

Menú de boda



Recepción de invitados



Nos encanta recibir a nuestros invitados con un toque de protocolo pero si Tu boda es más informal nos adaptamos a todos los estilos.

Nuestra propuesta:

- *Bebidas de recepción de invitados*
- *Sugerencias de cocktail selecto*
- *Corners y showcookings*
- *Bodega*
- *Menús a elegir*
- *Sorbetes*
- *Postres*
- *Barra libre, recena y candy bar.*

Recepción de bebidas:



Cava y limonada

Recepción de bebidas

Catering
HC



Mojitos preparados al momento, zumos de tomate, sangría...



Recepción de bebidas

Sin coste adicional, a elegir una:

- **Limonada casera**
- **Mimosa:** *Champán y zumo de naranja*
- **Mojito de fresa o clásico**
- **Proseco:** *consultar precio.*

Ceremonias civiles

- Ofrecemos la *realización de ceremonias civiles* en nuestras fincas y en espacios privados donde se os incluye una mesa, sillas o banquetas para novios y padrinos y sillas para invitados en función del número de comensales.
- Contamos con amplia variedad de sillas como *tiffany blancas, forja blanca y oscura y tijera* (esta última es para bodas como máximo de 90 comensales).
- **Mobiliario** para que coloquéis cubretacones, abanicos, conos de arroz, pétalos etc... este mobiliario es exclusivo de cada finca y no hay posibilidad de elegir.
- Para *espacios particulares* sólo desplazamos la mesa de ceremonia, banquetas o sillas para novios y sillas para invitados, el resto de mobiliario para colocación de demás detalles sera´ por parte de los novios.

Ceremonias civiles



*Trabajamos en varias fincas privadas,
pídenos información para visitarlas.*



Ceremonias civiles



Espacios particulares...si dispones de un espacio dónde celebrar tu boda nos desplazamos.



Cóctel selecto



Cóctel selecto

Catering
HC



Cóctel selecto

Catering
HC



Nuestras referencias



- *Coca de anchoa con guacamole y tumaca.*
- *Esferificación de aceituna.*
- *Tartar de atún en base de lima.*
- *Gazpacho de fresa con tartar de langostinos.*
- *Cucharita de milhoja de salmón ahumado.*
- *Cucharita de queso de cabra gratinado sobre cebolla a la vainilla.*
- *Vasito de crema de melón con toque de menta y jamón.*
- *Cucharita de ceviche peruano.*
- *Blini de foie con PX*
- *Daditos de atún rojo con sal maldon.*
- *Croquetitas de chipirón*
- *Croquetitas de jamón.*
- *Croquetitas de queso idiazábal*

- *Tostita de sobrasada y huevo de codorniz.*
- *Salmorejo cordobés.*
- *Cucharita de langostino picante con mango.*
- *Zamburíñas.*
- *Brocheta de merluza en tempura.*
- *Chistorra de Pamplona.*
- *Tostita de foie fresco.*
- *Brocheta de presa ibérica.*
- *Brocheta de chistorra y bacon en Orly.*
- *Papada ibérica con langostino.*
- *Crema de nécoras.*
- *Crujiente de langostino*
- *Cazuelitas de carrillera ibérica.*
- *Bravas 2 salsas (en puesto).*

- *Cazuelitas de ensaladilla rusa casera (en puesto).*
- *Tartar de salmón y aguacate.*
- *Bombón de morcilla.*
- *Brocheta Capresse.*

- *Os recomendamos elegir unas 16 ó 17 referencias del cocktail selecto.*
- *Los corner o puestos que se muestran a continuación complementarán el cocktail, en nuestro pack os incluimos 3 estaciones que son:*
 - *Una bebida de recepción (limonada, mimosa, mojitos clásicos o de fresa).*
 - *Buffet de quesos nacionales e internacionales.*
 - *Corner de cervezas.*

Los mojitos pueden ir en la recepción de invitados o en la barra de bebidas durante el cóctel, sólo se puede escoger una opción de las 2.

