

Menú de boda



Catering
HC





Nuestra propuesta:

- *Bebidas de recepción de invitados*
- *Sugerencias de cocktail selecto*
- *Corners y showcookings*
- *Bodega*
- *Menús a elegir*
- *Sorbetes*
- *Postres*
- *Barra libre, recena y candy bar.*



Catering
HC

Recepción de bebidas:



Cava y limonada

Recepción de bebidas



Catering
HC



Mojitos preparados al momento, zumos de tomate, sangría...





Recepción de bebidas

Sin coste adicional, a elegir una:

- **Limonada casera**
- **Mimosa:** *Champán y zumo de naranja*
- **Mojito de fresa o clásico**
- **Proseco:** *consultar precio.*

Ceremonias civiles



Catering
HC

- *Ofrecemos la realización de ceremonias civiles en nuestra finca donde disponemos de un espectacular lago con 4 fuentes y una cascada en el centro para realizar la ceremonia. Se os incluye una mesa, sillas o banquetas para novios y padrinos y sillas para invitados en función del número de comensales.*
- *Contamos con amplia variedad de sillas como tiffany blancas, forja blanca y oscura y tijera (esta última es para bodas cómo máximo de 90 comensales).*
- *Mobiliario para que coloquéis cubretacones, abanicos, conos de arroz, pétalos etc...*

Ceremonias civiles



Catering
HC



Cóctel selecto



Catering
HC



Nuestras referencias



Catering
HC

- *Coca de anchoa con guacamole y tumaca.*
- *Esferificación de aceituna.*
- *Tartar de atún en base de lima.*
- *Gazpacho de fresa con tartar de langostinos.*
- *Cucharita de milhoja de salmón ahumado.*
- *Cucharita de queso de cabra gratinado sobre cebolla a la vainilla.*
- *Vasito de crema de melón con toque de menta y jamón.*
- *Cucharita de ceviche peruano.*
- *Blíni de foie con PX*
- *Daditos de atún rojo con sal maldon.*
- *Croquetitas de chipirón*
- *Croquetitas de jamón.*
- *Croquetitas de queso idiazábal*



Catering
HC

- *Tostita de sobrasada y huevo de codorniz.*
- *Salmorejo cordobés.*
- *Cucharita de langostino picante con mango.*
- *Zamburiñas.*
- *Brocheta de merluza en tempura.*
- *Chistorra de Pamplona.*
- *Tostita de foie fresco.*
- *Brocheta de presa ibérica.*
- *Brocheta de chistorra y bacon en Orly.*
- *Papada ibérica con langostino.*
- *Crema de nécoras.*
- *Crujiente de langostino*
- *Cazuelitas de carrillera ibérica.*
- *Bravas 2 salsas (en puesto).*



Catering
HC

- *Cazuelitas de ensaladilla rusa casera (en puesto).*
- *Tartar de salmón y aguacate.*
- *Bombón de morcilla.*
- *Brocheta Capresse.*

- *Os recomendamos elegir unas 16 ó 17 referencias del cocktail selecto.*
- *Los corner o puestos que se muestran a continuación complementarán el cocktail, en nuestro pack os incluimos 3 estaciones que son:*
 - *Una bebida de recepción (limonada, mimosa, mojitos clásicos o de fresa).*
 - *Buffet de quesos nacionales e internacionales.*
 - *Corner de cervezas.*

Los mojitos pueden ir en la recepción de invitados o en la barra de bebidas durante el cóctel, sólo se puede escoger una opción de las 2.

- *Podéis añadir 2 ó 3 puestos que queráis basados en las referencias del cocktail. Por ejemplo: zamburíñas, atún rojo, foie...etc*

Corners y showcooking



Catering
HC



Corners y showcooking



Catering
HC



Corners y show cooking



Catering
HC





Catering
HC

Los **corner** son puestos de comida que complementan las referencias del cóctel, pueden ser con servicio, donde los productos frescos se realizan al momento o autoservicio.

