

Menús de celebraciones

Menús de Bodas

Menús bodas 2008

MENU n°1

APERITIVO

Lacón aliñado a la pimienta, queso curado de oveja
Lomo de caña curado y almendras glaseadas
Chorizo y salchichón ibéricos

CALIENTES

Delicias de espinacas, calamares a la romana
y croquetas caseras

2PLATO

Solomillo a la pimienta guarnecido

POSTRE

Tarta de celebración con helado
Cava Burt, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU n°2

APERITIVO

Entrantes alicantinos (hueva, mojama y bonito)
Jamón bodega y queso curado de oveja
Lacón aliñado a la pimienta

CALIENTES

Fritura de la casa (calamares, croquetas y delicias de Elche)

1°PLATO

Surtido de langostinos (bandejas para 4 personas)

2°PLATO

Lomo de jabalí asado en su jugo con guarnición

POSTRE

Tarta de celebración con profiteroles y chocolate caliente
Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU n°3

APERITIVO

Jamón bodega y queso curado de oveja
Lacón aliñado a la pimienta y ensalada de cogollos de Tudela

CALIENTES

Fritura de la casa (Calamares, croquetas y fritos de mero en adobo)

1°PLATO

Surtido de la bahía (cigalas, langostinos y quisquillas)
(Cada 4 personas)

2°PLATO

Centro de solomillo al tomillo guarnecido

POSTRE

Tarta de celebración con helado de turrón

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU n°4

APERITIVO

Surtido de patés y lacón aliñado a la pimienta

Queso curado de oveja y jamón bodega

CALIENTES

Calamares a la romana, rollitos de gambas crujientes
y croquetas caseras de jamón y bacalao

1°PLATO

Surtido de langostinos (bandejas para 4 personas)

2°PLATO

Paletilla de cordero asada al estilo de Aragón

POSTRE

Tarta de celebración con helado

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU n°5

APERITIVO

Entrantes alicantinos (hueva, mojama y bonito),
Lacón aliñado a la pimienta, queso curado de oveja
Chorizo y salchichón ibéricos

CALIENTES

Calamares a la romana y pimiento del Piquillo relleno de marisco en salsa del chef

1°PLATO

Surtido del chef

(Espárrago de Navarra, salmón ahumado, 4 langostinos y 1 cigala)

2°PLATO

Chuletillas de cordero con guarnición

POSTRE

Tarta de celebración con helado

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU n°6

APERITIVO

Salmón ahumado sobre coulis de tomate

Lacón ahumado y cabeza de jabalí aliñadas
Jamón bodega y queso curado de oveja
CALIENTES
Croquetas caseras, calamares a la romana
y delicias de espinacas
1º PLATO
Surtido de mariscos
(1 cigala, 3 langostinos y 3 quisquillas)
2º PLATO
Entrecot grillè guarnecido
POSTRE
Tarta nupcial con profiteroles y chocolate caliente
BEBIDA
Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU nº7

APERITIVO
Surtido de paté y lacón aliñado a la pimienta
Queso curado de oveja y jamón ibérico
Caña de lomo curado
CALIENTES
Pimiento del Piquillo relleno de marisco con salsa del chef
Y croquetas caseras de jamón y bacalao
1º PLATO
Surtido del Cheff (2 cigalas, 3 langostinos y 4 quisquillas)
2º PLATO
Solomillo a la pimienta guarnecido
POSTRE
Tarta de celebración con profiteroles y chocolate caliente
Cava brut, sidra, café e infusiones
BEBIDA
Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU nº8

APERITIVO
Laminas de bacalao y salmón ahumado sobre coulis de tomate
Surtido de patés
Entrantes alicantinos (hueva, mojama y bonito)
CALIENTES
Calamares a la romana y rollitos de gambas crujientes
1º PLATO
Mi plato de marisco (4 langostinos y 4 gambas plancha)
2º PLATO
Solomillo Saldaña guarnecido
POSTRE
Tarta de celebración con helado
Cava brut, sidra, café e infusiones
BEBIDA
Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU n°9

APERITIVO

Jamón bodega y queso manchego
Surtido de patés, lacón aliñado a la pimienta
y almendras glaseadas

