



Todos Nuestros Menús Incluyen:

Dos Primeras horas de Barra Libre Primeras Marcas.

Ceremonia Civil sin cargo Adicional.

*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

Amplia Selección de Mantelerías

Desplazamiento al lugar del evento

Servicio de Guardarropía

Servicio de Limpieza en Aseos durante el Evento

Canastas de Hospitalidad en Servicios

Servicio de Protocolo



NUESTROS APERITIVOS

Las entradas frías...

*Quiche Lorraine de York y Queso
Tartaletas de Roquefort con Nueces
Canapés de Anchoas con Pimientitos Rojos
Petisus de Espárragos de Aranjuez
Canapés de Salmón Ahumado
Vol Au Vent de Salmorejo Cordobés
Canapés de Bacalao en Aceite de Oliva
Torta del Casar
Selección de Foie de Oca*

Especialidades...

*Carpaccio de Buey
Daditos de Salmón Marinado
Emulsión de Pimientos del Piquillo con Virutitas de Rape y Langostino
Foie con Nueces y Salsa de Frambuesa
Mini-Roules de Ahumados con Queso Cabra
Tataki de Atún con Reducción de Modena
Cucharita de Mousse de Aguacates con Pasas de Corinto
Sorbito de Salmorejo de Remolacha
Sorbito de Vichyssoise Templada
Tosta de Queso de Cabra con Lágrima de Sobrasada y Miel
Anchoa del Cantábrico con Cebollita Francesa
Cucharita de Aliño de Judías Blancas con Navajas y Pulpo
Tartare de Salmón y Aguacate*



Las entradas calientes...

Mini Brochetas de Criollo y Pimiento Verde
Delicias de Morcilla con Cebolla Confitada y Miel
Taquitos de Camembert Cremoso, Salsa de Frambuesas y Kiwi
Croquetitas Caseras de Jamón
Croquetitas de Boletus
Tirabuzones de Mero
Tiritas de Chocos de Huelva
Langostinos Bechamel
Huevitos de Codorniz Villaroy
Tiritas de Capón Marinado
Bienmesabe de Rape
Buñuelitos de Bacalao
Tortillitas de Camarones
Taquitos de Merluza

Selección de Ibéricos...

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



MENU 1

SELECCIÓN DE APERITIVOS

*CRÉPINETAS DE SALMON AHUMADO
CON RAPE Y LANGOSTINOS
Salsa tártara, salsa cocktail*

*NOISSETES DE SOLOMILLO IBERICO
CON FOIE Y NARANJA AGRIDULCE
Patatas Provenzales, Zanahorias laminadas al Ajo*

*SEMIFRJO DE CHOCOLATE BLANCO
CON INTERIOR DE BROWNIE Y DULCE DE LECHE
Coulis de Chocolate Negro*

CAFÉ Y CAVA

*BEBIDAS : Cerveza , Jerez, Oloroso, Rioja, Blanco, Refrescos, Agua
Mineral, Bebidas sin Alcohol.*



MENU 2

SELECCIÓN DE APERITIVOS

*ENSALADA DE JAMON DE PATO CON FOIE
Pan Toast y Emulsión de Aceitunas Negras*

*LOMITO DE SALMON POCHÉ CON SETAS DE ARACENA
Patatas Parisinas*

*CREMOSO DE VAINILLA Y DULCE DE LECHE
Coulis de Frambuesas*

CAFÉ Y CAVA

*BEBIDAS : Cerveza, Jerez, Oloroso, Rioja, Blanco, Refrescos,
Agua Mineral, Bebidas sin Alcohol.*



MENU 3

SELECCIÓN DE APERITIVOS

PEQUEÑO FLAN DE CABRATXO Y LANGOSTINOS HECHO EN CASA
Tartaletas tártara y cocktail, Carambola y Cherry

CARRILLADA IBÉRICA AL SOLERA
CON TAQUITOS DE JAMÓN DE BELLOTA
Patatas Panaderas

BIZCOCHO GENOVESA CON NATA Y TRUFA
CUBIERTO DE YEMA
Coulis de Chocolate

CAFÉ Y CAVA

BEBIDAS : Cerveza , Jerez, Oloroso, Rioja, Blanco, Refrescos, Agua Mineral, Bebidas sin Alcohol.



MENU 4

SELECCIÓN DE APERITIVOS

SALMOREJO CORDOBES

Aceite de Oliva Virgen, Virutas de Jabugo y Huevitos de Codorniz

CONFIT DE PATO MULLARD CEBADO Y ASADO EN SU JUGO

Tomatitos cherry salteados, Manzana frita

SEMIFRJO DE CHOCOLATE CON RELLENO DE BROWNIE

Y CREMA DE CHOCOLATE NEGRO

Salsa de Frutos Rojos

CAFÉ Y CAVA

BEBIDAS : Cerveza , Jerez, Oloroso, Rioja, Blanco, Refrescos, Agua Mineral, Bebidas sin Alcohol.



