

MENÙ DE BODA CATERING CÈSAR RÀEZ 2019

CÒCTEL DE BIENVENIDA

(Se servirá como cortesía a los invitados mientras esperan la llegada de los novios)

CANAPÈS

- *Canapè de anchoas con alcaparras*
- *Canapè de atùn con tomate y huevo*
 - *Canapè de patè con yema*
- *Canapè de queso fresco y cebollino*
- *Canapè de salmòn ahumado con pepinillos*

IBÈRICOS

- *Jamòn de bellota D.O. (con cortador)*
 - *Lomo ibérico de bellota*
 - *Quesos extremeños*
 - *Torta del Casar D.O.*

APERITIVOS

- *Parfait de foie con chocolate blanco y polvo de kikos*
- *Blini de poke hawaiano con emulsión de coco y yuzu*
- *Làmina de presa ibérica ahumada y aromatizada sobre caviar de berenjena*
- *Milhoja de boquerones con torta del Casar, cebolla roja y coulis de perejil*
 - *Medallòn de langostino con tartar de aguacate y cebolla encurtida*
- *Rollito de salmòn ahumado con queso a las finas hierbas y vinagreta de yogur y lima*
 - *Zorongollo extremeño con caballa marinada y huevas de trucha*
 - *Jardìn de cruditàs, salsa de yogur, salsa mexicana y salsa roquefort*

Sushi variado

- *Sushi de cangrejo y aguacate con mayonesa wasabi*
- *Sushi de calabacín, aguacate y zanahoria con polvo de mojama*
 - *Sushi de boletus con espuma de pimentòn de la Vera*

Chupitos

- *De sopa de melòn con sus perlas*
- *De salmorejo de cerezas con sardinas*
- *De crema fría de guisantes con jamòn*
 - *De gazpacho de poleo*
- *De vichyssoise de criadillas de tierra*
 - *De ajoblanco con almendras*

BODEGA APERITIVO

- *Castillo de la Arguijuela pardina (D.O. Ribera del Guadiana)*
- *Castillo de la Arguijuela cr. Tempranillo (D.O. Ribera del Guadiana)*
 - *Fino*
 - *Cervezas con y sin alcohol*
 - *Refrescos*
 - *Agua mineral*
 - *Cava rosado*

EL APERITIVO ES COMÚN A TODOS LOS MENÚS Y ESTÁ INCLUIDO EN LOS PRECIOS

MENÚ 1

- *Terrina de foie con higos pajareros y rùcula*
- *Làminas de presa de ibérico ahumada con confitura de chalotas, salsa de frutos del bosque y migas extremeñas*
- *Milhojas de manzana crujiente con su mousse y salsa de cerezas*
 - *Tarta nupcial*

Precio/pax 90,00€ màs 10% de iva

MENÙ 2

- *Volcàn de hojaldre con frutos de mar*
 - *Muslo de pato a la naranja con patata gratinada y pan de frutos secos*
 - *Pastel de coco con pera y gelatina de mosto de uva*
 - *Tarta nupcial*
- Precio/pax 90,00€ mäs 10% de iva*

MENÙ 3

- *Merluza rellena de buey de mar gratinada con muselina de mostaza y salsa de finas hierbas*
 - *Cochinillo confitado a baja temperatura con confitura de calabaza y manzana asada*
 - *Tartita de tres chocolates con crema de vainilla y frutos rojos*
 - *Tarta nupcial*
- Precio/pax 92,00€ mäs 10% de iva*

MENÙ 4

- *Rosa de mango y salmòn ahumado con aceite de oliva virgen y aceto de Mòdena*
 - *Secreto de ibérico con pasas y ciruelas, crema de pesto y teja de especias*
 - *Puding de higos de Almoharìn con salsa de frambuesas*
 - *Tarta nupcial*
- Precio/pax 92,00€ mäs 10% de iva*

MENÚ 5

- *Vieira al horno con langostinos y coulis de carabinero*
- *Solomillo de ibérico asado con higos, salsa de arándanos y pastel de berenjenas con patata risolada*
- *Pastel de chocolate y avellana con su mousse, salsa de café y fruta de la pasión*
 - *Tarta nupcial*

Precio/pax 92,00€ más 10% de iva

MENÚ 6

- *Ensalada de langostinos crujientes con bacon y avellanas*
- *Medallón de solomillo de retinto con salsa al Oporto y patata gratinada*
- *Crema de vainilla Tahití con tulipa de canela y gelatina de frutos rojos*
 - *Tarta nupcial*

Precio/pax 96,00€ más 10% de iva

BODEGA

- *Castillo de la Arguijuela pardina (D.O. Ribera del Guadiana)*
- *Castillo de la Arguijuela cr. Tempranillo (D.O. Ribera del Guadiana)*
 - *Agua mineral*
 - *Cava Brut Bonaval (Extremadura)*
 - *Cafè e infusiones*

LA BODEGA ES COMÚN A TODOS LOS MENÚS Y ESTÀ INCLUIDA EN LOS PRECIOS

OPCIONES ADICIONALES AL MENÙ

- *Si lo desean, el aperitivo puede ser ampliado con show cooking de brochetas variadas:*
 - *De marisco*
 - *De ibérico*
 - *De retinto*
- *De arroz del señorito (en paellera)*

