



CÓCTEL DE BIENVENIDA

(1 Hora y 1/2 de duración aprox, 230 grs por persona aprox)

Aperitivos Fríos (12 variedades)

Cartuchitos de camarones
Cucharilla tierra y mar.
Deliciosa Brochetita de atún.
Milhojas de salmón.
Insalatta di fussili.
Cartuchito de Ensaladilla de gambas
Sorbitos de salmorejo andaluz
Brocheta capresse con tomate cherry y mozzarella.
Arbolito con aceitunas sevillanas.
Piruletas de queso.
Cestitos de queso y membrillo
Chupito salmorejo de remolacha

Aperitivos Calientes (10 variedades, a elegir)

Delicias de jamón
Fondue de queso elemental y gruyere con picatostes.
Mini cazuelitas de gambas al ajillo.
Buñuelos de bacalao.
Brochetitas de langostinos de Sanlúcar
Cucharilla de pulpo a la gallega
Rabas de calamar
Dátil con bacón
Cucharillas de gambas orly.
Adobito.
Polpetta de ibérico y capón.
Pinchos variados.
Rollitos de primavera.
Mini tosta de jamón y huevo de codorniz.
Cazuelita de revuelto campero.
Crujiente milhojas de patata.
Mini croquetas caseras (Merluza, rabo de toro)

A la vista de tus invitados

Jamón Ibérico al Corte (1 pieza x cada 200 pax)
* Consultar para menos de 200 adultos
Buffet de Quesos con más de 15 variedades de distintas nacionalidades
Buffet de arroz con langostinos

Puntos Fríos

Punto decorativo de botellines escarchados (Heineken, Cruzcampo) acompañado de cartuchitos de patatas artesanas
Tirador de cerveza en directo con copa helada (Uso de nitrógeno líquido)

Puesto de vinos
Manzanilla fina de Sanlúcar
Puesto de limonada con vasos de colores

ENTRANTES *(Opcional)*

(Dos platos por mesa a reponer)

Pates y tostas variadas
Foie de pato con ensalada de canónigos y salsa agridulce
Langostinos solos o con cigalas
Gambas blancas solas o con cigalas
Media mariscada: langostinos de Sanlúcar, langostinos tigres, gambas blancas y cigalas

PRIMEROS PLATOS

(A elegir uno)

Gambas blancas y langostinos

Consomé al jerez con taquitos de jamón bellota, huevos de codorniz y picatostes

Crema fina de esencias del mar con langostinos de Sanlúcar

Crema de ave y verduritas nuestra huerta con carne de capón desmigado, picatostes y huevo de codorniz

Cóctel de marisco tropical

Crema de salmorejo con taquitos de jamón de bellota, picatostes y huevos de codorniz

Pastel de pescado dos sabores con una salsa fría acompañado de lollo rosso, tomate cherry y espárragos de Navarra

Ensalada fresca con ventresca de atún

Ensalada fresca de ahumados aderezada con salsa agridulce *(NUEVO)*

Arroz caldoso con langostinos de Sanlúcar

Pez Espada a la manera tradicional acompañado de ensalada de escarola, tomate cherry y espárrago de Navarra aderezada con salsa agridulce

Merluza de anzuelo con tallos de espárragos de Navarra, guisantes y huevo de codorniz

Merluza con ragoût de verduras a la crema de naranja *(NUEVO)*

Merluza a la marinera

Arroz meloso

Timbal de bacalao

(Otras opciones a consultar)

SORBETE

Piña Colada, Limón, Frutos Rojos, Mandarina, Mojito, Manzana Verde... (A elegir uno)

SEGUNDOS PLATOS

(A elegir uno)

Asado de ibérico en su jugo acompañado de patatas a lo pobre

Ibérico a la reducción del Pedro Ximenez *(NUEVO)*

Lomo macerado al estilo “Sierra Mayor” acompañado patatas parisinas

Lomo de cerdo al gusto (a la pimienta, o a la castellana o a la segoviana) acompañado de patatas a lo pobre

