

MENÙS DE CELEBRACIÒN CATERING 2019

APERITIVO CENTRO MESA

- *Seleccìon de ibèricos de bellota*
- *Seleccìon de quesos extremeños*
- *Chips de verduras con sal de jamòn*

APERITIVO INDIVIDUAL

- *Rosa de mango y salmòn ahumado con aceto balsámico y aceite de oliva virgen*
 - *Taco de foie mi-cuit y manzana caramelizada*
 - *Sushi de gambas con salsa japonesa*

***EL APERITIVO CENTRO MESA Y EL APERITIVO INDIVIDUAL SON
COMUNES A TODOS LOS MENÙS Y ESTÀN INCLUÌDOS EN EL PRECIO***

MENÙ 1

- *Ensalada de langostinos crujientes con bacon y chile dulce*
 - *Cochinillo asado y deshuesado con patata fondant y manzana al horno*
 - *Marquesa de café con crema inglesa*
 - *Tarta de celebración*
- Precio/pax 53,00€ más 10% de iva*

MENÙ 2

- *Lomo de dorada con chipirones en su tinta, arroz indiana y vinagreta de tomate a la albahaca*
 - *Medallòn de solomillo de la Dehesa con purè trufado y pastel de verduras*
 - *Tècula mècula con salsa de frutos rojos*
 - *Tarta de celebración*
- Precio/pax 53,00€ más 10% de iva*

MENÙ 3

- *Ensalada de verduras asadas con ventresca confitada, frutos del bosque y crujiente de maíz*
 - *Solomillo de ibérico a baja temperatura, aromatizado con ajo, jengibre y albahaca*
 - *Tiramisù de torta del Casar*
 - *Tarta de celebración*
- Precio/pax 53,00€ más 10% de iva*

MENÙ 4

- *Vieira al horno con langostinos y coulis de carabinero*
 - *Cabruto asado a baja temperatura con hierbas aromáticas y patata panadera*
 - *Tarta fina de manzana con salsa de cerezas*
 - *Tarta de celebración*
- Precio/pax 53,00€ màs 10% de iva*

MENÙ 5

- *Lomo de bacalao sobre pisto con muselina de ajo gratinada*
 - *Pluma de ibérico a la naranja con patatas al horno y flan de calabacín*
 - *Brownie de higos y frutos secos con crema de mango*
 - *Tarta de celebración*
- Precio/pax 53,00€ màs 10% de iva*

MENÙ 6

- *Popieta de lubina sobre tallarines de verduras y soubisse de queso*
 - *Làminas de presa de ibérico con frambuesas y confitura de chalotas*
 - *Mousse de chocolate con salsa de naranja*
 - *Tarta de celebración*
- Precio/pax 53,00€ màs 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*
 - *Refrescos*
 - *Cervezas con y sin alcohol*
- *Cava Brut Bonaval (Extremadura)*
 - *Cafè e infusiones*

LA BODEGA ES COMÙN A TODOS LOS MENÙS Y ESTÀ INCLUÌDA EN LOS PRECIOS

EN LOS PRECIOS ESTÀ INCLUÌDA LA IMPRESIÒN DE LAS MINUTAS

MENÙ INFANTIL

- *Seleccìon de ibèricos de bellota y fritos variados (individual)*
 - *Pechuga de pollo empanada con patatas fritas*
 - *0*
 - *Escalope de ternera con patatas fritas*
 - *0*
 - *Hamburguesa completa con patatas fritas*
 - *Helado variado*
 - *Tarta de celebraci3n*
 - *Cornete de chuches*

BEBIDA INFANTIL

- *Agua mineral, refreescos y zumos*

Precio/niño 30,00€ mäs 10% de iva

EN EL PRECIO DEL MENÙ INFANTIL ESTÀ INCLUÏDA LA TARTA DE CHUCHERÏAS