

MENÚ BODA

Selección de canapés Santa Brígida

APERITIVOS (en mesa)

RACIONES AL CENTRO

Combinado de jamón ibérico de bellota, lomito ibérico de bellota (1 pase)

Combinado de gambas blancas y langostinos tigres (3 pases)

Pate en Dúo de Oca y Cabracho u otra especialidad (a elegir) (1 pase)

1º PLATO

Cóctel de Marisco en copa u otro (a elegir)

2º PLATO

Solomillo Ibérico al Fino de Jerez con Guarnición u otro (a elegir) o pescado (a elegir)

SORBETE DE LIMÓN u otro (a elegir)

POSTRE

Tarta Nupcial de Presentación

Postre Elaborado (a elegir)

Cava y café en barra

Barra libre (hasta 4 horas primeras marcas) con mojitos

Recena Plus

(Montaditos de Lomo, Hamburguesas y Perritos Calientes)

BODEGA

Cerveza de barril, Fino de Jerez o Manzanilla de Sanlúcar, Vino Tinto Rioja Crianza, Vino Blanco, Frizante, Lambrusco, Refrescos, Agua Mineral, Cerveza sin alcohol, etc.

PRECIOS

De 76 a 100 personas: 74,00 €/persona

De 101 a 125 personas: 71,00 €/persona

De 126 a 150 personas: 69,00 €/persona

De 151 a 175 personas: 66,00 €/persona

De 176 a 200 personas: 63,00 €/persona

De 201 a 225 personas: 60,00 €/persona

De 226 en adelante: 58,00 €/persona