

Menús Empresa

Menú 1

Raviolis de verduras y gambas con crema de queso manchego
Bacalao al horno con patatas panadera y salsa orio de ajos y chile
Macedonia con helado de mango

Menú 2

Carpacho de trucha con vinagreta de piñones y queso manchego
Raviolis de rabo de ternera estofada con champiñones y salsa Bordalesa
Tubo de té con miel de la Alcarria

Menú 3

Fideua de calamar en su tinta con ajo negro y oreja
Magret de pato a la brasa con naranja y hoisin
Cremoso de chocolate con baileys

Menú 4

Arroz de pies de cerdo y boletus con alioli de cebollino y parmesano
Merluza de pincho con veloute de berberechos
Bizcocho fluido de mango con helado de coco

Menú 5

Migas del pastor con huevo poché y ajos confitados, picadillo, torreznos y uvas.
Albóndigas de pollo de corral en pepitoria
Piña Colada

Precio: 56.00 €

Bebidas incluidas: Aguas, vinos de la casa o cerveza, refrescos y café/infusión. Resto de bebidas no incluidas se cobrarán de forma adicional

(Tendrán que elegir un menú común para todos los participantes y deberá ser elegido en el momento de contratar el servicio)

Precios con 10% de IVA incluido

Surtido de PANES 100% artesanos. Elaborados en la propiedad con harinas ecológicas de espelta, trigo negrillo, florenci aurora, trigo corazón. Amasado a mano, sin aditivos y con nuestra propia masa madre. Cereales antiguos que aportan al pan un inconfundible sabor a cereal.

Menús Finger Buffet

OPCION 1

Croquetas de jamón ibérico con harina de centeno gigantón
Ensalada de burrata y tomates semi-secos
Fideua de calamar en su tinta con ajo negro y oreja
Carpacho de trucha con vinagreta de piñones y queso manchego
Albóndigas de pollo de corral en pepitoria
Nuestra Piña colada

OPCION 2

Croquetas de espinacas y queso de cabra
Migas del pastor con huevo poché y ajos confitados, picadillo, torreznos y uvas
Humus de aguacate con trucha
Rollitos de puerro con gambas
Raviolis de rabo estofado con setas de temporada y salsa bordalesa
Bizcocho fluido de mango con helado de yogurt

OPCION 3

Salmorejo

Empanadillas caseras de atún y huevo duro al estilo de mi abuela
Salteado de tirabeques con crema de patata
Arroz de pies de cerdo y boletus con alioli de cebollino y parmesano
Fritura de merluza con mahonesa de lima
Yogurt griego con arándanos y lima

Precio: 60.00 €

Bebidas incluidas: Aguas, vinos de la casa o cerveza, refrescos y café/infusión. Resto de bebidas no incluidas se cobrarán de forma adicional

Precios con 10% de IVA incluido

Surtido de PANES 100% artesanos. Elaborados en la propiedad con harinas ecológicas de espelta, trigo negrillo, florenci aurora, trigo corazón. Amasado a mano, sin aditivos y con nuestra propia masa madre. Cereales antiguos que aportan al pan un inconfundible sabor a cereal.