



Menú 1

Aperitivos de bienvenida (30 min.)
Tosta de cecina y puré de mango.
Tosta de aguacate y anchoa.
Morcilla de Sotopalacios, pimiento asado y queso de cabra caramelizado.
Croquetas de boletus.

Ya sentados...
Judiones de la Granja.
Cochinillo asado al más puro estilo segoviano.

Postre especial de elaboración casera.
Cafés y licores.

Vinos:
(D.O. Rueda)
(D.O. Ribera del Duero)
35.00 €

Menú 3

Aperitivos de bienvenida (30 min.)
Tosta de cecina y puré de mango.
Tosta de aguacate y anchoa.
Morcilla de Sotopalacios, pimiento asado y queso de cabra caramelizado.
Croquetas de boletus.

Ya sentados...
Ensalada crujiente de langostinos y verduras.
Taco de bacalao braseado a la miel.
Carrilleras de cerdo al vino de Ribera del Duero.

Postre especial de elaboración casera.
Cafés y licores.

Vinos:
(D.O. Rueda)
(D.O. Ribera del Duero)
45.00 €

Menú 2

Aperitivos de bienvenida (30 min.)
Tosta de cecina y puré de mango.
Tosta de aguacate y anchoa.
Morcilla de Sotopalacios, pimiento asado y queso de cabra caramelizado.
Croquetas de boletus.

Ya sentados...
Judiones de la Granja.
Cordero lechal asado con su ensaladita.

Postre especial de elaboración casera.
Cafés y licores.

Vinos:
(D.O. Rueda)
(D.O. Ribera del Duero)
45.00 €

Menú 4

Aperitivos de bienvenida (30 min.)
Tosta de cecina y puré de mango.
Tosta de aguacate y anchoa.
Morcilla de Sotopalacios, pimiento asado y queso de cabra caramelizado.
Croquetas de boletus.

Ya sentados...
Ensalada de jamón de pato y vinagreta de mango.
Merluza de pincho en salsa de puerros y verdejo.

Solomillo de rubia gallega al foie.
Postre especial de elaboración casera.

Cafés y licores.
Vinos:
(D.O. Rueda)
(D.O. Ribera del Duero)
55.00 €

Estos menús son a modo orientativo, es decir, se pueden realizar todo tipo de cambios entre ellos y, si no se adaptan a sus preferencias o presupuesto, podemos confeccionar uno de las características demandadas. La composición del menú final será para todos los comensales la misma. El menú incluye: Pan, cafés, chupitos, aguas minerales y vinos ofertados. La oferta ofrecida de vinos, también es a modo orientativo, pudiendo elegir de entre más de 500 referencias de nuestra carta de vinos. Según la elección final, la valoración se realiza con los platos y vinos escogidos y el precio cotizado será en función de ésta elección.

Nuestra propuesta incluye:

! Elaboración del menú in-situ.

! Personal y materia prima necesaria para la elaboración de lo propuesto y servicio.

El precio propuesto es para la elaboración del menú para un grupo mínimo de 12 personas. De ser menos de 12 personas y querer realizar el servicio se re-cotizará la propuesta.

Si desean copa de cava o vino dulce en el postre, suplemento de 2,50 € por persona.

Todos los servicios solicitados durante la celebración del evento se incluirán en presupuesto, y tendrán que ser pagados tras la finalización del mismo.

El tipo de IVA aplicable será el que determine en cada momento la disposición legal vigente.