

Boda

Cóctel

APERITIVOS FRIOS

Jamón ibérico cortado por el personal

Caña de lomo ibérica

Mesa de quesos

(Manchego con leche cruda, con trufa, al pesto, azul, roquefort, cheddar, cabra, al pimentón, con nueces, gouda)

Acompañado con palillos, mini teleritas y regaña

Aceitunas variadas

Ensaladilla de la casa

Patatas alioli

Tostas de morcilla de Burgos con cebolleta francesa

Berenjenas miel

Tartaletas de mazamorra

Langostinos con miel y mostaza

ENTRE PLATO

Sorbete de limón

APERITIVOS CALIENTES

Japuta en adobo

Albóndigas de ciervo en salsa agridulce

Crujiente de lomo con crema de ajo

Crujiente de langostinos a la vinagreta de miel y mostaza

Laminado de champiñón al ajo tostado

Croquetas de jamón

Carne de monte

Bolitas de flamenquín

Croquetas de rabo de toro

Tostas de lomo ibérico a la brasa

Solomillo relleno al ajo tostado

Carrillada ibérica a la cordobesa

Postre

Pastelitos variados o tarta nupcial

BEBIDA

Vinos a seleccionar

Finos de la tierra

Cerveza, refrescos y agua mineral

Barra libre de cuatro horas prorrogables con frutos secos ,golosinas, fruta elaborada y pastelitos

PRECIO 98,80 € por persona