



Ofrecemos estos ejemplos de menú que podéis adaptar a vuestro gusto y presupuesto.

MENÚ 1

Copa de Recepción:

Surtido de Quesos del País, Confituras y Rosquilletas. Montaditos Variados de Foie, Queso de Cabra con morcilla, Montaditos variados de huevo rayado y York con mantequilla. Bebidas Variadas.

ALMUERZO/ CENA:

Ensalada de Bacalao, Patata y vinagreta mimosa.

* * * * *

Crema de Calabaza y Gambas

* * * * *

Sorbete de Sanguina con Extracto de Cítricos de nuestra Huerta

* * * * *

Carrillada de ternera con Salsa de Higos

POSTRE:

Crema de limón y helado de Naranja con Menta

TARTA NUPCIAL:

Tarta de celebración

BODEGA:

Vino Blanco de Selección, Tinto de Selección, Agua, Refrescos, Cervezas,

Cafés, Infusiones y Licores

Copa de Cava Brut

P. V. P 65€ I.V.A inc.



Copa de Bienvenida:

Surtido de Quesos del País y embutidos Ibéricos.

Mermeladas y Confituras.

Rosquilletas, tostas y Panes.

Montaditos Variados Celebrity.

Frituras Selectas: Langostinos crujientes, saquitos de Bacalao
y croquetas de rabo de toro.

Surtido de Bebidas.

ALMUERZO/ CENA:

Bacalao al vapor con emulsión de pikillos y salteado de verduras.

* * * * *

Sorbete de Gyntonic

* * * * *

**Tournedo de Ibérico con tomates secos, nuddels de verduritas y jalea de
Módena.**

POSTRE:

La reina de Castelló Crema Chocolate con Leche Merengada

TARTA NUPCIAL:

Tarta de Celebración

BODEGA:

Vino Blanco de Selección, Tinto de Selección, Agua, Refrescos, Cervezas,

Cafés, Infusiones y Licores

Copa de Cava Brut

P. V. P 70,00€ I.V.A inc.



Copa de Bienvenida:

Surtido de Quesos del País, embutidos y Jamón Ibéricos.

Mermeladas y Confituras. Rosquilletas, tostas y Panes.

Montaditos Variados Celebrity.

Frituras Selectas: Langostinos crujientes, saquitos de Bacalao

y croquetas de rabo de toro.

Chupitos de Gazpacho y Vodka

Parrillada de embutidos de la provincia.

Surtido de Bebidas.

ALMUERZO/ CENA:

Lomitos de Libina con Gambas, puerros, romescu y tomatitos asados.

* * * * *

Sorbete de Malibú con Piña.

* * * * *

Meloso de Ternera con daditos de foie, patata trufada y jugo asado.

* * * * *

Coulant Intens con sopita de anís estrellado y polvo de kikos

TARTA NUPCIAL:

Tarta al gusto

BODEGA:

Vino Blanco de Selección, Tinto de Selección, Agua, Refrescos, Cervezas,

Cafés, Infusiones y Licores

Copa de Cava Brut

P. V. P 78€ I.V.A inc.



MENU 4

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Surtido de Quesos del País e internacionales, Surtido ibéricos.

Picos, tostas y Pan con tomate. Mermeladas y confituras.

Montaditos Variados Celebrity.

Parrillada de embutidos de la provincia.

Frituras Selectas: Langostinos crujientes, saquitos de Bacalao

y croquetas de rabo de todo.

Chupitos: de Gazpacho y Vodka, crema de calabaza y Jengibre.

Surtido de Bebidas.

ALMUERZO/ CENA:

Corvina, Carabinero y crema de Erizos, fabes al tombet, puerro y setas

* * * * *

Mojito Frappe

* * * * *

Solomillo de Ternera, queso brie, verduritas salteadas y crema de pesto

POSTRE:

Cheesecake con sorbete de fresa y fruta fresca

TARTA NUPCIAL

BODEGA:

Vino Blanco de Verastegui

Tinto de Coto Mayor

Agua, Refrescos, Cervezas,

Cafés, Infusiones y Licores

Copa de Cava Brut

P. V. P 85€ I.V.A inc.

Balada Events, SL

Tels. 964280302-637568604

