

Copa de Bienvenida
(incluida en todos los menus)

Queso Curado puro de oveja
Jamón Ibérico
Salchichón Iberico
Chorizo Iberico

Tronquitos de Queso Fresco con Dulce de Membrillo
Brocheta de Langostinos con Cherry
Conitos de pollo al chilindron
Cucharitas de gambas al ajillo
Croqueticas de la tita Beba
Voll-au-vet de crema de roquefort
Buñuelos de bacalao
Dátiles envueltos con Beicon
Pulpo a la gallega

BODEGA

Tintos crianza: D.O. Rioja o Rivera de Duero
Vinos blancos: Laujar, Barbadillo.
Agua minerales, refrescos, Cerveza

VINOS DE RESERVA: CONSULTAR

Menú de Boda 1

Entrantes en Mesa

*Festival de Patés con birutas de almendra
Surtido de Ibericos.
Lomo de Orza al estilo de la abuela
Pimientos de Piquillo rellenos de bacalao*

Primer plato

Dorada o Lubina con verdura de la Huerta.

Sorbete de Frutas

Segundo plato

*Medallon de solomillo a la crema de champiñones
con timbal de patata*

Postre

*Capricho Sol de Taberno
Tarta nupcial
Copa de Sidra o Cava*

BODEGA

*Tintos crianza Rioja o Rivera de Duero
Vinos blancos: Laujar, Rueda, Barbadillo.
Agua minerales, refrescos, cerveza*

Barra libre: 40 € por botella

Menú de Boda 2

Entrantes en Mesa

*Festival de Patés con birutas de almendra
Lomo de Orza al estilo de la abuela
Pimientos de Piquillo rellenos de bacalao
Gambas roja a la plancha*

Primer plato

Merluza con salsa de marisco y alcachofas y zanahoria Baby.

Sorbete de Frutas

Segundo plato

*Preso Iberica a la salsa del chef
con arroz salvaje.*

Postre

*Coulam de chocolate, con helado de vainilla y Chocolate caliente
Tarta nupcial
Copa de Sidra o Cava*

BODEGA

*Tintos crianza Rioja o Rivera de Duero
Vinos blancos: Laujar, Rueda, Barbadillo.
Agua minerales, refrescos, cerveza*

Barra libre: 40 € por botella

Menú de Boda 3

Entrantes en Mesa

*Variedad de Paté
Surtidos de Quesos
Jamón Ibérico
Gambas a la plancha*

Primer plato

Bacalao a los ajos tostados sobre salsa de verduras.

Segundo plato

Pluma Ibérica a la Pimienta Verde

Postre

*Flan de coco con crema caramelizada y helado
Tarta nupcial
Copa de Sidra o Cava*

BODEGA

*Tintos crianza Rioja o Rivera de Duero
Vinos blancos: laujar, Barbadillo.
Agua minerales, refrescos, cerveza*

Barra libre: 40 € por botellar

Menú de Boda 4

Entrantes en Mesa

Festival de Patés
Lomo de Orza al estilo de la abuela
Bimientos de piquillo rellenos de bacalao
lomo Iberico, Chorizo Ibérico
Gambas a la plancha

Primer plato

Bacalao a los ajos tostados con salsa de verduras y espárragos trigueros.

Sorbete de Frutas

Segundo plato

Pierna de Cabrito con verduras de la tierra.

Postre

Coulam de chocolate, con helado de vainilla y Chocolate caliente
Tarta nupcial
Copa de Sidra o Cava

BODEGA

Tintos crianza Rioja o Rivera de Duero
Vinos blancos: laujar, Barbadillo.
Agua minerales, refrescos, cerveza

Barra libre: 40 € por botella

Servicios Incluidos

Exclusividad del complejo para la boda

- *Habitacion Nupcial*
- *Lista de distribucion de las mesas*
- *Minuta del menú por invitado*
 - *Decoracion floral*
 - *Iluminacion*
 - *Ceremonia civil*
 - *Parking para coches*

Servicios Adicionales

Servicio de Habitaciones para invitados

Invitaciones de boda

Fotografo/video

Detalles de boda

Proyector de fotos

Grupo musical/DJ

Grupo Violonchelo

Castillo inflable/cuidadoras de niños

Grupo de Tuna