



Buffet de Bienvenida

I 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 Mesa con Reposición hasta 6 Fuentes Mesa
Jamón Ibérico de Bellota (Sierra de Extremadura)
Caña de Lomo Ibérica de Bellota (Sánchez Romero Carvajal)
Queso Añejo de Oveja JM (Zamora)*

Opciones

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

*3 Fuentes Mesa con Reposición hasta 6 Fuentes Mesa
Gambas Frescas de Huelva*

Posibilidad de cambiar alguno de los entrantes sin incremento de precio:
*Pate de Pato Francés con Migas crujientes y Mermelada de Frutos Rojos
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*



Primer Plato

Lomo de Merluza en Salsa Verde con Langostinos
Ventresca de Pez Espada con Aceite de Finas Hierbas
Sinfonía de Salmorejo Cordobés
Arroz de la Casa con Langostinos
Revuelto de Setas de Temporada con Gambón Argentino
Revuelto de la Huerta con Loncheado de Jamón de Bellota

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.

Segundo Plato

Brick de Solomillo y Foie con Crema de Pera y Manzana
Punta de Solomillo al Oporto / Estrogonoff / Pedro Ximenez
Solomillo de Cerdo Al Ajo Tostado con Guarnición de la Huerta
Carrillada Ibérica confitada en Aceite de Cinco Hierbas
Canelón de Pollo con Crema de Boletus

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)
Cisne de Hojaldre relleno de Nata y Chocolate sobre Lago Azul
Taleguilla de Creps rellena de Tocino de Cielo y Nata sobre base de Dulce de Leche
Incluye Tarta Nupcial de Fondant (Corte Protocolario)



Brindis

Cava Freixenet Cordón Negro o Pedro Ximenez o Chupitos Variados

Bodega

Cerveza Cruzcampo con / sin alcohol

Refrescos Surtidos

Agua Mineral

Manzanilla Solear / Oloroso

Rioja Cepa Divisa ó Ribera del Duero Señorío Real

Blanco Moscatel Reymos ó NY HOOD

Lambrusco

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



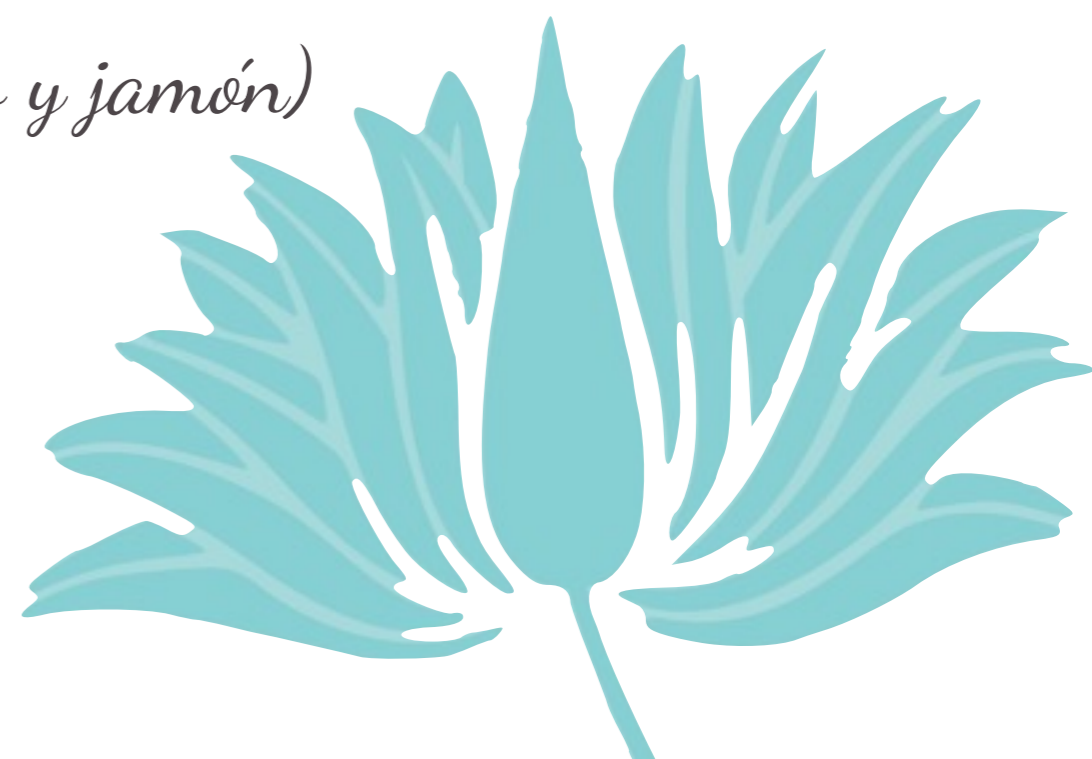
Aperitivos Frios

- Cucharita de Langostino y Aguacate*
- Bombón de Melón con virutas de Jamón*
- Cucharita de aliño con Langostino de Sanlúcar*
- Cartuchito de Camarones*
- Mini bol de Aliño de Patatas a la Sanluqueña*
- Conserva de Pulpo a la Gallega*
- Cucurucho de Ensaladilla suave*
- Milhojitas de Salmón y Eneldo relleno de Queso y Pasas*
- Pan de Jamón con Paté de Cebolla*
- Pastel de Cabracho con un toque suave de Mahonesa al Limón*
- Empanadas variadas de 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*
- Crema de Ajo blanco*
- Pincho de Patatas con Ali Oli*
- Mejillones a la Pipirrana*
- Canapés de Salmón ahumado*
- Chupa-Chups de Queso de Arándanos*
- Chupa-Chups de Cabra e Higos*
- 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
Cazuela de Pisto
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
Taquitos de Tortilla de Escombros (chorizo y jamón)
Punta de Solomillo al Ajo



Menú Deleite

TEMPORADA 2016



Notas

Este menú es exclusivamente 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 montaje y decoración completa 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

