

Menús Bodas

Confeccione su propio menú

921.580.108

*Cualquier duda nosotros le
asesoraremos para que sea la
mejor elección para un día tan
especial.*



Aperitivos:

- *Cucharitas de Pulpo con Vinagreta y Crema de Balsámico.*
- *Cucharitas de Carrillera de Cerdo con Pisto de Tomate.*
- *Brochetas de Salmón Ahumado rellenas de Queso Brie acompañadas de Tomate Cherry.*
- *Brochetas de Salchichas enrolladas con Bacon.*
- *Jamón Ibérico D.O. Guijuelo con Maestro Cortador.*
- *Saquitos Crujientes rellenos de Verduritas.*
- *Vasitos de Gazpacho con Aromas de Oliva.*
- *Cazuelitas de Judiones de la Granja.*
- *Selección de Canapés Variados*
 - *De Huevo*
 - *Huevo de Codorniz y Langostino.*
 - *Salmón con Pepinillo.*
 - *Anchoa con Pimientos.*
 - *Jamón tipo York y Piña.*
 - *Queso y Pimientos Asados.*
 - *Jamón Serrano con Trigueros.*
 - *Kiwi con Anchoas.*



Entrantes:

- *Ensalada Crujiente de Langostinos en Salsa de Vinagreta al Aroma de Módena.*
- *Vieiras Gratinadas Rellenas de Gambas y Mejillones al Vapor.*
- *Piña Tropical Rellena de Cocktail de Marisco.*
- *Lascas de Jamón y Lomo Ibérico D.O. Guijuelo con Queso Curado.*
- *Surtido de Mariscos (Langostinos, Gambas de Huelva, Buey del Cantábrico).*
- *Gambón al Horno en Aroma de Oliva.*
- *Pimientos del Piquillo Rellenos de Merluza y Gambas.*
- *Surtido de Mariscos (Langostinos, Percebes, Gambas de Huelva).*
- *Yemas de Espárragos Blancos Extra acompañadas de Salmón Ahumado.*



Pescados:

- *Salmón en Salsa de Pimientos del Piquillo con Patata Panadera y Espárrago Triguero.*
- *Lomos de Merluza Fresca de Pincho Coruña en Salsa Verde con Gulas y Gambas.*
- *Lomos de Merluza Fresca de Pincho Coruña a la Sidra con Almejas.*
- *Robalo al Vino Blanco de Rueda con Almejas.*
- *Lomos de Bacalao en Salsa con Pisto de Verduras.*
- *Almejas a la Marinera estilo Fray Sebastian.*
- *Filete de Emperador aromatizado con Limón y Oliva acompañado de Verduritas al Vapor.*

Sorbetes:

- *Sorbete de Limonchelo al Vino Espumoso de Rueda.*
- *Sorbete de Limón.*
- *Sorbete de Manzana Verde al Cava.*
- *Sorbete de Limón al Morujito.*
- *Sorbete de Mandarina.*



Carnes:

- *Carrillera de Ternera al Vino Tinto..*
- *Pierna de Lechazo Churro I.G.P. Asada con Ensalada Gourmet.*
- *Paletilla de Lechazo Churro I.G.P. Asada con Lechuga Gourmet.*
- *Lechazo Churro I.G.P. Asado con Ensalada Gourmet.*
- *Solomillo a las Tres Pimientas acompañado de Verduritas al Vapor.*
- *Tostón de Segovia Marca Garantía Asado al Estilo del Hotel.*



Postres:

- *Milhojas de Crema y Nata sobre base de Caramelo y Helado de Vainilla Rellena de Piñones Caramelizados.*
- *Tarta de Queso con Arándanos sobre base de Frambuesa acompañada de Vasito Cremoso de Chocolate y Avellanas.*
- *Tarta de Yema Tostada con Bizcocho acompañada de Gota de Vainilla bañada en Chocolate.*
- *Mousse de Queso y Limón con Gran Bombón Helado Relleno de Chocolate sobre base de Menta.*
- *Milhojas de Moka y Crema acompañada de Helado de Linares.*
- *Mousse de Tres Chocolates sobre Crema de Frutos Rojos acompañada de Brochetas de Frutas Tropicales.*
- *Mousse de Queso y Gelatina de Fresa con Brocheta de Frutas Naturales con Chocolate Fondant.*
- *Milhojas de Chocolate y Crema con Helado de Piñones Caramelizados y Vainilla.*