MENU 5

SELECCIÓN DE APERITIVOS

*ROULES DE SALMON AHUMADO
CON ESPARRAGOS BLANCOS DE ARANJUEZ
Salsa Tártara, Estrella de Carambola*

*PERDIZ ROJA ESPAÑOLA EN SALSA CASTELLANA
Patatitas al vapor, puerros fritos*

*TRES CHOCOLATES
Coulis de Frambuesa*

CAFÉ Y CAVA

BEBIDAS : Cerveza , Jerez, Oloroso, Rioja, Blanco, Refrescos, Agua Mineral, Bebidas sin Alcohol.



MENU 6

SELECCIÓN DE APERITIVOS

*TURBANTE DE RAPE CON BERBERECHOS Y PIMIENTOS ROJOS
Mahonesa de Limón*

*LOMO RELLENO DE FRUTOS SECOS CON SALSA DE CIRUELAS
Puerros fritos, Tomate cherry*

*TIRAMISU CON QUESO MASCARPONE Y CAFÉ ITALIANO
Salsa de Toffe*

CAFÉ Y CAVA

*BEBIDAS : Cerveza , Jerez, Oloroso, Rioja, Blanco, Refrescos, Agua
Mineral, Bebidas sin Alcohol.*



MENU 7

SELECCIÓN DE APERITIVOS

*SINFONIA DE AGUACATES CON LANGOSTINOS
Y CIGALAS COSTA
Emulsión de caviar rojo*

LOMITOS DE LUBINA CANTÁBRICA

Patatas panaderas y Gurumelos

*MOUSSE DE FRUTOS ROJOS CON FRAMBUESA
Coulis de Kiwi*

CAFÉ Y CAVA

*BEBIDAS : Cerveza , Jerez, Oloroso, Rioja, Blanco, Refrescos, Agua
Mineral, Bebidas sin Alcohol.*



MENU 8

SELECCIÓN DE APERITIVOS

ENSALADA DE BACALAO CON SALMOREJO

*SOLOMILLO DE NOVILLO
Patatas Panaderas y Judías al vapor*

*CREMOSO DE VAINILLA Y DULCE DE LECHE
Coulis de Leche Merengada*

CAFÉ Y CAVA

BEBIDAS : Cerveza , Jerez, Oloroso, Rioja, Blanco, Refrescos, Agua Mineral, Bebidas sin Alcohol.



MENU 9

SELECCIÓN DE APERITIVOS

VICHISSOYSE TEMPLADA DE PUERROS
Virutas de almendras tostadas

TOURNEDO DE BUEY CON FOIE DE OCA
Judías al vapor, patatas campesinas

BIZCOCHO DE CHOCOLATE
CON NATA, TRUFA Y MERMELADA DE FRAMBUESA

CAFÉ Y CAVA

BEBIDAS : Cerveza , Jerez, Oloroso, Rioja, Blanco, Refrescos, Agua Mineral, Bebidas sin Alcohol.



MENÚ 10

SELECCIÓN DE APERITIVOS

ENSALADA DE PARMESANO AL VINAGRE DE MÓDENA
Hoja de roble, rúcula

CENTRO DE MERLUZA FRESCA DEL CANTÁBRICO,
SALSA BILBAÍNA
Almejas de Carril, espárragos trigueros

TRES CHOCOLATES
Coulis de Frambuesa

CAFÉ Y CAVA

BEBIDAS : Cerveza , Jerez, Oloroso, Rioja, Blanco, Refrescos, Agua Mineral, Bebidas sin Alcohol.



MENÚ 11

SELECCIÓN DE APERITIVOS

MILHOJAS TEMPLADA DE LANGOSTINOS Y BERENJENAS
Coulis de langosta caliente

SOLOMILLO DE NOVILLO
Manzana Caramelizada y Zanahoria laminada

SEMIFRÍO DE CHOCOLATE BLANCO
CON INTERIOR DE BROWNIE Y DULCE DE LECHE
Coulis de Frutos Rojos

CAFÉ Y CAVA

BEBIDAS : Cerveza , Jerez, Oloroso, Rioja, Blanco, Refrescos, Agua Mineral, Bebidas sin Alcohol.



MENÚ 12

SELECCIÓN DE APERITIVOS

TIMBAL DE FOIE Y MANZANA CARAMELIZADA
Reducción de Pedro Ximénez

ARROZ CALDOSO MARINERA CON RAPE Y LANGOSTINOS

MOUSSE DE FRUTOS ROJOS CON FRAMBUESA
Coulis de Frambuesas y Arándanos

CAFÉ Y CAVA

BEBIDAS : Cerveza , Jerez, Oloroso, Rioja, Blanco, Refrescos, Agua Mineral, Bebidas sin Alcohol.