Carrillera ibérica al oloroso con parmentier de patatas

Secreto ibérico a la plancha acompañado de saquito relleno de verduras, carne de matanza y queso curado de oveja

Solomillo a la pimienta verde *(NUEVO)*

Medallón de solomillo al whisky acompañado de arroz verde *(NUEVO)*

Pechuguitas de codorniz de la campiña escabechadas acompañadas de habitas baby con jamón ibérico de bellota

Parmentier de cerdo u otro tipo de carne al aroma de flor de tomillo con tomate asado relleno de verduras, carne de matanza y queso curado de oveja

Magret de pato a la naranja con guarnición de naranja en su jugo y patatas parisinas

Entrecot de Añejo a la plancha acompañado de patatas parisinas

Medallón de cerdo y frutos secos al Pedro Ximenez guarnecido de patatas parisinas
Timbal de rabo de toro con patatas panaderas

Solomillo a la crema de foie

POSTRE

(A elegir uno)

Crepe de turrón y tocino de cielo

Lingote tres chocolates

Creoso de queso con frambuesa y chocolate blanco.

Crepe de toffe

Culan brownie

Creoso de natilla brulé

Tarta de queso

Athenas

Fresón de Huelva

(Otras opciones a consultar)

BUFFET DE CAFÉS E INFUSIONES

BODEGA

Manzanilla fina de Sanlúcar
Vino blanco Joven Jordan ó Lambrusco
Vino tinto Cosecha mayor de Castilla
Cervezas, refrescos, zumos
Agua mineral
Cava
(Otras opciones a consultar)

BARRA LIBRE

4 horas con bebidas de Primeras Marcas
Frutos secos y gominolas

RECENA (A elegir uno)

Recena Americana (perritos, pizzas, mini hamburguesas) o pastelitos surtidos
(Otras opciones a consultar)

Servicios Incluidos

Minutas diseño personalizado
Servicio de decoración (Guiado por uno de nuestros decoradores)
Los refrescos en el salón serán en jarras
Sillas de Palillería

Suplementos Opcionales

- *Sillas de forja, napoleón y bambú
- *Fuente de Chocolate
- *Escribir en los platos de postre del nombre de los novios en chocolate
- *Pedro Ximénez en el cóctel de entrada o incluir en el postre helado artesano ecológico
- *Chocolate con churros ó pastelitos para la barra libre
- *Cada hora que supere la duración máxima de la barra libre
- *Incorporar el frac como uniformidad en los camareros
- *Disponer de un servicio de coctelería ó gintonería en la barra libre
- *Recena Premium (montaditos de jamón, tortilla, filetes, pringá, hamburguesitas, pizza y caldito
- *Servicio "Andalusí" que incluye: frac como uniforme en los camareros, proporción de camareros aumentada a 1 por cada 8 comensales, decantación de un reserva en caso de que lo hubiera y vajilla de 31 cm. de lado si lo desearan nuestros clientes.
- *Buffet de postres seleccionados: Fantasía en pastelería artesanal y tartas caseras, helados, bombones, dulces tradicionales artesanos de temporada, granizados naturales variados de elaboración propia, fruta variada cortada y elaborada
- *Huevos de chocolate blanco con aroma de vainilla rellenos de mango sobre base de brownie

Generales

- *Buffet o Carrito de Madera con chuches
- *Decoración de Ceremonia Civil personalizada con ayuda de uno de nuestros decoradores
 - *Jamón ibérico de bellota (una pieza)
 - *Maquina de palomitas
 - *Maquina de algodón de azúcar (3 horas)
 - *Sombrillas o parasoles
 - *Carpa 3x3, o estufa (setas de calor)
- *Cuidadora de niños (3 horas aproximadamente), atiende a los niños durante la comida y posteriormente les distrae hasta completar las tres horas.
- *Disponemos de carpas para alquiler. Consulte precios con nuestros comerciales.