

## CENA DE GALA 2008-09

### **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)**

*Gazpacho con bogavante y langostinos*  
*Calabacín relleno de langostinos*  
*Salmón ahumado con crema de queso de cabra*  
*Rape con crema de trigueros*  
*Boletus edulis con jamón tostado y crema de trufas*  
*Ensalada de perdiz*  
*Ensalada de jamón ibérico y setas*  
*Ensalada templada de judías verdes con vieiras*  
*Ensalada de cigalas con granizado de Albariño\*\**  
*Rillette de salmón con aguacate y tartar de tomate*  
*Ensalada de langostinos de Huelva con enmental fundido*  
*Bogavante con bisque de carabineros\*\**  
*Milhojas de manzana con foie*  
*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\**  
*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, cebollitas glaseadas y boletus*  
*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 tatin de manzana y puré castañas\**  
*Poularda El Laurel con compota manzanas y ciruelas y hojaldritos*  
*Lomo de corzo con chips de manzana y migas caramelizadas*  
*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*  
*Merluza rellena de langostinos con escamas de calabacín\**  
*Merluza con juliana de verduras y salsa de carabineros\**  
*Rape con juliana de calabacín y jamón ibérico con arroz negro y almendras*



### **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*  
*Biscuit de turrón*  
*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*<sup>#</sup>. *Marqués de Riscal*<sup>##</sup>. *Imperial Rioja*<sup>###</sup>.

*Cachopa Reserva especial*<sup>###</sup> (Ribera del Duero)

Vino blanco: *Viña Albina* o *Vega Deo* (Rueda)

Cava: *Cal Puig*. *Raimat*<sup>#</sup>. *Anna de Codorniu*<sup>#</sup>. *Moet&Chandon*<sup>###</sup>.

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

Licores (pacharán, manzana, melocotón y coñac).

Café e infusiones

El presupuesto se incrementa: <sup>#</sup> 1 €/pers. <sup>##</sup> 1,5 €/pers. <sup>###</sup> 5 €/pers.

**Barra libre durante 4 horas incluida recena de:**

– Bodegón de panecitos, Pata de lacón braseada con mediasnoches, Hogaza de sándwich variados...

– O Chocolate con churros o picatostes

– O Roscón con chocolate

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

Los precios especificados no incluyen IVA. Esta tarifa anula todas las anteriores de cena de gala. Fecha inicio 1/09/08

(\*) 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

Rillette 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