

CENA DE GALA 2011



CENA DE GALA 1: 71,50€

Raviolis de setas
Solomillo ibérico relleno de ciruelas con arroz con pasas y piñones
Daikiri de sorbete de mandarina

CENA DE GALA 2: 71,50€

Daikiri de bogavante con gazpacho
Solomillitos con salsa de idiazabal con patatas grille
Pastela de manzanas y ciruelas con crema inglesa

CENA DE GALA 3: 81,75€

Aperitivos
Tartaletas de bavaria con cebolla confitada
Virutas de jamón con picos
Croquetitas de carabineros
Crocanti de foie
Blinis con salmón mujol y nata agria
Piruletas de parmesano
Cucharita de salmorejo

Ensalada de templada de vieiras
Solomillo a la antigua con pasta fresca
Daikiri de queso con mango

CENA DE GALA 4: 81,75€

Aperitivos
Tartaletas de bavaria con cebolla confitada
Virutas de jamón con picos
Croquetitas de carabineros
Crocanti de foie
Blinis con salmón mujol y nata agria
Piruletas de parmesano
Cucharita de salmorejo

Daikiri de crema de pimientos con langostino
Jabalí al patxaran con risotto de calabaza
Bavaroisse de limón

CENA DE GALA 5: 91,95€

Aperitivos
Tartaletas de aguacate con centolla
Sticks de jamón
Bolitas de queso de cabra con salsa de pimientos
Canapé de milhojas de manzana con foie
Brocheta de salmón al eneldo
Torta del casar
Brick de gulas con ali oli
Cucharita de cecina
Hojaldrito de morcilla con cebolla confitada

Sopa de castañas con vieira en tempura
Confit de pato con peras al vino
Lingote de chocolate con chocolate blanco
Licores y cava

CENA DE GALA 6: 91,95€

Aperitivos
Tartaletas de aguacate con centolla
Sticks de jamón
Bolitas de queso de cabra con salsa de pimientos
Canapé de milhojas de manzana con foie
Brocheta de salmón al eneldo
Torta del casar
Brick de gulas con ali oli
Cucharita de cecina
Hojaldrito de morcilla con cebolla confitada

Gazpacho cremoso con bogavante y langostinos
Solomillitos con boletus y patatas a la crema
Crema de leche con fresas y pestiños
Licores y cava



CENA DE GALA 7: 100€

Aperitivos

Tartaletas de aguacate con centolla

Sticks de jamón

Bolitas de queso de cabra con salsa de pimientos

Canapé de milhojas de manzana con foie

Brocheta de salmón al eneldo

Torta del casar

Brick de gulas con ali oli

Cucharita de cecina

Hojaldrito de morcilla con cebolla confitada

Hojaldre de pavo y foie con compota de manzanas

Merluza con boletus y bisque de marisco

Crema de limón pasiega

Licores y cava

EL PRESUPUESTO INCLUYE:

Menaje necesario (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, mesas, sillas blancas lacadas...)

Bebidas especificadas:

Vino tinto. Rioja Cune Crianza

Vino blanco. Rueda Vega Deo

Café e infusiones

Servicio de camareros y doncellas (uno cada 10 personas)

El precio incluye: Transporte de mercancías, montaje, desplazamiento del personal y recogida.

Los precios especificados no incluyen IVA.

