



CÓCTEL DE BIENVENIDA

(1 Hora y ½ de duración aprox, 250grs por persona aprox)

Aperitivos Fríos (15 variedades)

Cartuchito de Camarones
Sushi
Milhojas de Salmon
Arbolito con pimiento relleno y gordales con queso
Deliciosas Brochetitas de atún
Sorbitos de salmorejo andaluz
Sorbito de remolacha
Insalatta di fussili
Macarons
Tartar de salmón
Conos rellenos variados
Pulpo con crema de patata
Brocheta capresse con tomate cherry y mozarella
Vasito de atún con Ajoblanco
Piruletas de queso
Crema de queso con surimi con mermelada de higos

Aperitivos Calientes (20 variedades, a elegir)

Nidos de patata con huevo de codorniz.
Mini cazuelitas de revuelto de bacalao
Ravioli de morcilla con mango
Fondue de queso elemental y gruyere con picatostes
Mini cazuelitas de gambas al ajillo
Mini tostas de jamón de pato
Exquisiteces crujientes.(arroz negro con alioli, pollo Kiev y pollo con mostaza y miel)
Brochetas de langostinos con butifarra
Pulpo a la gallega
Vieiras orly
Dátil con bacón
Cucharillas de gambas orly

Adobito
Polpetta de ibérico y capón
Langostinos de Sanlúcar envueltos en pasta griega
Brochetas de patata chips con bacon
Pinchos variados
Rollitos primavera.
Mini hamburguesa con cebolla y brie
Cigarrito de langostino
Gulas al ajillo
Delicias de jamón
Rabas de calamar
Buñuelos de bacalao
Mini pita rellenas
Crujiente milhojas de patata
Brochetitas de langostinos de Sanlúcar
Mini cazuelitas de revuelto campero
Mini croquetas caseras (Merluza, rabo de toro)
Crema de queso con surimi y mermelada de higo

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
Show cooking (cocina en directo)

Puntos Fríos

Punto decorativo de botellines escarchados (Heineken, Shandy, 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 (servida por venenciador)
Puesto de limonada con vasos de colores

ENTRANTES

(Opcional)

(Dos platos por mesa a reponer)

Patés 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 bacalado

----- 3 -----

(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 Añojo a la plancha acompañado de patatas parisinas

Paletilla de cordero toledano asada al aceite de romero en cama de patata acompañada de tomate relleno de queso y olivas negras ralladas

Medallón de cerdo y frutos secos al Pedro Ximenez guarnecido de patatas parisinas

Timbal de rabo de toro

Solomillo a la crema del foie

POSTRE

(A elegir uno)

Crepe de turrón y tocino de cielo

Lingote tres chocolates

Cremoso de queso con frambuesa y chocolate blanco.

Crepe de toffe

Culan brownie

Cremoso de natilla brulé

Tarta de queso

Athenas

Fresón de Huelva

(Otras opciones a consultar)

BUFFET DE CAFÉS E INFUSIONES

BODEGA

Manzanilla fina de Sanlúcar (servida por venenciador)

Vino blanco Señorío de Heliche ó Vino blanco Solar de la Vega D.O. Rueda

Vino tinto crianza Cune D.O. Rioja ó Protos Robles D.O. Ribera del Duero

Cervezas, refrescos, zumos

Agua mineral

Cava

(Otras opciones a consultar)

BARRA LIBRE

4 horas con bebidas de Primeras Marcas

Cócteles incluidos (Mojito, Caipirinha, Gin-strawberry)

Frutos secos y gominolas

RECENA

(A elegir uno)

Recena Americana (Perritos, pizzas, mini hamburguesas)

Recena Andaluza (montaditos variados, caldo de la abuela)

Recena Mexicana (fajitas, nachos)

(Otras opciones a consultar)

Servicios Incluidos

Alto protocolo con servicio de guante blanco
Un camarero / 10 pax
Minutas diseño personalizado
Servicio de decoración (Guiado por uno de nuestros decoradores)
Sillas de Palillería

Suplementos Opcionales.