MENÚ 13

SELECCIÓN DE APERITIVOS

*ENSALADA DE PERDIZ ROJA
EN LECHO DE PIMIENTOS ASADOS
Vinagreta de piquillo*

*TOURNEDÓ DE ATÚN DE ALMADRABA
CON MEDALLÓN DE FOIE AL OLOROSO
Selección de frutos rojos*

*BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON NATA,
TRUFA Y MERMELADA DE FRAMBUESA*

CAFÉ Y CAVA

*BEBIDAS : Cerveza , Jerez, Oloroso, Rioja, Blanco, Refrescos, Agua
Mineral, Bebidas sin Alcohol.*



MENU 14

SELECCIÓN DE APERITIVOS

*ENSALADA DE CENTOLLO Y LANGOSTINOS
Vinagreta de Piquillo*

MAGRET DE CODORNIZ CON ARANDANOS Y FOIE

*TIRAMISU CON QUESO MASCARPONE
Y CAFÉ ITALIANO
Coulis de Chocolate*

CAFÉ Y CAVA

*BEBIDAS : Cerveza , Jerez, Oloroso, Rioja, Blanco, Refrescos, Agua
Mineral, Bebidas sin Alcohol.*



MENU 15

SELECCIÓN DE APERITIVOS

*ENSALADA DE BOGAVANTE CON CAVIAR ROJO
Emulsión de Aceitunas negras*

*CODORNIZ AL HORNO RELLENA DE FOIE
Patatas Asadas y Puerros fritos*

*SEMIFRÍO DE CHOCOLATE CON RELLENO DE BROWNIE Y
CREMA DE CHOCOLATE NEGRO
Coulis de Pistacho*

CAFÉ Y CAVA

*BEBIDAS : Cerveza , Jerez, Oloroso, Rioja, Blanco, Refrescos, Agua
Mineral, Bebidas sin Alcohol.*



MENU COCKTAIL

Las entradas frías...

*Quiche Lorraine de York y Queso
Tartaletas de Roquefort con Nueces
Canapés de Anchoas con Pimientitos Rojos
Petisus de Espárragos de Aranjuez
Canapés de Salmón Ahumado
Vol Au Vent de Salmorejo Cordobés
Canapés de Bacalao en Aceite de Oliva
Torta del Casar
Selección de Foie de Oca*

Especialidades...

*Carpaccio de Buey
Daditos de Salmón Marinado
Emulsión de Pimientos del Piquillo con Virutitas de Rape y Langostino
Foie con Nueces y Salsa de Frambuesa
Mini-Roules de Ahumados con Queso Cabra
Tatakí de Atún con Reducción de Modena
Cucharita de Mousse de Aguacates con Pasas de Corinto
Sorbito de Salmorejo de Remolacha
Sorbito de Vichyssoise Templada
Tosta de Queso de Cabra con Lágrima de Sobrasada y Miel
Anchoa del Cantábrico con Cebollita Francesa
Cucharita de Aliño de Judías Blancas con Navajas y Pulpo
Tartare de Salmón y Aguacate*



Las entradas calientes...

Mini Brochetas de Criollo y Pimiento Verde
Delicias de Morcilla con Cebolla Confitada y Miel
Taquitos de Camembert Cremoso, Salsa de Frambuesas y Kiwi
Croquetitas Caseras de Jamón
Croquetitas de Boletus
Tirabuzones de Mero
Tiritas de Chocos de Huelva
Langostinos Bechamel
Huevitos de Codorniz Villaroy
Tiritas de Capón Marinado
Bienmesabe de Rape
Buñuelitos de Bacalao
Tortillitas de Camarones
Taquitos de Merluza

Selección de Ibéricos...

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



SELECCIÓN DE CAZUELAS

Salmorejo Cordobés con Virutas de Ibérico y Huevo de Codorniz

Salmorejo de Albahaca con Dados de Atún

Ensaladita de Frutos del Mar con Vinagreta de Miel y Módena

Revuelto de Ajetes con Langostinos

Pisto Manchego con Huevo de Codorniz

Arroz Caldoso con Rape y Langostinos

Salteado Oriental de Rigatoni con Setas y Foie

Garbanzos con Langostinos

Dados de Lomo Fresco de Atún con Jamón Ibérico

Medalloncitos de Bacalao con Cebolla Confitada al Aceite de Oliva

Rape a la Marinera con Langostinos

Carrillada Ibérica al Pedro Ximénez con Patatas Dado

Eminces de Solomillo al Solera sobre lecho de Patatas Panaderas

Pastelería Francesa

CAFÉ Y CAVA

BEBIDAS : Cerveza , Jerez, Oloroso, Rioja, Blanco, Refrescos, Agua Mineral, Bebidas sin Alcohol.

Incluye 28 tipos de Aperitivo y 3 cazuelas.

Consultar Variedad de Rincones –Buffets