



Via Palma, 86
07500 Manacor
Tel.: +34 971 845 402
Mob.: +34 627 418 116
events@fincacatering.com

MENUS Bodas

A partir de 80 Invitados

APERITIVO INICIAL a elegir 5 variedades

- Tortilla española con espinacas y pastel de verduras
- Tartaletas con crema de hierbas aromáticas y jamón serrano
- Corazones de lechuga con bacalao ahumado y queso de cabra
- Canapé con hojaldre relleno de crema de tomate y soja
- Dados de salmón marinado con mango-chutney
- Bruschetta de tomate y jengibre cubiertos de filetes de anchoa
- Foie asado en albaricoque y cebolla confitada en cuchara de cerámica
- Bruschetta con verdura mediterránea y cebollas rojas en almibar
- Dados de merluza asados con ramitas de romero y bácon
- Dátiles en bácon y salsa agridulce con almendras
- Roastbeef con crudités con salsa tartare
- Crujiente de pollo con salsa agridulce
- Empanadillas rellenas de pollo picante y maíz
- Langostinos en tortita de patata y salsa agridulce
- Bombones de setas asadas con jamón serrano
- Sobrasada con piña asada y queso gratinado
- Mini mozzarella con carpaccio de mango y tomates cherry
- Entremeses con jamón serrano en cuchara de cerámica
- Brocheta de gamba con azafrán y coco
- Crêpe de ricotta con crema de hierbas
- Gorgonzola y nueces en palitos de apio

BANQUETE A

55 € sin bebidas – 65 € con bebidas / Incluye mobiliario

Entrantes (a elegir 1)

Capuccino de Marisco con Aroma de Xoriguer
Crema de perejil con croutones y aceite de trufa
Ensalada jardinera con rollito crujiente relleno de queso de cabra tibio
Ensalada de espárragos verdes con strudel de mozzarella
Lasagna de espinacas y sobrasada con crema de pimientos rojos
Raviolli de trufa con salsa de vino blanco y espagueti de verduras
Terrina de setas del bosque con jamón serrano
Carpaccio de piña con flor de jamón

Principales (a elegir 1)

Filete de salmonete con pisto de verduras y patatas al romero con flor de sal
Filete de Lubina con calabacín relleno y arroz salvaje
Suprema de salmón escandinavo al horno con costra de sal ahumada y puré de apio
Pierna de pato confitado a la naranja con puré de zanahoria
Solomillo de cerdo relleno con dátiles y bacon en espuma de tomate y patata gratinada
Pechuga de pintada rellena con mouse de foie gras y timbal de espinacas
Puntas de solomillo de ternera con milhojas de tumbet y salsa al vino tinto

Postres (a elegir 1)

Biscuit de higos secos con salsa de chocolate tibio
Flan de Bailey´s con granizado de café y crema de canela
Mousse de maracuyá y frutos del bosque
Tarta Tatín con helado de lima
Crepe de queso fresco con salsa tibia de chocolate y láminas de mango

BANQUETE B

65 € sin bebidas – 75 € con bebidas / Incluye mobiliario

Entrantes (a elegir 1)

Triología de sopas frías de temporada: Tomate con citronella, Melón con yogurt y Vichyssoise

Carpaccio de atún con compota de tomate y vinagreta de mango

Ensalada de gambas con naranja y pomelo con confit de tomate cherry

Lonchas de jamón serrano con melón, con ensalada de rucola, pesto y virutas de parmesano

Corte de foie sobre albaricoque, cebolla confitada y tosta de nueces + 3 €

Ensalada de marisco, tartare de calabacines, tomates secos y aderezo de cítricos.

Principales (a elegir 1)

Lechona crujiente con pisto de verduras y patata asada con crema de queso fresco

Cubo de cordero a la plancha con salsa de setas variadas y Oporto

Entrecote a la parrilla con verduras asadas y timbal de patata con aceitunas y tomate

Corte de solomillo de ternera con foie a la salsa de Oporto y setas salteadas + 5 €

Ternera Lechal con timbal de Patatas a la crema

Postres (a elegir 1)

Biscuit de higos secos con salsa de chocolate tibio

Flan de Bailey´s con granizado de café y crema de canela

Mousse de maracuyá y frutos del bosque

Tarta Tatín con helado de lima

Crepe de queso fresco con salsa tibia de chocolate y láminas de mango

Candy bar + 6,00€

Mini tiramisú / Mini Cheese cakes

Mini coulant de chocolate con caramelo y Flor de sal

Tartaleta de crema y piel de naranja salteada al cointreau

Panna cotta con compota de cebolla al martini rojo

Resopón (Elegir dos opciones) +3,50€

Donuts, berlinas, tulipas

Mini burguer de ternera Bocadillos (jamón, queso, tortilla) Tacos variados (ternera, vegetariano, queso) Nubes, galletas de chispas y cookies

Open bar + 3 HRS 22,00€

Vino Blanco

Vino Tinto

Cerveza, refrescos y agua Combinados (3 variedades) Ron - Brugal/Gin - Seagrams/ Vodka - Absolut/Whisky - Ballantines

Mojitos (+ 1,5 euros)

Condiciones

- En concepto de reserva y aceptación del contrato se debe abonar 1.500€ + IVA (10%). • El 50% del importe restante se debe cancelar el día de la prueba y el importe restante hasta una semana antes del evento.
- El número de comensales no podrá ser reducido una semana antes del evento.
- El número de invitados contratados no puede ser inferior al número de asistentes.
- EL menú infantil (hasta 8 años) tiene un descuento del 50% del precio de menú original. • En caso de cancelaciones no se devolverá la reserva.
- Los precios del mobiliario podrán variar luego de la visita técnica del espacio según las necesidades del menú.
- Para un número de comensales menores a 80 se cobrarán 5€ adicionales por persona.

Incluimos

Menú propuesto, Personal Bodega de vinos, refrescos, cerveza, agua y café durante el servicio. Vajilla, cristalería y cubiertería estándar. Mobiliario y mantelería

Prueba de menú para 2 Personas

No incluimos

Transporte (variará de acuerdo a la locación)

Alquiler de espacio

Impresión de minutas

Decoración Floral , Iluminación, Generadores, etc

IVA 10%