Incrementando al precio del menú en 10,00€

Esta opción no sustituye a ningún componente del aperitivo habitual

MENÙ INFANTIL

- *Selección de ibéricos de bellota y fritos variados (individual)*
 - *Pechuga de pollo empanada con patatas fritas*
 - *O*
 - *Escalope de ternera con patatas fritas*
 - *O*
 - *Hamburguesa completa con patatas fritas*
 - *Helado variado*
 - *Tarta nupcial*
 - *Cornete de chuches*

BEBIDA INFANTIL

- *Agua mineral, refrescos y zumos*
- Precio niño 30,00€ más 10% de iva*

SE CONSIDERARÀN MENÙS INFANTILES HASTA LOS 14 AÑOS

EN LOS PRECIOS DE LOS MENÙS ESTÀ INCLUÏDO:

- **PERSONAL**
- **DESPLAZAMIENTOS**
 - **MOBILIARIO**
 - **VAJILLA**
 - **CRISTALERÌA**
 - **MANTELERÌA**
 - **CUBERTERÌA**
- **SERVICIO DE PROTOCOLO**
 - **MINUTAS**

NO ESTÀ INCLUÏDO:

- **CARPA (EN CASO DE SER NECESARIA)**
- **DECORACIÒN DE MESAS**

BARRA LIBRE

- **Barra libre de tres horas 17,00€/pax mäs 10% de iva**
- **Barra libre de cuatro horas 20,00€/pax mäs 10% de iva**
 - **Barra libre de cinco horas 23,00€ mäs 10% de iva**
- **Barra libre hasta las 00,00 25,00€/pax mäs 10% de iva (si la boda es a mediodía)**
- **Barra libre hasta las 7,00 25,00€/pax mäs 10% de iva (si la boda es por la noche)**

Si la barra libre se contrata hasta las 7,00 o hasta las 00,00 y el número de invitados adultos es superior a las 200 pax, la empresa les obsequiarà con un jamòn con cortador durante la barra libre

El còmputo de personas para la barra libre se hará de acuerdo con el de las personas asistentes al banquete de boda

Existe la alternativa de contratar la barra libre a otro proveedor que no sea nuestra empresa

DEGUSTACIÓN DEL MENÚ DE BODA

- *Para hacer la prueba del menú de boda, contactaremos con Vdes con el fin de fijar la fecha, que deberá ser miércoles o jueves almuerzo o cena, viernes o sábado almuerzo o domingo almuerzo en el restaurante Torre de Sande durante los meses de Febrero a Abril, en cualquier caso, siempre antes de Semana Santa*
- *Pueden elaborar el menú degustación (prueba del menú de boda) eligiendo entre todos los menús: tres primeros, tres segundo y tres terceros*

MENÙS VEGETARIANOS (NO CARNE)

MENÙ 1

- *Rosa de mango y salmòn ahumado con aceite virgen y aceto balsámico*
 - *Merluza rellena de buey de mar gratinado con muselina de mostaza y salsa de finas hierbas*
 - *Pastel de queso japonés con salsa de chocolate blanco y grosellas*
 - *Tarta nupcial*
- Precio/pax 88,00€ màs 10% de iva*

MENÙ 2

- *Ensalada de quinoa y langostinos con vinagreta de cebollino*
 - *Lomo de bacalao con ajo confitado y gratinado sobre pisto*
 - *Teja de almendra con diò de helados y làmina de canela*
 - *Tarta nupcial*
- Precio/pax 88,00€ màs 10% de iva*

MENÙ 3

- *Gratinado de verduras de temporada con muselina ligera*
 - *Vieira al horno con langostinos y coulis de carabinero*
 - *Tarta fina de manzana asada con mousse de caramelo*
 - *Tarta nupcial*
- Precio/pax 88,00€ màs 10% de iva*

**LOS MENÙS SE PUEDEN ELABORAR COMBINANDO DIFERENTES PLATOS
DE LOS TRES MENÙS
TODAS LAS PERSONAS DE ESTE TIPO DE MENÙS DEBERÀN TOMAR EL
MISMO**

MENÙS VEGANOS (NINGÙN ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL)

PRIMEROS PLATOS

- *Ensalada de manzana, boniato y tofu con vinagreta de pera*
 - *Humus con chips de verduras de temporada*
- *Calabacines rellenos de algas, cebolla y zanahoria al horno con champiñones*

SEGUNDOS PLATOS

- *Creppes de perejil con choclo y tomate seco*
- *Taboulet de cous cous con pasas, frutos secos y cúrcuma*
 - *Tempura de verduras con salsa de soja y wasabi*

POSTRES

- *Ensalada de frutas con sus texturas*
- *Crujiente de frutos secos con sirope de àgave*
 - *Panacota vegana con frutos rojos*

Precio/pax 85,00€ màs 10% de iva

**LOS MENÙS SE PUEDEN ELABORAR COMBINANDO DIFERENTES PLATOS
(PRIMEROS, SEGUNDOS Y POSTRES)
TODAS LAS PERSONAS VEGANAS DEBERÀN TOMAR EL MISMO MENÙ**