

Menú Palacete
Misterio de Luna
TEMPORADA 2016



Buffet de Bienvenida

1 Hora de duración aproximadamente

15 Aperitivos a elegir entre
Fríos, Calientes y ShowCooking (cocina en vivo)
(8 Aperitivos, tapas para cada comensal)

Buffet de Quesos Europeos

Incluye montaje y preparación de la zona de aperitivos

Entrantes

3 Fuentes de ibéricos

Jamón Ibérico de Bellota (Sierra de Extremadura)

Queso Añejo de Oveja JM (Zamora)

Caña de Lomo Ibérica de Bellota (Sánchez Romero Carvajal)

Opciones

Posibilidad de trasladar los Entrantes al Buffet de Bienvenida con un Cortador de Jamón:

3 Fuentes Mesa

Pate de Pato Francés con Migas crujientes y Mermelada de Frutos Rojos

3 Fuentes Mesa

Gambas frescas de Huelva

Posibilidad de cambiar alguno de los entrantes sin incremento de precio:

Ensalada de Pimientos Rojos asados con Cobertura de Ahumados

Pulpo braseado con Ajada de Pimentón de la Vera

Tostar de Pan de Pueblo con Anchoas y Aceite de Aceitunas Negras



Menú Palacete
Misterio de Luna
TEMPORADA 2016



Primer Plato

Ensalada Latina de Aguacate y Langostino
Surtido de Lechugas con Cuadrado de Pollo y Salsa de Yogurt al Curry
Crema de calabacín con Jamón de Bellota y Gambas
Crema de Marisco con Pincho de Mejillón y Langostino
Sinfonía de Salmorejo Cordobés
Coctel de Marisco con Gambas y Langostino
Revuelto de la Huerta con Loncheado de Jamón Ibérico de Bellota
Revuelto de Bacalao Dorado en Cama de Salmon Ahumado
Revuelto de Setas de Temporada con Gambón Argentino
Arroz de la Casa con Langostinos
Arroz Cremoso con Gambas y Setas
Cococha de Bacalao al Pil Pil y Salsa de la Casa
Lomo de Merluza en Salsa Verde con Langostinos
Ventresca de Pez de Espada con Amontillado al Ajillo

Entreplato - Sorbetes

Té Verde con Menta, Frutos Rojos, Manzana Verde,
Sandía, Limón, Mandarina, Mojito, etc.

Si hay otro sabor que se os apetezca más, sólo tenéis que consultarlo con nosotros y buscaremos la forma de prepararlo.



Menú Palacete
Misterio de Luna
TEMPORADA 2016



Segundo Plato

Solomillo Ibérico con Frambuesa y Espárragos Trigueros
Hojaldre de Solomillo con Pasas y Piñones
Brick de Solomillo y Foie con Crema de Pera y Manzana
Picantón Relleno de Foie de Atún y Setas Silvestres
Carrillada Ibérica Confitada en Aceite de Cinco Hierbas
Punta de Solomillo al Oporto / Estrogonoff / Pedro Ximenez
Al Ajo / al Romero / al Vino de Jerez
Canelón de Pollo con Crema de Boletus
Timbal de Carrillada Ibérica al Laurel

Postres

Copa de Brownie con Nueces de Curiel del Duero, Nata y Emulsión de Chocolate Fino
Mousse de Chocolate Blanco con Corazón Silvestre (Frutos Rojos y Chocolate)
Taleguilla de Creps Rellena de Tocino de Cielo y Nata sobre Base de Dulce de Leche
Cisne de Hojaldre Relleno de Nata y Chocolate sobre Lago Azul
Incluye Tarta Nupcial de Fondant (Corte Protocolario)



Menú Palacete
Misterio de Luna
TEMPORADA 2016



Brindis

Cava Visiega Semi Seco o Chupitos Variados

Bodega

Cerveza Cruzcampo con / sin alcohol

Refrescos Surtidos

Agua Mineral

Manzanilla Solear

Rioja Cepa Divisa ó Ribera del Duero Señorío Real

Blanco Moscatel Reymos ó NY HOOD —

Barra Libre (3 horas)

Bebidas Primeras Marcas y Refrescos en Botellines marca Coca-Cola y 7 up

Whisky "White Label" / "Ballantines" / "JB" (o similar)

Ron "Barceló" / "Legendario" / "Cacique" (o similar)

Ginebras "Beefeater" / "Malvaloca" / "Puerto de Indias" (o similar)