- *Podéis añadir 2 ó 3 puestos que queráis basados en las referencias del cocktail. Por ejemplo: zamburíñas, atún rojo, foie...etc*

Corners y showcooking

Catering
HC



Corners y showcooking



Corners y showcooking

Catering
HC



Corners y show-cooking



Corners y show cooking

Catering
HC



Los **corner** son puestos de comida que complementan las referencias del cóctel, pueden ser con servicio, donde los productos frescos se realizan al momento o autoservicio.

Podréis incluir los 2 ó 3 que más os gusten en función de vuestro gusto.

En las **bodas tipo cóctel** los puestos están orientados a que los invitados disfruten de distintas variedades de comida como arroces, ensaladas, carnes, pescados, puestos vegetarianos, asiáticos, postres etc.

Bodas tipo Cóctel : *el precio es de 120 eu por comensal os incluimos 16 referencias de cóctel, el puesto de Quesos internacionales, Cava y limonada, 3 puestos a elegir de los expuestos abajo, candy bar, barra de bebidas durante todo el banquete que incluye refrescos, cervezas, vinos y agua, 4 horas de barra libre con bebidas de primeras marcas y recena a base de empanadas y pulguitas de ibéricos.*

- *Corner de ensaladas* (ensalada de marisco, de rollitos de lubina, de jamón de pato, caprese, sandía y queso feta...etc . **A elegir 4.**
- *Puesto de carnes* (cazuelitas de carrilleras, solomillo a la brasa, brochetas).
- *Corner de productos nacionales (embutidos).*
- *Corner vegetariano:* hummus, crudités, ensaladilla, patatas bravas, tostitas de huevitos de codorniz con sobrasada vegana, salmorejo y crema de melón con menta.
- *Brochetas de carne y pescado.*
- *Puesto de arroces* (paella clásica, arroz negro con ali-oli, risotto, con setas etc).
(consultar precio).

Bodas tipo cóctel:

- *Jamonero: 150 euros el cortador, los jamones os recomendamos que traigáis los que más os gusten.*
- *Atún y zamburíñas: daditos de atún rojo y zamburíñas hechas al momento.*
- *Tostitas de foie: foie fresco hecho a la plancha.*
- *Pulpeiro: precio a consultar.*
- *Quesos internacionales: Brie, queso de Pereña, Parmesano, Cabra, Cabra con pimentón y Torta del Casar.*

Bodas tipo clásica:

El precio es de 120 eu por comensal y os incluimos 16 referencias de cóctel, el puesto de Quesos internacionales, Cava y limonada, 3 puestos de show-cooking a elegir de la lista del cóctel que os gustaría sacar para cocinar en directo, Candy bar, barra de bebidas durante todo el banquete que incluye refrescos, cervezas, vinos y agua, 4 horas de barra libre con bebidas de primeras marcas y recena a base de empanadas y pulguitas de ibéricos.

Ejemplos de show-cooking: daditos de atún rojo, tostitas de foie fresco, zamburiñas, brochetas...

Bodega



Nuestros vinos han sido seleccionados por su excelente relación calidad-precio y están incluidos en el menú que elijáis.

Tenéis la opción de traer vuestra propia bodega, en este caso el catering os cubriría 3 euros por la botella de vino blanco y 5 euros por la botella de vino tinto.

- **Vinos tintos:**
 - *Marqués de Cáceres D.O. Rioja.*
 - *Arco Viejo D.O. Ribera.*
 - **Resalte D.O. Ribera** (1 euro más por comensal)

- **Vinos blancos:**
 - *Viña Ivín Verdejo D.O. Rueda.*
 - *Carrasviñas D.O. Rueda.*

Menús:



A elegir un entrante, un sorbete, un plato principal y un postre.

