



## Menú Full Wedding

Precio: 56,00\$

### Menú Full Wedding

Tabla de campo servida en la mesa grisines y focaccia italiana a la oliva con dips de queso crema

saborizado y pate de ave.

8 bocados fríos a elección

8 bocados calientes a elección

Plato principal :

Salmón glaseado con miel y soja, arroz aromático y ensalada oriental

Mesa de postres (1 postre cada 20 comensales).

Refrescos y agua mineral

After con café y trufa

Opciones de bocados para seleccionar:

#### Bocados fríos a elección:

Ceviche de merluza

Gajitos de tomate rellenos con queso de cabra y rabanito

Crostines de pan francés con queso cremoso y cilantro

Profiteroles rellenos de mousse de salmón

Tapas de mar (mejillones, camarones o langostinos)

Rolls de jamón media cura rellenos de queso con ajo y perejil

Pinchos caprese

Pan pita de bondiola ahumada, queso crema y ciboulette

Piadina romana de mozzarella, pomodoro, albahaca y queso reggianito rallado

Mini baghette de roast beef

#### Bocados calientes a seleccionar:

Brochetes de lomo

Aros de cebolla acompañados de guacamole  
Papas bravas  
Rolls de pollo rellenos de queso y palta  
Mini creps vegetarianos  
Canastas de cebolla caramelizada  
Arrolladitos primavera  
Empanaditas de jamón y queso  
Canastitas de queso y cebolla  
Croquetitas con risotto de hongos y queso azul  
Crocante de masa philo de vegetales al wok, sésamo y miel  
Albóndigas de ternera al tomate fresco albahaca y aceite de oliva.  
Mini quiche Lorraine de panceta ahumada