Licores Varios

Cafés e Infusiones

Cartuchitos de Almendras Fritas

Buffet de Gominolas

Recena

Mini Hamburguesas y Perritos Calientes



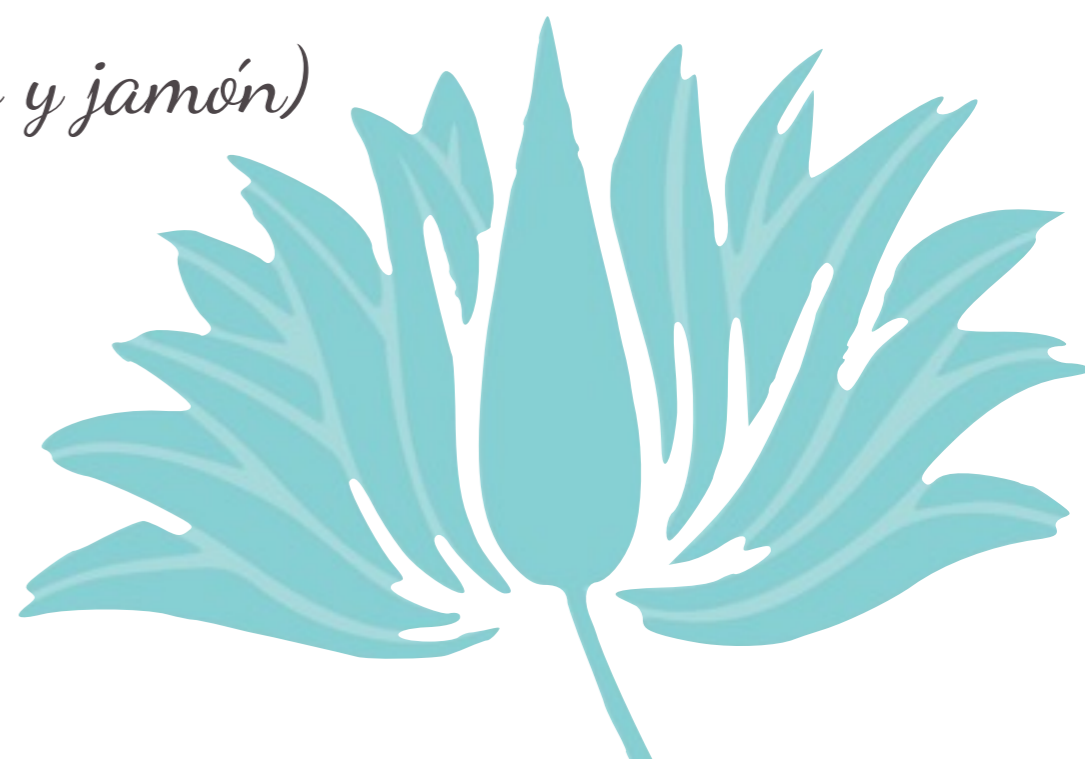
Aperitivos Frios

- Cucharita de Langostino y Aguacate*
- Bombón de Melón con Virutas de Jamón*
- Cucharita de Aliño con Langostino de Sanlúcar*
- Mini bol de Aliño de Patatas a la Sanluqueña*
- Cartuchito de Camarones*
- Conserva de Pulpo a la Gallega*
- Cucurucho de Ensaladilla suave*
- Pan de Jamón con Pate de Cebolla*
- Milhojitas de Salmon y Eneldo Relleno de Queso y Pasas*
- Pastel de Cabracho con un toque Suave de Mahonesa al Limón*
- Empanadas variadas Atún y Tomate/ York / Morcilla*
- Coctel de Gambas y Langostinos*
- Tostada de Mechada en su Jugo*
- Piruleta de chocolate, Foie y Arándanos*
- Salmorejo Cordobés / Fresa / Melón*
- Pincho de Patatas con Ali Oli*
- Mejillones a la Pipirrana*
- Canapés de Salmon Ahumado*
- Chupa Chups de Queso de Arándanos*
- Chupa Chups de Cabra e Higos*
- Crema de Ajo blanco*
- Crema fría de puerros con espuma de queso*
- Ensalada templada de Espárragos verdes y Jamón Ibérico*
- Aceituna Rellena de Mejillón y Cebolleta*
- Tapenade de Aceitunas Negras y Anchoas*
- Tartar de Atún con Crema de Frutos Secos*



Aperitivos Calientes

Brochetas de Berenjenas con Miel de Caña al Pedro Ximenez
Salteado de Champiñones con Gambas
Taquitos de Pollo con Crema de Boletus
Arroz Negro con Merluza y Ali Oli
Pincho de Patatas Bravas al estilo Chef
Cartuchito de Adobo Sevillano
Cucharita de Bacalao Dorado
Daditos de Pavia casera
Capirotos de Langostino
Talequillas crujientes de Marisco
Cazuelita de Cocido con Berza
Queso Empanado a la Miel
Buñuelos de Marisco en salsa Rosa
Variado de Croquetas Caseras
Canasta de Boquerones al Limón
Palitos de Morcilla y Huevo
Cigarritos de Chorizo de Salamanca
Habitas Baby con Jamón
Papas Arrugadas con Mojo Picón
Cucharita de Arroz de la Casa
Cazuela de Gambas al Ajillo
Espinacas con Garbanzos
Sopa de Tomate con Huevo de Codorniz
Choricito Criollo al Vino
Cazuela de Pisto
Taquitos de Tortilla de Escombros (chorizo y jamón)
Punta de Solomillo al Ajo



Menú Palacete Misterio de Luna TEMPORADA 2016



Notas

Este menú es exclusivo para nuestro Palacete Misterio de Luna, el cual está incluido en el precio y para un mínimo de 150 comensales adultos.

A partir de 200 comensales regalamos 1 hora de barra libre (4 horas).

A partir de 250 comensales regalamos 2 horas de barra libre (5 horas).

Incluye de regalo Equipo de Música y Pantalla con proyección para videos y fotos, además del montaje y decoración de mesas y sillas de palillería.

CELEBRACIONES ALIANZZA

C/ Forjadores 2 Polígono El Torno Utrera (Sevilla)

615 421 204 / 637 420 843

info@alianzza.es

www.alianzza.es

