

TIPOS DE BUFFET 2019

BUFFET SIN APERITIVO

OPCIÓN UNA

- *Salpicòn de marisco*
 - *Ensalada de queso fresco, manzana y nueces*
 - *Taboulet de cous cous con verduras*
 - *Gazpacho de tomate*
 - *Sopa de melòn con sus perlas*
 - *Terrina de tenca con allioli de frambuesa*
 - *Salmòn ahumado relleno de muselina de marisco*
 - *Roast beef de buey*
 - *Medallones de solomillo de ibérico con setas*
 - *Ensalada de frutas*
 - *Mousse de chocolate*
 - *Crema de vainilla*
- Precio/pax 25,00€ iva incluído*

OPCIÓN DOS

- *Quesos variados con mermeladas y membrillo*
 - *Còctel de langostinos con salsa de marisco*
 - *Ensalada de aguacates, endivias y brotes de soja*
 - *Salmorejo suave de cerezas*
 - *Crema de puerros y patata*
 - *Pastel de lenguado con espinacas*
 - *Suprema de merluza rellena de centollo*
 - *Carrillera ibérica con dátiles y purè trufado*
 - *Cardincha de cordero son sus verduras*
 - *Fresones con zumo de naranja*
 - *Pasteleria variada*
 - *Puding de manzana con salsa de frambuesas*
- Precio/pax 25,00€ iva incluído*

BODEGA

- *Castillo de la Arguijuela cr. Tempranillo (D.O. Ribera del Guadiana)*
 - *Refrescos*
 - *Cervezas con y sin alcohol*
 - *Agua mineral*
 - *Cafè e infusiones*

***LA BODEGA ES COMÙN A LAS OPCIONES Y ESTÀ INCLUÌDA EN LOS
PRECIOS***

BUFFET CON APERITIVO CENTRO MESA

APERITIVO

- *Selección de ibéricos de bellota*
- *Selección de quesos extremeños*
- *Patè de tenca con allioli de frambuesa*
- *Patè de ibérico con mermelada de naranja amarga*

EL APERITIVO VA EN EL CENTRO DE LA MESA Y SE SIRVE A LA LLEGADA DE LOS COMENSALES

EL APERITIVO ES COMÚN A TODAS LAS OPCIONES Y ESTÀ INCLUIDO EN LOS PRECIOS

OPCIÓN UNA

- *Gazpacho de poleo con huevo escalfado y patata asada*
 - *Crema de tomate con queso de cabra aromatizada con hierbabuena*
 - *Pastel de puerros y gambas con remoulade*
 - *Ensalada de berros y cardillos silvestres con sardinas*
 - *Lomo de dorada con cebolleta fresca caramelizada y arroz basmati*
 - *Carrillera de ibérico con salsa de café y purè trufado*
- Precio/pax 30,00€ iva incluído**

OPCIÓN DOS

- *Gazpacho extremeño con tosta de jamón y torta del Casar D.O.*
 - *Crema de espárragos trigueros con crujiente de ajo y perejil*
- *Ensalada fresca de gulas y langostinos con vinagreta aromatizada*
- *Ensalada de solomillo de ibérico en escabeche con pimentón de la Vera y juliana de frutas*
 - *Bacalao a la importancia con piñones*
- *Fiambre de ternera de Extremadura con orejones y salsa de pepitoria*
Precio/pax 30,00€ iva incluido

OPCIÓN TRES

- *Crema de boletus con espuma de fino*
- *Gazpacho de cerezas con rúcula, aceituna negra y anchoa*
 - *Migas extremeñas con huevo frito*
- *Milhoja de marisco y salmón ahumado con salsa de còctel*
 - *Trucha del Jerte con jamón ibérico y refrito de ajo*
 - *Cardincha de cordero con sus verduras**Precio/pax 30,00€ iva incluido*

OPCIÓN CUATRO

- *Crema de bacalao a la extremeña*
 - *Ajoblanco con uvas y almendras*
- *Zorongollo de bacalao, aceitunas negras y huevo*
- *Ensalada de perdiz estofada con tempura de verduras*
- *Pastel de merluza y gambas con salsa de cebolla roja*
- *Roast beef de retinto con purè de manzana y su jugo*
Precio/pax 30,00€ iva incluido

OPCIÒN CINCO

- *Crema de puerros con pasta fresca*
 - *Crema de criadillas de tierra con pastel de setas*
 - *Ensalada tropical con vinagreta de caviar*
 - *Ensalada de canònigos con jamòn de pato y aceite de foie y trufa*
 - *Suprema de mero a la extremeña con salsa de pimentòn de la Vera*
 - *Secreto de ibérico con frutos secos y salsa de pesto*
- Precio/pax 30,00€ iva inclùido*

