontaje con limpieza de las instalaciones interiores de nuestro personal y cocina. Para las personas que se preocupan de organizar su banquete de bodas será primordial que el último efecto que dejemos en las instalaciones sea el de orden y limpieza.
9. Menús personalizados. En base a sus propuestas les confeccionaremos los menús a su medida.
10. Menús infantiles y elaboración de los menús especiales que sean necesarios: diabético, sin sal, alérgicos, celíacos, etc.

La confección del menú.

Para la confección del menú seguiremos los mismos criterios que con el resto de las oportunidades que nos ofrece la libertad de adaptar una celebración a su gusto.



APERITIVOS PARA COCTEL DE BIENVENIDA:

FRIOS

- Brocheta de queso puro de oveja albardado en rúcula con vinagreta de miel y frambuesa
- Vasito de ajo blanco malagueño con aceite de arbequina
- Vasito de gazpacho andaluz
- Vasito de gazpacho de sandía y frambuesa con tomate confitado
- Vasito de gazpacho de sandía con aceite de oliva Virgen Extra
- Vasito de gazpacho de pimiento choricero con tomate confitado
- Vasito de salmorejo con guarnición de almendras y jamón
- Vasito de crema de sandía con queso fresco
- Dados de tortilla de patata confitada en aceite de oliva
- Cazuelita de cous-cous con daditos de calabacín y menta
- Dado de mi-cuit de foie con crujiente de almendra caramelizada
- Perla de mi-cuit de foie con picada de pistacho y reducción de PX
- Langostino embrochetado con dado de mango y reducción de balsámico
- Mozzarella con tomate cherry embrochetados con lágrima de aceite de oliva
- Pincho de ensalada verde con vinagreta de miel
- Lacón con aceite de pimentón
- Rollito de roast-beef con rúcula y mostaza dulce
- Virutas de jamón de bellota con pan de obrador y tomate rama
- Cucharita de carpaccio de buey, crujiente de pan de tomate y virutas de parmesano
- Perlas de melón de Villaconejos con virutas de ibérico y toque de reducción de Módena
- Brocheta de langostino con piña
- Jamon iberico de bellota con picos de Jerez
- Quesos nacionales o importacion con regañas, uvas y neces.
- Rollito de salmon ahumado con gulas, alcaparras y eneldo
- Rollito de cecina de Leon con rúcula y parmesano
- Cucharita de foie con frambuesa
- Canapes de bacalao ahumado al eneldo.
- Bloodi Mery con embrochetado de berberechos.
- Milhoja de salmón ahumado con queso al eneldo.



APERITIVOS PARA COCTEL DE BIENVENIDA:

CALIENTES:

- Vasito de brandada de bacalao con mousse de piquillo
- Vasito de crema de calabaza con parmesano
- Vasito de crema de pera con viruta de parmesano
- Vasito de crema de boletus con picatostes y cebollino picado
- Vasito de crema de espárragos trigueros con crujiente de bacon
- Vasito de crema de zanahorias con crujiente de bacon y tomillo picado
- Brocheta de pulpo cocido a la antigua con aceite y pimentón
- Cazuelita de chistorra a la sidra
- Cazuelita de chistorra al vino de Jerez
- Dados de merluza con emulsión suave de ali oli
- Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada y canónigos
- Rollito de primavera con juliana de verduras al estilo japonés
- Brocheta de langostino salteado con jengibre y albahaca
- Cucharita de patata confitada con huevo de codorniz y lasca de jamón
- Chipirón encebollado en salsa verde
- Croquetas de matanza
- Croquetas de jamon iberico
- Croquetas de boletus
- Croquetas de rabo de toro
- Croquetas de bacalao
- Cucharita de ventresca sobre pimiento rojo caramelizado
- Chucharita de pisto manchego con huevo de codorniz
- Crujiente de gambas de Huelva
- Pescadito en adobo andaluz
- Brochetitas de solomillo iberico al Pedro Ximenez
- Ferrero roche de mejillón y kikos
- Crocanti de morcilla y almendra
- Crujiente de bacalao sobre patata laminada .
- Crujiente de merluza sobre patata laminada

***Bebida:** Vinos tinto y blanco, cerveza con y sin alcohol, refrescos con y sin gas, zumos y agua mineral.

* **Para cockatail de bienvenida** elección de 6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes

***Duración del cocktail:** 45min aprox.



ALGUNOS DE NUESTROS MENÚS

MENÚ 1.

- Crema de melón con virutas de jamón ibérico
- Bacalao gratinado sobre compota de tomate y ali oli de miel
- Sorbete de mandarina
- Paletilla de lechal con patata panadera y fardo de trigueros.
- Miloha de crema y frambuesa con tulipa de helado de queso.
- Cava
- Café
- Licores (Aguardiente de hierbas y Licor de limón)

Bodega: Blanco Verdejo Rueda

Tinto joven Ribera del Duero

Aguas minerales- Refrescos- Cervezas

MENÚ 2.

