



*Todos Nuestros Menús Incluyen:*

*Uso exclusivo de la Hacienda: Bodega, Patios, Salones,  
Jardines,...*

\*\*\*\*\*

*Dos Primeras horas de Barra Libre Primeras Marcas.*

\*\*\*\*\*

*Pastelería Francesa y Montaditos sin cargo a partir de la  
cuarta hora de Barra Libre contratada.*

\*\*\*\*\*

*Menú Degustación de Seis personas para la Selección de  
Platos*

\*\*\*\*\*

*Minutas Impresas*

\*\*\*\*\*

*Decoración Floral*

\*\*\*\*\*

*Bajoplatos de Alpaca en todas las opciones de menús*

\*\*\*\*\*

*Decoración con Velas y Antorchas en Celebraciones y  
Recepciones Nocturnas*

\*\*\*\*\*

*Servicio de Limpieza en Aseos durante el Evento*

\*\*\*\*\*

*Servicio de Vigilancia*

*\* Estos precios se mantendrán para eventos superiores a 120 personas.*

*\* Precios sin Iva (8%)*



## *NUESTROS APERITIVOS*

### *Las entradas frías...*

*Bomboncitos de Foie con Manzana y Frambuesa*  
*Cucharilla de Tartare de Atún con Aguacates*  
*Tataki de Atún al Humo y Marinado con Soja*  
*Quiche Lorraine de York y Queso*  
*Petisus de Espárragos de Aranjuez*  
*Vol Au Vent de Salmorejo Cordobés con Virutas de Huevo*  
*Canapés de Bacalao en Aceite de Oliva*  
*Torta del Casar*  
*Selección de Foie de Oca*

*Sorbete de Salmorejo de Manzana Verde*

### *Las entradas calientes...*

*Mini Brochetas de Criollo y Pimiento Verde*  
*Mini Brochetas de Cordero, Salsa Curry*  
*Delicias de Morcilla con Cebolla Confitada y Miel*  
*Taquitos de Camembert Cremoso, Salsa de Frambuesas y Kiwi*  
*Croquetitas Caseras de Jamón*  
*Tirabuzones de Mero a la Gaditana*  
*Langostinos Bechamel con Salsa Ali-Oli*  
*Huevitos de Codorniz con Salsa Roja*

### *Selección de Ibéricos...*

*Jamón Ibérico de Bellota (opcional)*  
*Queso Viejo en sus Quesos*  
*Caña de Lomo Serrana*



*SELECCIÓN DE PRIMEROS PLATOS*

*PEQUEÑA TERRINA DE LANGOSTINOS Y CORVINA,  
HECHA EN CASA  
Tartaletas de Tartara y Salsa Cocktel.*

\*\*\*\*

*CARPACCIO DE NOVILLO ARGENTINO CON VIRUTAS  
DE PARMESANO  
Bouquet de Canonigos al Modena*

\*\*\*\*

*NUESTRA CREMA TEMPLADA DE PUERROS  
Virutas de Almendras Tostadas*

\*\*\*\*

*ENSALADA GOURMET DE FRUTOS ROJOS  
,AGUACATES Y LANGOSTINOS  
Vinagreta de Olivas Negras*



*SELECCIÓN DE SEGUNDOS*

*CONFIT DE CANNARD CONFITADO Y ASADO EN SU  
JUGO*

*Calabacin al Graten de Foie, Arroz Pilaff*

\*\*\*\*

*LA NOISSET DE SOLOMILLO AL BACON, SALSA  
CASTELLANA DE IBERICO*

*Juliana de Puerros ,Patatitas Campesinas*

\*\*\*\*

*SUPREMA DE SALMON FRESCO AL HORNO CON  
SETAS Y VINO DE JEREZ*

*Guarnicion del Cheff*

\*\*\*\*

*LOMO DE DORADA SALVAJE A LA PARRILLA CON  
SALSA BILBAINA*

*Lombarda Agridulce, Habitas Baby, Tomatito Cherry*



*SELECCIÓN DE POSTRES*

*MOUSSE CREMOSA DE LIMON CON BIZCOCHO  
LIGERO  
Coulis de Frutos Rojos*

\*\*\*\*

*SAN MARCOS CON TOCINO DE CIELO  
Crema Inglesa de Vainilla*

\*\*\*\*

*BAVAROIS DE AVELLANA y CHOCOLATE  
Salsa Templada de Toffe*

\*\*\*\*

*BISCUIT DE TURRON DE JIJONA Y PIÑONES  
Coulis de Chocolate Amargo*

\*\*\*\*\*

*CAFÉ Y CAVA*

*BEBIDAS : Cerveza, Jerez, Oloroso, Tinto Rioja, Blanco de la Tierra , Refrescos,, Zumo de Frutas, Agua Mineral , Bebidas sin Alcohol.*



## COMPLEMENTOS

### CHARCUTERIA

<i>Cortador Especialista de Jamón.....</i>	<i>130€</i>
<i>Jamón Ibérico de Bellota ( Pieza 7 kg aprox).....</i>	<i>380 €</i>
<i>Bandeja Ibérico de Bellota ( Precio/Bandeja).....</i>	<i>18 €</i>

\*\*\*\*\*

### VENENCIADOR PROFESIONAL

<i>Maestro Venenciador .....</i>	<i>240 €</i>
----------------------------------	--------------

\*\*\*\*\*

### PASTELERIA FRANCESA Y MONTADITOS

<i>Pastelería Francesa para Barra Libre ( Bandeja 30 uds Pasteles Surtidos Precio/Bandeja).....</i>	<i>20 €</i>
<i>Montaditos para Barra Libre ( Precio/ uds ) .....</i>	<i>1.5 €</i>

\*\*\*\*\*



*TARTA NUPCIAL SIMBÓLICA*  
..... 40 €  
\*\*\*\*\*

*BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS*

*Hora Adicional de Barra Libre ( Precio/ persona  
contratada)..... 3 €*