OPCIÒN SEIS

- *Crema de torta del Casar D.O. con dados de manzana y pasas*
 - *Sopa de melòn con jamòn, hierbabuena y sus perlas*
 - *Volovàn de salpicòn de marisco con mango y aguacate*
 - *Ensalada hurdana con vinagreta de vino tinto*
 - *Terrina de salmòn y setas con emulsiòn de tomate y almendras*
 - *Hojaldre de solomillo de ibérico con salsa de boletus*
- Precio/pax 30,00€ iva inclùido*

OPCIÒN SIETE

- *Còctel de langostinos con salsa de marisco*
 - *Ensalada de aguacates, endivias y brotes de soja*
 - *Salmorejo suave de cerezas*
 - *Crema de puerros, patata aromatizada al eneldo*
 - *Salmòn ahumado relleno de muslina de marisco y vinagreta de cebollino*
 - *Lubina al horno con queso fresco y espinacas*
 - *Carrillera de ibérico con salsa de café, purè trufado y dátiles*
 - *Secreto de ibérico con orejones y salsa de pesto*
- Precio/pax 40,00€ iva inclùido*

OPCIÓN OCHO

- *Salpicòn de marisco con vinagre de Jerez*
 - *Ensalada de queso fresco, manzana y nueces*
 - *Gazpacho de tomate con su guarnición*
 - *Crema de rape al azafrán*
 - *Rosa de mango y salmòn ahumado con aceite de oliva virgen y aceto de Mòdena*
 - *Merluza rellena de marisco con muselina de ajo*
 - *Roast beef de buey en su jugo con purè de manzana*
 - *Medallones de solomillo de ibérico con setas*
- Precio/pax 40,00€ iva incluído*

POSTRES

- *Sopa de miel con repápalos*
- *Flan de higos de Almoharìn con salsa de frutos rojos*
 - *Ensalada de frutas*
- *Crema de vainilla con salsa de cerezas del Jerte*

LOS POSTRES SON COMUNES A TODAS LAS OPCIONES Y ESTÀN INCLUÌDOS EN LOS PRECIOS

BODEGA

- *Castillo de la Arguñuela cr. Tempranillo (D.O. Ribera del Guadiana)*
 - *Refrescos*
 - *Cervezas con y sin alcohol*
 - *Agua mineal*

LA BODEGA ES COMÙN A TODAS LAS OPCIONES Y ESTÀ INCLUÌDA EN LOS PRECIOS

BUFFET CON APERITIVO DE PIE TIPO CÒCTEL

APERITIVO DE BIENVENIDA

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

- *Seleccìon de ibéricos de bellota*
Seleccìon de quesos extremeños

BODEGA APERITIVO

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

APERITIVO CENTRO MESA

- *Patè de ave*
- *Pastel de cabracho*

**EL APERITIVO TIPO CÒCTEL Y EL CENTRO MESA ES COMÙN A TODAS LAS OPCIONES Y ESTÀ INCLUIÐO EN LOS PRECIOS
SE SERVIRÀ EN EL CENTRO DE LA MESA A LA LLEGADA DE LOS INVITADOS A LA MISMA**

OPCIÓN UNA

- *Gazpacho extremeño con rùcula*
 - *Crema de tomate aromatizado*
 - *Zorongollo con bacalao y patata asada*
 - *Ensalada hurdana*
 - *Mero con langostinos y salsa de marisco*
 - *Dùo de salmòn y trucha relleno de boletus y salsa de vino blanco*
 - *Fiambre de cordero con frutos secos, cebolla confitada, aceite de oliva virgen y pimientos de la Vera*
 - *Secreto de ibérico con dátiles y salsa de pesto*
- Precio/pax 50,00€ iva inclùido*

OPCIÓN DOS

- *Gazpacho de cerezas picotas*
 - *Vichyssoise con pasta fresca y almejas*
 - *Milhoja fría de marisco con salsa de còctel*
 - *Ensalada de cangrejos, queso fresco, nueces y ahumados*
 - *Rosa de mango y salmòn con aceite de oliva virgen y aceto de Mòdena*
 - *Suprema de merluza rellena de centollo*
 - *Medallones de solomillo de ibérico con salsa de boletus*
 - *Roast beef de buey con salsa de frutos rojos*
- Precio/pax 50,00€ iva inclùido*

POSTRES

- *Ensalada de frutas*
- *Tulipa de canela con mousse de chocolate*
 - *Puding de higos*
 - *Pastelitos de còctel*

***LOS POSTRES SON COMUNES A TODAS LAS OPCIONES Y ESTÀN
INCLUÏDOS EN LOS PRECIOS***

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)*

***LA BODEGA ES COMÙN A TODAS LAS OPCIONES Y ESTÀ INCLUÏDA EN
LOS PRECIOS***