

APERITIVO BODA 2015 PARA TODOS LOS MENÚS



Copa de bienvenida: (a la recepción de los invitados)

Cava Castillo Perelada Brut Rosado
Zumos de frutas
Agua mineral

Snacks en mesa: (a escoger 2 referencias)

Chips de vegetales
Chips de yuca
Crujiente de parmesano
Plátano frito con escamas de sal

Aperitivos Gastronomía fría: (a escoger 7 referencias)

Bacalao confitado con vinagreta de tapenade y cebollino
Blini de:
 Brie con confitura de tomate
 Queso camembert y nueces
 Salmón ahumado con germinados
Blody Mary con brocheta de berberechos y apio
Boquerón relleno de queso fresco y puré de manzana
Brocheta de mozzarella y tomate con salsa de pesto
Canelón de membrillo y cremoso de queso
Carpaccio de ternera con salsa de mostaza
Cremoso de patata perfumado con aceite ahumado
Cucharita de foie, chutney de mango y reducción de módena
Dado de atún macerado en balsámico y semilla de amapola
Dado de sandía con tomate confitado y langostino
Láminas de jamón Ibérico sobre pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen
Mini sándwich de salmón ahumado y salsa tártara
Roll de pollo con salsa de mostaza verde
Sopas frías: melón, pepino o puerro

Continúa...

APERITIVO BODA 2015 PARA TODOS LOS MENÚS



Aperitivos Gastronomía caliente: (a escoger 6 referencias)

Cremas calientes de:

- marisco
- setas

Langostino crujiente y salsa de romesco

Mini croquetas de:

- jamón ibérico
- marisco
- pollo
- setas
- verduras

Mini hamburguesa con cebolla confitada

Mini hojaldres rellenos de:

- Brandada de bacalao y confitura de tomate
- Samfaina y huevo de codorniz pochado

Palito de gamba y sésamo tostado

Piruleta de butifarra negra en tempura con dulce de tomate

Piruleta de calamar al perfume de la lima

Pulpo a feira

Tempura de verduras con salsa de soja

Yakitori de pollo con crema de jengibre

Mesa buffet: (a escoger 1 referencia)

Fideuá de sepia con all i oli

Surtido de quesos, panes, frutos secos y mermeladas

Show-cooking huevos de codorniz en tosta con sobrasada

#

Enjuague de paladar: (a escoger 1 referencia)

Cremoso de limón y jengibre confitado

Sopa de frutas frescas al punto de sal y vinagre de manzana

Brocheta de fresa y balsámico

Bebidas

Cava Castillo Perelada Brut Reserva

Vinos, vermouths y Jerez

Refrescos y zumos

Cerveza Damm

MENÚ GARRAF

Primeros

Mil hojas de langostinos con verduras en escabeche y vinagreta de frambuesa

Bisque de marisco perfumado al Armagnac

Foie micuit con manzana, pan de nueces y confitura de frutos silvestres caramelizada

Ensalada de salmón y bacalao ahumado con vinagreta de fruta de la pasión

Segundos

Muslo de pato confitado con especias y su melocotón lacado

Merluza de palangre a baja temperatura con langostinos y jugo de mar

Meloso de ternera al Cabernet Sauvignon

Medallones de solomillo ibérico a la crema con llanegas

Postres

Sorbete de mandarina con gelée de frambuesas

Trilogía de sorbetes manzana, mango y melocotón

Piña caramelizada con helado de coco

Cremoso de mojito

Tartas nupciales

Chocolate amargo y naranja sanguina crujiente

Massini de nata, trufa y yema quemada

Sacher de chocolate con mermelada

Selva negra rellena de cerezas

Bodega

Blanc de Blancs – Castillo Perelada

Tinto Crianza 3 Fincas – Castillo Perelada

Cava Brut Reserva – Castillo Perelada

Aguas minerales

Cafés, digestivos, licores

Petits fours

Platos a escoger entre las diferentes opciones

MENÚ SITGES

Primeros

Ensalada de jamón de pato con habitas confitadas al perfume de menta

Atadillo relleno de marisco con langostinos del Mediterráneo

Timbal de salmón ahumado con guacamole, ensaladas y vinagreta de tapenade

Suprema de dorada con langostinos, salsa marinera al perfume de albahaca

Segundos

Magret de pato Moulard con salsa de frutos rojos

Carré de cordero asado en su jugo con cítricos y salvia

Lomo de lubina sobre tartar de berenjena confitada

Solomillo de ternera con salsa de "Jabugo"

Postres

Sorbete de mandarina con gelée de frambuesas

Trilogía de sorbetes manzana, mango y melocotón

Piña caramelizada con helado de coco

Cremoso de mojito

Tartas nupciales

Chocolate amargo y naranja sanguina crujiente

Massini de nata, trufa y yema quemada

Sacher de chocolate con mermelada

Selva negra rellena de cerezas

Bodega

Blanc de Blancs – Castillo Perelada

Tinto Reserva 5 Fincas – Castillo Perelada

Cava Brut Reserva – Castillo Perelada

Aguas minerales

Cafés, digestivos y licores

Petits fours

Platos a escoger entre las diferentes opciones

MENÚ SANT PERE



Primeros

Cake de gambas y merluza de palangre con setas y salsa de camarones
Suprema de rodaballo asado con crujiente de jamón ibérico y verduras frescas
Gambas rojas y bouquet de ensaladas con vinagreta de crudités
Ensalada de bogavante con brunoise de frutas naturales y vinagreta de mango

Segundos

Cochinillo crujiente y compota de manzana
Chuleta de Ávila asada con salsa de ceps y verduras
Medallones de solomillo de ternera con salsa Perigordine
Tournedó de ternera y escalope de foie Rossini

Postres

Sorbete de mandarina con gelée de frambuesas
Trilogía de sorbetes manzana, mango y melocotón
Piña caramelizada con helado de coco
Cremoso de mojito

Tartas nupciales

Chocolate amargo y naranja sanguina crujiente
Massini de nata, trufa y yema quemada
Sacher de chocolate con mermelada
Selva negra rellena de cerezas

Bodega

Blanc de Blancs – Castillo Perelada
Tinto Reserva 5 Fincas – Castillo Perelada
Cava Brut Nature – Castillo Perelada
Aguas minerales

Cafés, digestivos y licores
Petits fours

Platos a escoger entre las diferentes opciones