

BODAS PARA TIEMPOS DE CRISIS. Tipo cocktail.

Es un banquete basado en un servicio tipo cocktail es decir todos los invitados están de pie y la comida y bebida esta en estaciones previamente preparadas, donde los invitados se acercan a beber o comer.

Antes de empezar:

Servimos refrescos, vino, cerveza que acompañamos con aceitunas, patatas fritas.

Comida principal:

De las siguientes raciones se eligen 6

- Ensalada de espinacas, queso de cabra y nueces
- Ensalada gourmet, salami, pimientos rojos / verdes , parmesano y rucula
- Ensalada de lechuga, manzana, pollo, pasas y salsa rosa
- Espárragos blancos con dos salsas
- Delicias de Champiñón (champiñón rebozado)
- Croquetas caseras
- Patatas con huevos rotos
- Revuelto de la Data (setas, espárragos y pimientos)
- Tortilla de patatas con distintos sabores
- Choricitos fritos
- Torreznos
- Salmorejo
- Judiones de la Granja
- Carne, puede ser variada: Lomo de Ternera, Secreto Segoviano de cerdo, Chuletas de cordero
- Langostinos 2 salsas
- Salmón marinado

Postre:

- Tarta de manzana
- Tiramisu
- Tarta de chocolate
- Tarta de queso

Bebidas: vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos, agua Café y chupitos

Precio 35 euros por comensal. Incluye IVA.

- Embutido ibérico: tendría un suplemento de 3 euros por comensal.



Para despues del Banquete:

- Bandeja de sándwiches variados
 - Pasta de higos y jamón
 - Sobrasada con reducción de moriles
 - Vegetal con jamón y queso
 - Palitos de cangrejo con cebollino
- Una ración a elegir de las anteriores.

Incluye pan, bebidas: refrescos, vino, agua. No incluye postre ni café.

Precio 10 euros por comensal.

Posterior al banquete para las bebidas tienes dos opciones:

- Servimos nosotros las bebidas, cuyo coste seria de 4,5 euros las copas y 2 euros los refrescos y cervezas (tercios de Mahou).
- Te puedes traer tu propia bebida, para ello te dejamos una camara frigorifica donde puedes dejar tus bebidas y te damos acceso a la maquina de hielos.