

BODAS 2008

APERITIVOS

Jamón ibérico con picos de Jerez
Brocheta salmón al aroma de café
Milhojas de manzana con foie
Torta del casar con tostaditas
Cucharita de codorniz
Bolitas de queso de cabra con salsa de pimientos
Croquetitas de boletus
Brick de gulas con salsa ali oli
Chupitos de gazpacho de fresas
Tartaletas de bavaria con cebolla confitada
Crepes de pollo al curry
Langostinos con salsa agridulce



ENTRANTES (A elegir uno)

Ensalada de perdiz
Ensalada de jamón ibérico y setas
Ensalada templada de judías verdes con vieiras
*Ensalada de cigalas con granizado de alvariño***
Rillette de salmón con aguacate y tartar de tomate
Ensalada de langostinos de Huelva con enmental fundido
*Bogavante con bisque de carabineros***
Ensalada Troise canard
Milhojas de manzana con foie
*Corte de foie con dulce de higos**
*Crepes de puerros y langostinos**
Tontor de langostinos
*Bogavante con crema de gazpacho***
Rape alangostado
Turbantes de lenguado y langostino con hojaldre
*Hojaldre de lubina con puerro**
*Merluza rellena de langostinos con escamas de calabacín***
*Merluza con juliana de verduras y salsa de carabineros***
Salmón templado con salsa de boletus
*Lomitos de merluza con salsa de hongos***
Pastel de cabracho con crema de cigalas
Pastel de boletus y langostinos con tapenade
Hojaldre de trigueros con gambas
Ensalada de foie con gelatina de Pedro Ximenez

SEGUNDOS (A elegir uno)

Capón relleno de piñones acompañado de setas
Confit de pato con peras al vino
Turnedo a la húngara
Faisán a la crema
Solomillo con salsa de boletus
*Cordero relleno de setas y foie con puré de manzana y castañas**
Poularda El Laurel
Lomo de corzo con chips de manzana y migas
Jabalí relleno de castañas y foie con salsa de patxarán
Solomillo a la broche con verduritas glaseadas
Solomillo a la pimienta
Entrecote de ternera con risotto de ceps, rúcula y salsa de vinagre de Módena
Solomillo de venado a la antigua
Codorniz rellena de foie
Solomillo ibérico relleno de ciruelas
Magret de pato con foie con manzanas asadas y salsa de frambuesa



POSTRES (A elegir uno)

Tarta árabe
Mil hojas con frutas del bosque
Souffle de chocolate con sorbete de mandarina
Crujiente argentino
Cestitas de chocolate con su mousse
Crepes rellenos de crema de naranja con coulis de frambuesa
Tartitas de queso con sorbete de frambuesa y tartar de fresas
Tarta tatin con crema inglesa
Macedonia de sorbetes
Mousse de limón con frutas del bosque
Piña de frutas

EL PRESUPUESTO INCLUYE:

Menaje necesario (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, mesas, sillas, adornos mesa,...)

Bebidas especificadas:

Vino tinto Rioja. Lan, (Crianza) o Cune, (Crianza). Marqués de Riscal[#]. Imperial Rioja^{##}. Cachopa Reserva especial^{##} (Ribera del Duero)

Vino blanco: Viña Albina

Cava: Rimat o Anna de Codorníu. Moet&Chandon^{##}

Refrescos, Zumos y Cerveza. Whisky, Ginebra, Vodka, Ron y Martini

Licores (pacharán, manzana, melocotón y coñac).

Café e infusiones

([#]) El presupuesto se incrementa: [#] 1,50 €/pers. ^{##} 4,5 €/pers.

Barra libre durante 4 horas incluida recena de:

- Bodegón de panecitos, Pata de lacón braseada con mediansoches, Hogaza de sándwich variados...
- O Chocolate con churros o picatostes
- O Cocido en pucherito, brochetitas y cucharitas individuales

Servicio de camareros y doncellas (uno cada 8 personas)

TOTAL PRECIO POR PERSONA: 109,75 €

EXTRAS:

Refuerzo cremas: 5,95 €/ persona

Gazpacho con bogavante*

Crema de remolacha con langostinos

Vichissoise con daditos de foie

Ajo blanco de piñones

Crema fría de zanahorias con garrapiñadas

Crema de trigueros con espárragos de Navarra

Ajoblanco con piñones

Crema templada de calabaza con confit de manzana

Crema de berros con queso fundido

Menestra de setas con consomé

Crema de pimientos con cigalitas

Capuccino de marisco

Refuerzo platitos: 4,95 €/ persona

Erizo gratinado

Crema de melón con ibérico

Sopa de fresas con balsámico de Módena

Delicias de foie

Sorbete de boletus

Caipirinha

Tatín con foie fresco

Huevos estrellados con jamón ibérico

Aspic de langostinos y mujol

Rillette de salmón

Sushi y maki

Consomé gelee con huevito de codorniz

Bodegón de jamón e ibéricos con cortador

3,95 €/ persona (min. 170 personas)

Bodegón oriental (sushi, pansit, témpura, pan de gambas con salmorejo)

4,50 €/ persona (min. 170 personas)

Bodegón de platitos, pucheritos... con cocinero

4,50 €/ persona (min. 170 personas)

Bodegón de cocktails

3,50 €/ persona (min. 170 personas)

Buffet de postres (tartas, frutas, helados y sorbetes...)

5,25 €/ persona

Extras de menaje y decoración: Se presupuestará aparte

Si desea cambiar alguno de nuestros vinos o cavas, consulte con nuestro sumiller y se le presupuestará aparte.

El precio incluye: Transporte de mercancías (hasta 30 km de Madrid), montaje, desplazamiento del personal y recogida.

Para bodas de menos de 125 invitados se presupuestará aparte. Para fincas de alquiler consultar condiciones específicas.

Los precios especificados no incluyen IVA.

(*) El presupuesto se incrementa: * 5 €/ persona ** 8 €/ persona