Entrantes

- *Ensalada de lomos de lubina, langostinos y brotes tiernos.*
 - *Merluza al cava con langostinos braseados.*
- *Rodaballo con miel y mostaza, alcaparra y ali-olí.*
 - *Merluza al cava con langostinos braseados.*
 - *Ensalada de perdíz escabechada.*

Entrantes

- *Merluza a la koskera.*
- *Carpaccio de gamba roja (5 euros por persona).*
- *Ensalada de bogavante (5 euros por persona).*
- *Ensalada de langostinos y cigalitas (5 euros por persona).*

Entrantes

Catering
HC



Carpaccio de gamba roja, ensalada de pescado y cremas para comenzar...



Menús



Principales

- *Solomillo de ternera al carbón con gratén de patata y atadillo de trigueros.*
- *Cochinillo deshuesado con chutney de frutos secos.*
 - *Presa ibérica al carbón.*

Principales

Catering
HC



Nuestro plato estrella solomillo al carbón. ¡Nos diferenciamos por dejarlo al punto de cada comensal!



Menús

Sorbetes: *Todos nuestros sorbetes se elaboran a partir de helado artesanal.*



- *Límón tradicional.*
- *Maracuyá.*
- *Frutos rojos.*
- *Mango.*

Menús

Postres:

Los podéis acompañar de una bola de helado con los siguientes sabores: vainilla, leche merengada, turrón y avellana (Coste 1 euro por comensal).



Postres:

- *Tres chocolates*
- *Delicia de caramelo con galleta.*
- *Tulipa de yogourt con tocino de cielo.*
 - *Bomba de turrón.*
 - *Lingote de limón.*
 - *Nocciola.*
 - *Crujiente de capuccino.*
 - *Chocolate negro Gianduja.*

Carpas para banquetes



Carpa con cortinas blancas, lámparas de forja y dobletecho.



Carpas para banquetes

Catering
HC



Carpa transparente: con lámparas de forja, sólo se pueden poner en bodas de tarde-noche.



Carpas para banquetes



Carpas beduínas: con guirnaldas y postes color arena.



Carpas para banquetes



Típis: con guirnaldas, focos, postes en color arena, reguladores de intensidad, suelo de estera, capacidad máxima por típi 90 personas en mesa redonda.



Barra libre, recena y candy bar



Barra libre:

- *La barra libre que ofrecemos incluye un servicio profesional uniformado con los colores de la empresa que son el blanco y el negro, bebidas de primeras marcas y preparación de las mismas en el momento. La duración será aproximadamente de unas 4 horas.*



Barra libre:

- *El cierre será sin coste extra hasta la 01:00 a.m en bodas diurnas y hasta las 5:00 a.m en bodas nocturnas.*
- *La hora extra a partir del cierre tendrá un coste por parte del catering de 500 eu.*
- *Como detalle del catering ofrecemos la primera copa en mesa a vuestros invitados.*

Barra libre, recena y candy bar



Recena

- *Se servirá a las 2 horas una vez comience la barra libre.*
- *Nuestra recena está compuesta de:*
 - *Pulquitas de pan rellenas de ibéricos.*
 - *Empanadas de jamón y queso, bacon y dátiles, y atún.*

Os aconsejamos nuestra recena caliente ya que será un detalle que vuestros comensales no olvidarán.

- Barbacoa deluxe: pollo, pepitos de presa ibérica, mínihamburguesas, panceta (variedad a elegir).

(Precio a consultar)

Barra libre, recena y candy bar

Candy bar

- *Está incluido en nuestro menú para que ofrezcáis a vuestros invitados un momento dulce.*
- *Nuestro surtido consta de:*
 - *Gominolas* varias, piruletas, nubes, tronquitos, caramelos, sugus, lenguas pica pica...etc
 - *Chocolates:* chocobolas blancas y chocolate con leche, monedas, lacasitos, conquitos.

Podéis complementar el candy bar con cualquier dulce, golosinas o algún chocolate específico que os guste. Esto lo aportarán los novios el día antes de la boda.

Candy bar

Catering
HC



*Mesa de gominolas, y chocolates.
En esta mesa las muffins las aportaron los novios.*

