

Menú Gala 1

Canapes y aperitivos calientes

Ensalada de Queso de Cabra Gratinada, Miel y Mango y Crocantes

Crema de Arvejas Tiernas y Croutones

Brocheta de Lenguado y Langostinos en Cama de Pisto

Sorbete de Albahaca y Limon

Solomillo de Cerdo, con Manzanas Glaseadas y Papas “Bouchons”

Soufflé Frio Acaramelado con Frutos Rojos

Precio por Persona 65 €

*Incluye Cava, Tinto Monte Haro y blanco Nuviana Extra
No incluye Barra Libre, ni el Pastel*

Menú Gala 2

Ensalada de Papas Bonitas, Jabugo y Vieiras con Miel de Palma

Crema de Calabazas con Miel al Jengibre

Filete de Cherne, con Cous Cous y Salsa de Limon

Sorbete de Tempranillo

Tournedos de Ternera, con Papas a la Crema y Salsa de Vino

Fondant de Chocolate Negro y Naranjas, y Helado de Menta

Precio por Persona 75 €

*Incluye Cava, Tinto Monte Haro y blanco Nuviana Extra
No incluye Barra Libre, ni el Pastel*

Menú Vegetariano 1

Canapes y aperitivos calientes

Ensalada de Capresse de Muzarella de Bufala y vinagreta Balsamica

Crema de Calabacin y daditos de Tofu

Salteado de Verduras Thai y salsa de Soja

Lasagna de Berenjenas y Verduras Confitadas al Tomate

Tartare de Frutos Rojos y Mango con Helado de Vainilla

Precio por Persona 50 €

Incluye Cava, y Refrescos

Menú Niños 1

Pizzas variadas

Nuggets de Pollo

Hamburguesas con queso y Patatas Fritas

Variedad de Helados y sus Salsas

Precio por Persona 18 €

Incluye Refrescos

**Nuestros precios pueden variar, también se realizan menus a medida o por ejemplo de Tapas, Cofee Break, Desayunos, de Tartas Caseras, etc a consultar
Tambien hay una selección de vinos para cada menú a consultar**