CALIENTES

Delicias de salmón y atún
Croquetas caseras de jamón y bacalao

1° PLATO

Marisco: 1 cigala, 2 quisquillas, 2 langostinos y 3 gambas plancha

2° PLATO

Solomillo al tomillo guarnecido

POSTRE

Tarta de celebración con profiteroles y chocolate caliente

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU n°10

1° PLATO

ENTREMESES ESPECIALES

Jamón ibérico, queso curado de oveja, salmón ahumado, paté
Hueva, mojama, bonito, chorizo y salchichón ibéricos

CALIENTES

Calamares a la romana y rollitos de gambas crujientes

2° PLATO

Surtido de langostinos y quisquillas (cada 4)

3° PLATO

Paletilla de cordero asada al estilo de Aragón

POSTRE

Tarta de celebración con helado
Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU n°11

APERITIVO

Jamón ibérico y queso curado de oveja
Mojama de Almadraza
Endibias al roquefort

CALIENTES

Vieira rellena de marisco gratinada

1° PLATO

Surtido del Cheff

(1 cigala, 3 langostinos y 3 quisquillas)

2° PLATO

Solomillo de buey grillè guarnecido

POSTRE

Tarta nupcial con helado
Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU 12

APERITIVO

Jamón ibérico y queso de oveja curado

Salmón y lacón ahumado

Endibias al roquefort y paté

Hueva, mojama y bonito

CALIENTES

Rollitos de gambas crujientes

1ºPLATO

Mi plato de marisco

(4 langostinos y 4 gambas plancha)

2ºplato

Solomillo a la pimienta guarnecido

POSTRE

Tarta nupcial con helado

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU nº13

1ºPLATO: ENTREMESES ESPECIALES

Jamón ibérico, queso de oveja curado, salmón ahumado, paté

Hueva, mojama, bonito, chorizo y salchichón ibéricos

CALIENTES

Muslitos de mar y calamares a la romana

2PLATO

Mi plato de marisco (4 langostinos y 4 gambas plancha)

3ºPLATO

Entrecot grillè guarnecido

POSTRE

Tarta de celebración con helado de turrón

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU 14

APERITIVO

Jamón ibérico y queso curado de oveja

Salmón ahumado sobre coulis de tomate, hueva y mojama, chorizó y salchichón ibéricos

CALIENTES

Vieira rellena gratinada

1ºPLATO

Surtido de mariscos del Mediterráneo

(2 cigalas, 4 langostinos y 4 quisquillas)

2ºPLATO

Paletilla de Cordero asada al estilo de Aragón

POSTRE

Tarta nupcial con helado
Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU n° 15

APERITIVO

Ibéricos de bellota
(Jamón, chorizo y salchichón)
Endivias al roquefort
Lacón y cabeza de jabalí aliñadas

CALIENTES

Almejas a la marinera y muslitos de mar

1°PLATO

Mi plato de marisco
(4 langostinos y 4 gambas plancha)

2°PLATO

Solomillo grillè guarnecido

POSTRE

Tarta de celebración con helado
Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU n°16

APERITIVO

Entrantes alicantinos (hueva, mojama y bonito)
Salmón ahumado sobre coulis de tomate
Jamón ibérico y queso curado de oveja

1°PLATO

Surtido de la bahía
(2 cigalas, 3 langostinos, 3 gambas plancha y 3 quisquillas)

2°PLATO

Paletilla de cordero asada al estilo de Aragón

POSTRE

Tarta de celebración con helado de turrón
Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU INFANTIL

APERITIVO

Lacón ahumado, jamón bodega y queso manchego

CALIENTES

Calamares a la romana y croquetas caseras

1°PLATO

A elegir: Paella, escalope, lomo, hamburguesa, etc.

POSTRE

Tarta nupcial con helado de turrón

BEBIDA

Aguas minerales y refrescos

EXTRAS

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Cerveza, refrescos, Martini rojo y blanco, vinos

Hojaldritos variados, pinchos de tortilla española, almendras, aceitunas y patatas chips

BARRA LIBRE...

SORBETE DE LIMÓN

SORBETE DE MANDARINA

DISCOTECA

ORQUESTA

AUTOBÚS

Vinos a elegir:

Blancos: Armonioso, Marina Alta, Montespina, etc.

Rosados: Lambrusco, Palacio de la Vega, etc.

Tintos: Señorío de los Llanos, Fuentespina, Bach, Ederra, Zaco, etc.

Cavas: Bach, Codorniu, etc.