Podréis incluir los 2 ó 3 que más os gusten en función de vuestro gusto.

En las **bodas tipo cóctel** los puestos están orientados a que los invitados disfruten de distintas variedades de comida como arroces, ensaladas, carnes, pescados, puestos vegetarianos, asiáticos, postres etc.

Bodas tipo Cóctel : *el precio es de 120 euros por comensal dónde os incluimos 16 referencias de cóctel, el puesto de Quesos internacionales, Cava y limonada, 3 puestos a elegir de los expuestos abajo, candy bar, barra de bebidas durante todo el banquete que incluye refrescos, cervezas, vinos y agua, 4 horas de barra libre con bebidas de primeras marcas y recena a base de empanadas y pulquitas de ibéricos.*

Precio Finca: 20€/persona

- **Corner de ensaladas** (ensalada de marisco, de rollitos de lubina, de jamón de pato, caprese, sandía y queso feta...etc . **A elegir 4.**
- **Puesto de carnes** (cazuelitas de carrilleras, solomillo a la brasa, brochetas).
- **Corner de productos nacionales (embutidos).**
- **Corner vegetariano:** hummus, crudités, ensaladilla, patatas bravas, tostitas de huevitos de codorniz con sobrasada vegana, salmorejo y crema de melón con menta.
- **Brochetas de carne y pescado.**
- **Puesto de arroces** (paella clásica, arroz negro con ali-oli, risotto, con setas etc).
(consultar precio).



Bodas tipo cóctel:

- *Jamonero: 150 euros el cortador, los jamones os recomendamos que traigáis los que más os gusten.*
- *Atún y zamburíñas: daditos de atún rojo y zamburíñas hechas al momento.*
- *Tostitas de foie: foie fresco hecho a la plancha.*
- *Pulpeiro: precio a consultar.*
- *Quesos internacionales: Brie, queso de Pereña, Parmesano, Cabra, Cabra con pimentón y Torta del Casar.*

Bodas tipo clásica:



Catering
HC

El precio es de 120 euros por comensal dónde os incluimos 16 referencias de cóctel, el puesto de Quesos internacionales, Cava y limonada, 3 puestos de show-cooking a elegir de la lista del cóctel que os gustaría sacar para cocinar en directo, Candy bar, barra de bebidas durante todo el banquete que incluye refrescos, cervezas, vinos y agua, 4 horas de barra libre con bebidas de primeras marcas y recena a base de empanadas y pulguitas de ibéricos.

Ejemplos de show-cooking: daditos de atún rojo, tostitas de foie fresco, zamburiñas, brochetas...

Precio Finca: 20€/persona

Bodega



Catering
HC

Nuestros vinos han sido seleccionados por su excelente relación calidad-precio y están incluidos en el menú que elijáis.

Tenéis la opción de traer vuestra propia bodega, en este caso el catering os cubriría 3 euros por la botella de vino blanco y 5 euros por la botella de vino tinto.

- **Vinos tintos:**
 - *Marqués de Cáceres D.O. Rioja.*
 - *Arco Viejo D.O. Ribera.*
 - **Resalte D.O. Ribera** (1 euro más por comensal)

- **Vinos blancos:**
 - *Viña Ivín Verdejo D.O. Rueda.*
 - *Carrasviñas D.O. Rueda.*

Menús:



Catering
HC

A elegir un entrante, un sorbete, un plato principal y un postre.

Entrantes

- *Ensalada de lomos de lubina, langostinos y brotes tiernos.*
 - *Merluza al cava con langostinos braseados.*
- *Rodaballo con miel y mostaza, alcaparra y ali-olí.*
 - *Merluza al cava con langostinos braseados.*
 - *Ensalada de perdíz escabechada.*



Catering
HC

Entrantes

- *Merluza a la koskera.*
- *Carpaccio de gamba roja (5 euros por persona).*
- *Ensalada de bogavante (5 euros por persona).*
- *Ensalada de langostinos y cigalitas (5 euros por persona).*

Entrantes



Catering
HC



Carpaccio de gamba roja, ensalada de pescado y cremas para comenzar...



