

Entrantes

Le presentamos una relación de platos adicionales para añadir a su menú:

Ensaladas

Ensalada de Rape con Gambas

Ensalada Templada de Bacalao confitado sobre centros de tomate al aceite virgen.

Popurrí de Lechugas con Vinagreta Francesa Liviana, Jamón de Pato y su Micuit.

Ensalada de Salmón Ahumado y Langostinos con salsa de caviar y mújol.

Ensalada de Queso Fresco con Pimientos Asados, Puerros, Atún Ahumado y Anchoas a la Vinagreta de Tomate.

Ensalada del Chef con Ahumados, queso fresco y vinagreta templada.

Darné de Salmón

Pastel de Salmón y Espinacas con crema de puerros y crujiente de cereales.

Ensalada Murciana.

Cremas y Sopas

Crema de Cigalitas al aroma de trufas y perfume de Brandy

Crema de Calabaza y coliflor con almejas y piñones.

Crema fría de Almendras con perlas de uva y mimosa de Surini.

Caldo de pescados y mariscos al perfume de Hinojo trabado con pan y ajo.

Salmorejo con Lascas de Jamón Ibérico.

Marisco (S.M)

Combinado de Marisco de la Bahía (Cigala, Gamba Roja y Langostino)

Langosta

Bogavante

Aperitivos Cocktail

Aperitivos Fríos

Canapés

Jamón de York

Queso

Salmón Marinado

Anchoa y Morrones

Paté Variado

Bacalao Ahumado

Salmón Ahumado

Delicias de Cangrejo

Delicias de Langosta

Tartaletas

Guacamole

Atún con Piquillos

Mújol

Paté de Oca

Gambas con Cangrejo

Tostas

Tomate con Bacalao

Rape con Mújol

Boquerón con Piquillos

Palmito con Gambas

Camembert

Mini Pinchos

Queso Fresco con Anchoas

Melón con Jamón

Queso con Tomate Cherry

Platos

*Jamón Ibérico
Jamón de Bodega
Queso Semicurado
Tortilla de Patatas
Aceitunas, Patatas Chips y Almendras*



Apetitivos Calientes

Platos Calientes

*Calamares Rebozados
Gambas Orly
Delicias de Elche
Mini Croquetas
Adobo de Cazón
Nuggets de Pollo
Crujiente de Queso
Gambas con Brick*

Elabore su Propio Cocktail

*Aperitivo 4 componentes al gusto:
Aperitivo 3 componentes al Gusto mas Jamón Ibérico:*

*Aperitivo 6 componentes al gusto:
Aperitivo 5 componentes al Gusto mas Jamón Ibérico:*

*Aperitivo 8 componentes al gusto:
Aperitivo 7 componentes al Gusto mas Jamón Ibérico:*

Bebidas del Cocktail Incluidas

Menú de Banquete Nº 3

Jamón de Bodega, Queso curado y Lomo embuchado



Piña con Langostinos

Sobre Cama de Lechuga, Rodajas de Naranja y Tomates Cherry



Sorbete al Gusto



*Abanico de Solomillo Ibérico a la Casera
Con Ramillete de Verdura y Patatas Glaseadas*



Tarta con Tulipa de Helado

Bodega

*Vino Tinto Hoya de Cadenas D.O. Utiel-Requena
Vino Blanco Finca del Mar Chardonnay D.O. Utiel-Requena
Cava Codorníu 1551 Brut Nature
Agua y Café*

Menú de Banquete Nº 5

Jamón de Bodega, Queso curado y Langostinos



*Suprema de Rape con Gambas y Salsa Americana de Cangrejo
Sobre Cama de Verduritas Thai*



Sorbete al Gusto



*Medallón de Solomillo de Ternera
Acompañado de Milhojas de Patatas, Ragout de Setas y Manojito de Espárragos
Trigueros*



Tarta con Tulipa de Helado

Bodega

*Vino Tinto Hoya de Cadenas D.O. Utiel-Requena
Vino Blanco Finca del Mar Chardonnay D.O. Utiel-Requena
Cava Codorníu 1551 Brut Nature
Agua y Café*

Tartas

Tarta de la casa de Yema

Tarta de la casa de Chocolate

Tiramisú con Salsa de Almendra Amarga

Tarta Selva Negra

Tarta de Turrón con Almendras

Tarta de Queso con Arándanos

Mousse de Chocolate Blanco y negro con bizcocho de Pedro Ximenez

Suprema de Gianduja

La tarta se acompaña con Tulipa de Helado al Gusto

Sorbetes

Sorbete de Limón al Cava

Sorbete de Limón al Vodka

Sorbete de Limón, Hierbabuena y Menta

Sorbete de Mandarina con Kirsch

Sorbete de Mandarina

Sorbete de Mango

Sorbete de Papaya

Sorbete de kiwi

Servicios Complementarios

Suplemento Jamón Al Corte (x 100 pax)

Barra Libre

En el servicio de Barra Libre se proponen tres opciones:

Barra Libre 3 Horas por persona

Barra Libre 2 Horas por persona

Barra Libre según consumo tickets

Combinado:

Refrescos:

Barra Libre por botellas:

Servicios de Música

D.J. 3 horas

D.J. 2 horas