Primeros platos

- *Lomo de Atún sobre cama de manzana y cebolla al jerez *(NUEVO)*
 - * Atún sobre fetuccini y verduras a la soja *(NUEVO)*
 - * Brocheta de Atún de Almadra *(NUEVO)*
- *Atún del estrecho con tiras de cebolla al aroma de vino de Jerez
- * Dúo de jamón de pato y esqueixada de bacalao con ensalada de verduras y ralladura de olivas negras
- *Suquet de lenguado con vela ibérica acompañado de pimientos con langostinos de Sanlúcar y crema de verduras
 - *Merluza horneada cubierta de escamas de patata y crema de verduras
 - *Suprema de Salmón Noruego con escamas de patata, salsa tártara
 - *Ensalada de contrastes con perdiz silvestre, ventresca y jamón de pato
 - *Ensalada contemporánea con aromas de río y mar con guacamole
 - * Brotes tiernos sobre queso panela y jamón de pato *(NUEVO)*
- *Lomos de bacalao de salazón con tiras de pimientos rojos y dados de cebollas
- *Tartar de pez espada horneado con queso cubierto de escamas de patata acompañado de crema de calabacín
- *Tronquitos de cigalas a la plancha con salsa de marisco guarnecidos con ensalada de lollo rosso y canónicos además de tomate relleno de queso y olivas negras ralladas
 - **Arroz caldoso con cigalas y langostinos de Sanlúcar
- **Rape alangostado en frío a dos salsas guarnecido de langostinos de Sanlúcar, ensalada de lollo rosso, endivias y tiras de pimiento rojo
 - **Lomo de Dorada con lecho de patatas acompañado de pimientos con langostinos de Sanlúcar
- **Dorada o Lubina a la sal acompañada de ensalada de lollo rosso, hojas de roble, endivias, tomate cherry y espárragos de Navarra con salsa al limón
 - ***Arroz caldoso con bogavante y langostinos de Sanlúcar
 - ***Bogavante con guarnición fresca y crema de salmorejo
- ***Rape al soufflé a la esencia de calabacín acompañado de saquitos rellenos de verdura, carne de matanza y queso curado de oveja
 - ***Rape acompañado de langostinos de Sanlúcar sobre salsa de gambas

****Mariscada: langostinos de Sanlúcar, cigalas, langostinos tigras, gambas blancas, bogavante, langosta, vieiras, patas rusas, gambas al ajillo, etc... (Cualquiera de estos productos es susceptible de ser sustituido)

SEGUNDOS PLATOS

*Perdiz con guarnición de huevo de codorniz en nido de patatas y habitas baby con jamón ibérico de bellota

*Timbal de Solomillo al foie con parisinas al estilo mozárabe (NUEVO)

**Lechona cocida al vacío y horneada acompañada de puré de patatas en adobillo

***Solomillo de buey argentino a la plancha acompañado de habitas baby con taquitos de jamón ibérico de bellota

***Solomillo de ternera sobre rissoto verde y espárragos trigueros (NUEVO)

***Medallones de Solomillo de cerdo con foie al pedo ximenez con patatas parisinas

****Tournedor de Solomillo de buey con foie al oporto (NUEVO)

Otros complementos

*Sillas de forja, napoleón y bambu

*Fuente de Chocolate

*Escribir en los platos de postre del nombre de los novios en chocolate

*Pedro Ximenez 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 Estrella (montaditos de jamón, tortilla, filetes, pringá, hamburguesitas, pizza y caldito. La cantidad será hasta saciar a todos los invitados.

*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 algodón de azúcar (3 horas)

*Maquina de palomitas

*Sombrillas o parasoles

Menú Premium

- *Carpa 3x3, o estufa (setas de calor) incluyendo una bombona de butano
- *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.