Menús



Catering
HC

Principales

- *Solomillo de ternera al carbón con gratén de patata y atadillo de trigueros.*
- *Cochinillo deshuesado con chutney de frutos secos.*
 - *Presa ibérica al carbón.*

Principales



Catering
HC



Nuestro plato estrella solomillo al carbón. ¡Nos diferenciamos por dejarlo al punto de cada comensal!



Menús



Catering
HC

Sorbetes: *Todos nuestros sorbetes se elaboran a partir de helado artesanal.*



- *Límón tradicional.*
- *Maracuyá.*
- *Frutos rojos.*
- *Mango.*

Menús



Catering
HC

Postres:

Los podéis acompañar de una bola de helado con los siguientes sabores: vainilla, leche merengada, turrón y avellana (Coste 1 euro por comensal).



Postres:

- *Tres chocolates*
- *Delicia de caramelo con galleta.*
- *Tulipa de yogourt con tocino de cielo.*
 - *Bomba de turrón.*
 - *Lingote de limón.*
 - *Nocciola.*
 - *Crujiente de capuccino.*
 - *Chocolate negro Gianduja.*

Carpas para banquetes



Catering
HC



Carpa con cortinas blancas, lámparas de forja y dobletecho.



Carpas para banquetes



Catering
HC



Carpa transparente: con lámparas de forja, sólo se pueden poner en bodas de tarde-noche.



Carpas para banquetes



Catering
HC



Carpas beduínas: con guirnaldas y postes color arena.



Carpas para banquetes



Catering
HC



Típis: con guirnaldas, focos, postes en color arena, reguladores de intensidad, suelo de estera, capacidad máxima por típi 90 personas en mesa redonda.

Barra libre, recena y candy bar



Catering
HC

Barra libre:

- *La barra libre que ofrecemos incluye un servicio profesional uniformado con los colores de la empresa que son el blanco y el negro, bebidas de primeras marcas y preparación de las mismas en el momento. La duración será aproximadamente de unas 4 horas.*





Catering
HC

Barra libre:

- *El cierre será sin coste extra hasta la 01:00 a.m en bodas diurnas y hasta las 5:00 a.m en bodas nocturnas.*
- *La hora extra a partir del cierre tendrá un coste por parte del catering de 500 eu.*
- *Como detalle del catering ofrecemos la primera copa en mesa a vuestros invitados.*

Barra libre, recena y candy bar



Catering
HC

Recena

- *Se servirá a las 2 horas una vez comience la barra libre.*
- *Nuestra recena está compuesta de:*
 - *Pulquitas de pan rellenas de ibéricos.*
 - *Empanadas de jamón y queso, bacon y dátiles, y atún.*

Os aconsejamos nuestra recena caliente ya que será un detalle que vuestros comensales no olvidarán.

- Barbacoa deluxe: pollo, pepitos de presa ibérica, mínihamburguesas, panceta (variedad a elegir).

(Precio a consultar)

Barra libre, recena y candy bar



Catering
HC

Candy bar

- *Está incluido en nuestro menú para que ofrezcáis a vuestros invitados un momento dulce.*
- *Nuestro surtido consta de:*
 - *Gominolas* varias, piruletas, nubes, tronquitos, caramelos, sugus, lenguas pica pica...etc
 - *Chocolates*: chocobolas blancas y chocolate con leche, monedas, lacasitos, conguitos.

Podéis complementar el candy bar con cualquier dulce, golosinas o algún chocolate específico que os guste. Esto lo aportarán los novios el día antes de la boda.

Candy bar



Catering
HC



*Mesa de gominolas, y chocolates.
En esta mesa las muffins las aportaron los novios.*

Tu Boda en La Finca Buena Esperanza

www.lafincabuenaesperanza.es



699691584

buenaesperanzafinca@gmail.com