



Menú Boda Clásico

• Aperitivos a Elegir (de pie) •

Bufete 1

*Jamón Ibérico de Guijuelo al Corte con Pan de Cristal y Baguette con Tomate
Tabla de Quesos con su Maridaje de Mermeladas y Frutos Secos
(Incluye diferentes elaboraciones de quesos hechas por Miq-Mac)*

Bufete 2 • Pasta y Arroz

*Canelones de Pato con Salsa Roquefort
Risotto de Boletus o de Chipirones y Verduras
Fideuá de Mariscos con Alioli
Mini Crepes de Setas con Salsa Suave de Espinacas*

Bufete 3 • Carpaccios

*Carpaccio de Ternera
Carpaccio de Pulpo con Aceite de Frutos Secos
Carpaccio de Bacalao con Tomate, Alcaparras, Aceitunas Negras y Orégano
Carpaccio de Pastrami con virutas de Parmesano*

Bufete 4 • Japonés

*Tataki de Atún Marinado con Verduritas (2u.)
Surtido de Maki Sushi (2u.)*

Bufete 5 • Delicadezas

*Vasito de Crema de Pimiento del Piquillo con Brandada de Bacalao
Vasito de Guacamole con Cangrejo, Gambas y Nachos
Sopa de Coco con Jengibre y Langostino con Sésamo
Copa Bicolor de Calabaza, Puré de Lombarda y Gamba
Vasito de Foie y Chutney de Feijoa y Pera
Mini Conos Crujientes con variedades de gustos rellenos de Tartar de Salmón
Milhojas de Foie y Manzana con Reducción de Módena y Oporto
Cebiche de Langostinos y Melocotón Amarillo de las Tierras de Lleida o Mango
(Según temporada)
Bombón de Salmón con Queso Crema, Nueces y Dátiles*

Bufete 6 • Plancha y Brasa

*Mini-Burger de Ternera
Huevos de Codorniz sobre Tostada de Sobrasada
Brocheta de Secreto Ibérico con Verduritas y Salsa de Naranja y Miel
Brocheta de Rape y Gamba con Salsa Romesco*



Dados de Entrecot
Dados de Solomillo de Ternera
Gambas a la plancha
Cigalas a la plancha
Vieira con Chipirones y Jamón Ibérico con Aceite de Romero

• **Otros Aperitivos** •

Los camareros pasan con las bandejas

Cubito de Dry Martini con Oliva Rellena
Cucharas de Mango, Gamba y Germinados con Vinagreta de Frambuesa
Canapés Tentación
Chupa-chups de Foie y Regaliz
Piruletas de Bacalao o de Rosas o de Espinacas
Mini-Pita de Crudités de Temporada con Pollo y Mayonesa de Mostaza
Cochas de Bacalao sobre Parmentier con Aceite de Oliva Extra Virgen y Huevos de Salmón
Croquetas Caseras (Pulpo, Chipirones, Bacalao...)
Esfera de Butifarra Negra y Almendra Crujiente con Mermelada de Tomate
Chipirones a la Andaluza ("Puntillas")
Calamares a la Romana
"Txocos"
"Saquitos"

• **Barra Libre de Bebidas** •

Vinos Seleccionados de D.O.
Cava Brut Prima Vidas Codorniu
Aguas Minerales
Refrescos y Cervezas
Bitter y Vermuts
Mojitos

