

BODAS 2009

APERITIVOS

Jamón ibérico con picos de Jerez
Brocheta salmón al eneldo
Bolitas de foie con almendra
Obleas de parmesano con datil
Cucharita de codorniz
Fritos de queso de cabra con salsa de pimientos
Croquetitas de boletus
Brick de gulas con salsa ali oli
Chupitos de gazpacho de fresas o consomé (temporada)
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
Brick de langostinos con aguacate
*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 con cuolis de frutos rojos y cebollitas glaseadas
Confit de pato con peras al vinoy hojaldre de foie
Turnedo a la húngara con patatitas paris y miniquiche de cebolla
Faisán a la crema con raviolis de setas
Solomillo con salsa de boletus y patatas a la crema
*Cordero relleno de setas y foie con tatín de manzana y puré castañas**
Poularda El Laurel con compota manzanas y ciruelas y hojaldritos
Lomo de corzo con chips de manzana y migas
Jabalí relleno de castañas y foie con salsa de patxarán y risotto de calabaza
Solomillo a la broche con verduritas glaseadas
Solomillo a la pimienta con cus cus y boletus
Solomillo de venado a la antigua con arroz con pasas y piñones
Codorniz rellena de foie con cebollitas glaseadas y patatitas paja
Solomillo ibérico relleno de ciruelas con arroz basmati y marron glace
Magret de pato con foie con manzana asada 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 tatín con crema inglesa
Macedonia de sorbetes
Mousse de limón con frutas del bosque
Piña de frutas
Pañuelitos de chocolate con frambuesas
Tarta finísima de manzana con helado de vainilla

EL PRESUPUESTO INCLUYE:

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

Bebidas especificadas:

Vino tinto Rioja. *Lan (Crianza) o Cune (Crianza). Cune Reserva[#]. Marqués de Riscal^{##}. Imperial Rioja^{###}.*

Cachopa Reserva especial^{###} (Ribera del Duero)

Vino blanco: *Viña Albina*

Cava: *Cal Puig. Raimat o Anna de Codorniu[#]. 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 €/pers. ^{##} 1,5 €/pers. ^{###} 5 €/pers.

Barra libre durante 4 horas incluida recena de:

– Bodegón de panecitos, Pata de lacón braseada con medianoches, 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: 6 €/ 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

Sorbetes: 2,75 €/ persona

Limón, mandarina, frambuesa

Bodegón de jamón e ibéricos con cortador

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

Bodegón de platitos, pucheritos... con cocinero

Bodegón de cocktails

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

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



Refuerzo platitos: 5 €/ 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

Rillettes de salmón

Sushi y maki

Consomé gelee con huevito de codorniz

3,95 €/ persona (min. 170 personas)

4,50 €/ persona (min. 170 personas)

4,50 €/ persona (min. 170 personas)

3,50 €/ persona (min. 170 personas)

5,25 €/ persona