- Salmorejo cordobés con crujiente de jabugo, pan frito y huevo cocido.
- Lomo de merluza lacada con crema de carabineros gulas y gambas.
- Sorbete de manzana verde.
- Solomillo de ternera con boletus al Pedro Ximenez.
- Leche frita con tulipa de helado de menta con chocolate.
- Cava
- Café
- Licores (Aguardiente de hierbas y Licor de limón)

Bodega: Blanco Verdejo Rueda

Tinto joven Ribera del Duero

Aguas minerales- Refrescos- Cervezas.

MENÚ 3

- Ensalada de Jamón de pato con mezclun de hierbas, escamas de foie , frutos secos y rulo de cabra.
- Salmón Noruego a la plancha con suprema de bogabante, pasas y piñones, acompañado de atadillo de verduras y patata cocida
- Entrecot de ternera a la parrilla con patata panadera y asadillo de pimientos rojos.
- Tarta de frutas con tulipa de helado de ron con pasas.
- Cava
- Café
- Licores (Aguardiente de hierbas y Licor de limón)

Bodega: Blanco Verdejo Rueda

Tinto joven Ribera del Duero

Aguas minerales- Refrescos- Cervezas.



SUGERENCIAS PARA COMENZAR

- Crema de melón con tempura de gambas y virutas de jamón ibérico.
- Salmorejo cordobés con crujiente bacalao y huevo de codorniz
- Ensalada de jamón de pato con canónigos, foie, tomate deshidratado y vinagreta de mostaza.
- Gazpacho de bogabante con gulas y albahaca frita.
- Hojaldre de pulpo sobre muselina de puerros.
- Salmorejo de picotas con mousse de queso fresco y toque de lima.

SUGERENCIAS PARA CONTINUAR

- Bacalao gratinado con compota de tomate y ali oli de miel.
- Merluza con cigalita en salsa de carabinero
- Lomos de lubina al chacolí con patatas gajo.
- Salmón fresco en brin de gambas y mejillones
- Parrillada de marisco individual: cigala, carabinero y nécora.
- Cocktail de mariscos a la piña.
- Bacalao confitado a baja temperatura con crema de ajos asados y aceite de perejil.

SUGERENCIAS PARA FINALIZAR

- Cochinillo Segoviana con ensalada de escarola y ajos fritos
- Solomillo de ternera con salsa de boletus, colmenillas y patatas cucharilla.
- Entrecot con salsa de berros, cebolleta braseada y patata panadera.
- Medallones de solomillo ibérico en salsa de miel y romero.
- Filetitos de secreto ibérico en salsa de dátiles y pasas con crujiente de jamón ibérico.
- Paletilla lechal con patata panadera y atadillo de verduras.
- Solomillo de ternera a la salsa roquefort con panadera y pimientos.

* Disponemos de diferentes opciones en sorbetes para elegir: limón, lima, mojito, sandía , melón, mandarina, naranja, fresa, cava...



NUESTROS POSTRES A ELEGIR

- Delicias de Chocolate: Tres finas capas de bizcocho de chocolate relleno de ganache de chocolate Belga.
- Milhojas de Crema: Tres capas de hojaldre de mantequilla caramelizado de exquisita crema pastelera.
- Milhojas de nata y crema: Tres capas de hojaldre de mantequilla caramelizado relleno de nata y crema pastelera.
- Milhojas de chocolate: Tres capas de chocolate puro Belga rellenas de nata con praliné de almendra.
- Sufflé de Limón: Una base de bizcocho con nata y cubierto de sufflé o flameado.
- Vasito de tres chocolates: Vasito relleno de chocolate con leche, negro y blanco.
- Bizcochos Borrachos: Los auténticos bizcochos borrachos de Guadalajara.
- Babarrois de arroz con leche: Una fina base de bizcocho de babarrois de arroz con leche.
- Profiteroles Caramelizados: Tres profiteroles rellenos de crema de diferentes sabores caramelizados
- Tulipa de Chocolate: tulipa de barquillo bañada en chocolate negro rellena de nata trufas y fruta variada.
- Mousse:
 - Espiral de mousse de frutos rojos
 - Cono mousse de avellanas con corazón de mandarina
 - Mousse de chocolate blanco pasión
 - Mousse de Chocolate blanco con frutos rojos
 - Mousse de chocolate
 - Parfait de Maracuyá.
- Cúpula de arroz con leche
- Borracho al cointreau.
- Mini Lingote de chocolate con avellana.
- Charlotte de queso fresco y frambuesas: Bizcocho Charlotte con queso fresco en el interior decorado con frambuesas.
- El Maravilloso: Merengue envuelto en praliné y trozos de chocolate.
- Crujiente de frutos rojos con maracuyá: Mousse de frutos rojos y maracuyá con chocolate crujiente.
- Crujiente de avellana: Base de chocolate con una lámina de chocolate y mousse de avellana decorado con avellanass.
- Tartaleta de Frambuesa y limoncello cuadrada.