• **Primeros Platos Fríos y Calientes** •

- *Milhojas de Gambas, Alcachofa y Queso de Cabra marinado con Vinagreta de Balsámico y Petit Bouquet de Rúcula, Parmesano y Tomate Confitado*
**Ensalada Mesclum con Carpaccio de Piña, Gambas y Jamón de Pato, Frutos Secos y Vinagreta de Miel*
**Tímbal de Salmón y Gambas con Salsa Bearnesa y Bouquet de Lechugas*
**Vichyssoise con Virutas de Bogavante y Pastel de Salmón*
**Combinado de Carpaccio de Pulpo al Aceite de Frutos Secos y Milhojas de Foie de Pato y Manzana con Bouquet de Ensalada y reducción de Módena y Oporto*
**1/2 Bogavante Relleno a la Bellavista con Miscelánea de Hojas de Temporada, Aceite de Caviars y Pinceladas de Salsa Tártara*
**Lubina a la Brasa con Salsa Mascarpone, Flan de Verduritas y Almejas*
**Dorada sobre Berenjena a la Parrilla y Salsa de Pimiento Rojo acompañada de Tallarines de Calamar en su Tinta*
**Tronquito de merluza sin espina al Orio con Gambas y Almejas, Crujiente de Parmesano y Puntitos de Romesco*
**Caldereta de Rape con Gambas, Almejas y Mejillones de Roca con Suave Toque de Romesco*
**Parrillada de Mariscos: Gambas, Cigalas, Langostinos, Almejas y Mejillones del Bouchot*



• **Carnes** •

**Meloso de Ternera con Atadito de Espárragos y Bacon, Setas y Salsa Cazadora*

**Filete de Ibérico Relleno de Manzana y Foie con Milhojas de Verduras de temporada, Cóctel de Setas y Salsa de Ratafia*

**Tarrina de Ternera a la Salsa de Boletus y Chips de Verduritas Crujientes*

**Paletilla de Cordero Deshuesada y cocida a Baja Temperatura con aroma de trufa, Base de Patata y Chutney de Manzana*

**Solomillo de Ternera con Foie, Frutas de Poniente, Rollito de Verduras y Salsa Oporto*

• **Antepostre** •

Sopa de Melón con Sorbete de Fruta de la Pasión y Fresitas del Bosque
Carpaccio de Piña con Helado de Coco y Crujiente de Frambuesa

• **Tarta de Boda** •

(con presentación de los novios)

Sweet Dream

(Con suplemento)

Mousse mango y mandarina, melocotón de Pinyana y piña natural, mousse de chocolate blanco y yogur griego y Sablée Bretona de cacao

New Opera

Mousse de chocolate negro del 70%, crema de café extrabitter, crujiente de cereal, caramelo y sal, mousse de chocolate blanco sobre sablée, bizcocho microondas de avellana y glaseado espejo lactée

Inspiración Ferrero Rocher

Suave de avellana con interior crujiente de Ferrero y mousse de chocolate negro sobre Sablée Bretona de cacao

Elegance

Semifrío de casis con crema, piel de lima, melocotón y piña osmotizados con maracuyá, mousse de chocolate blanco con un toque de vainilla bourbon y glaseado espejo sobre sablée de cacao

• **Bodega** •

Vinos Blancos y Negros Raimat Clamor D.O. Costers Del Segre

o

Vino Blanco Cyathos D.O. Rueda

Vino Tinto Clot d'Encís D.O. Terra Alta

o

Vino Blanco Curiós D.O Penedès

Vino Tinto Tras Las Cuestas D.O. Ribera Duero

Cava Brut Codorniu Prima Vidas

Aguas Minerales

Cafés y Carro de Licores



• **Otros Servicios** •

Servicio Personal (Maître, Camareros, Cocineros y otros Auxiliares)

Vajilla Miq-Mac o Combinación Vintage

Mesas redondas o madera

Sillas con funda, sillas de madera con cojín ochiavari

Mesas para bufetes tipo paradita de madera

Minutas con Foto de los Novios

Centros de Flores para la mesa

Barra Lliure para el Baile • 3 Horas (Servicio y Bebidas)

Merienda o Resopón (Salado y Dulce)

Incluido

Montaje, Desmontaje del Aperitivo y de la Sala Comedor

Organización del Banquete

No Incluido

IVA 10%

Transporte de todo el material hasta 50 km de Balaguer

Transporte de todo el material a más de 50 km de Balaguer (añadir kilometraje)