



CÓCTEL DE BIENVENIDA

(1 Hora y ½ de duración aprox, 200grs por persona aprox)

Aperitivos Fríos (10 variedades)

- Cucharilla tierra y mar
- Deliciosa brochetita de atún
- Queso curado de oveja
- 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

Aperitivos Calientes (9 variedades)

- Delicias de jamón
- Buñuelos de bacalao
- Rabas de calamar
- Adobito
- Pinchos variados
- Rollitos de primavera
- Mini tosta de jamón y huevo de codorniz
- Cazuelita de revuelto campero
- Taquitos de tortilla

A la vista de tus invitados

Jamón Ibérico al Corte (1 pieza x cada 200 pax)

* Consultar para menos de 200 adultos

Buffet de arroz con langostinos

Puntos Fríos

Punto decorativo de botellines escarchados (Heineken, Cruzcampo) acompañado de cartuchitos de patatas artesanas

----- 1 -----

Tirador de cerveza en directo
Puesto de limonada con vasos de colores

ENTRANTES *(Opcional)*

(Dos platos por mesa a reponer)

Pates y tostas variadas

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 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

Arroz caldoso con langostinos de Sanlúcar

Pez Espada a la manera tradicional acompañado de ensalada

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

Merluza a la marinera

(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

Lomo macerado al estilo "Sierra Mayor"

Lomo de cerdo al gusto (a la pimienta, o a la castellana o a la segoviana)

Carrillos de cerdo ibérico al oloroso

(Otras opciones a consultar)

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

Vino blanco Joven Jordan ó Lambrusco ó Vino tinto Cosecha mayor de Castilla

Cervezas, refrescos, zumos

Agua mineral

Cava

(Otras opciones a consultar)

BARRA LIBRE

3 horas con bebidas de Primeras Marcas

RECENA

Recena Americana (perritos, pizzas, mini hamburguesas) o pastelitos surtidos

(Otras opciones a consultar)

Servicios Incluidos

Un camarero / 16 pax

Minutas diseño personalizado

Servicio de decoración (Guiado por uno de nuestros decoradores)

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

Generales

*Buffet o Carrito de Madera con chuches

*Maquina de palomitas

*Sombrillas o parasoles

*Carpa 3x3, o estufa

*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