



Menú para boda

Precio: 1.300,00\$

Bocaditos fríos:

Bruschetta tomacca (rosa de bondiola con tomate concassé, ajo, oliva, albahaca)

Canastita de queso de cabra con cebolla caramelizada al tannat

Mousse de pavita con confit de naranjas en canastita sablé

Sconne de queso emmenthal relleno de queso sardo y jamón ahumado

Brioche de manteca con carpaccio de lomo y mayonesa de alcaparras

Cordero en pesto de pistacho y tomate seco al aceto en cucharita china

Mousse de rúcula sobre focaccia

Bruschetta de jamón crudo y tomate confitado

Bocaditos calientes:

Arrolladitos primavera con almíbar de catalanes

Brochette de carne

Huevoito de codorniz frito con mayonesa capresse

Mini quiche lorraine

Mini pitta de provolone macerado en oliva y albahaca

Brochette de pollo con ananá al curry

Mini quiche de salmón ahumado

Trigonás de jamón, puerros e higos al oporto

Plato principal:

Suprema farsí con salsa de jerez acompañada de puré de calabacines y papa rosti

Colita de cuadril con salsa de malbec acompañada de milhoja de papa a la crema y panaché de verduras

Lasagna de pollo, espinacas, jamón y mozzarella con salsa 4 quesos

Dupla de creppes (jamón y queso, pollo) con crema de champignones

Bondiola de cerdo al coriandro en salsa de mostaza con papas a la crema y boniatos especiados

Pollo estilo thai (con verduras en dados) acompañado de arroz al curry y brotes

Mesa de postres:

Diamanta de chocolate y dulce de leche

Brownie de chocolate con mousse de chocolate blanco y frutos rojos

Rogel

Isla flotante con sabayón

Ramón novarro

Cheese cake con frutos rojos

Lemon pie con merengue italiano

Chajá de duraznos

Gateau de frutas

Crumble de manzanas