

COCTEL DE BIENVENIDA

Piruletas de parmesano con orégano y bastón de hojaldre

Jamón ibérico de bellota con picos

Chupito de gazpacho vasco con chupa chups de huevo de codorniz envuelto en jamón ibérico

Brocheta de pulpo a la plancha y patata confitada con ajada de pimentón

Lingote de foie y chocolate

Bombón de remolacha relleno de mascarpone y gel de manzana ácida

Carpaccio de gamba blanca con salsa kimchie y huevas tricolor

Brocheta de langostino crujiente con hoja de albahaca y salsa romescu

Coctail de gambas con guacamole, piña osmotizada en vino dulce y salsa rosa

Mini croquetas cremosas variadas de jamón ibérico, trufa blanca y de boletus edulis

Buñuelos de bacalao a la antigua usanza con ali oli ligero

BEBIDAS INCLUIDAS EN EL COCTEL

Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos, Cervezas, Zumos y Agua.

MENU N°1

Coctel de bienvenida

Para Comenzar

Ensalada de bogavante

Con tartar de salmón, aguacate, espárrago triguero y salsa de gazpacho vasco

Plato Principal

(Para los que no coman carne)

Lubina asada

Con cama de patata, berza, ajo y su alioli ligero

Plato Principal

Solomillo de vaca

a la brasa con cebollitas glaseadas, patatas castillo y salsa Pedro Ximenez

Postre

Infusión de frutos rojos

con helado de yogurt búlgaro y crujiente de piña y remolacha

Cafés, infusiones y mignardises

BEBIDAS INCLUIDAS EN EL MENU:

Vino Blanco - D.O Penedés

Vino Tinto - D.O. Rioja

Agua Mineral

Cava Brut-Pares Balta

MENU Nº2

Coctel de bienvenida

Para Comenzar

Vieira asada
con crema de calabaza, naranja y setas

Plato Principal

(para los que no coman carne)

Merluza de pincho
al horno sobre cama de cebolletas tiernas y espuma de salsa verde

Plato Principal

Pierna de cabrito lechal
confitado en su jugo con crema fina de ajos, cebollitas glaseadas y patatas rústicas

Postre

Tarta cremosa de queso con helado de mango y pincel de tres chocolates

Cafés, infusiones y mignardises

BEBIDAS INCLUIDAS EN EL MENU:

Vino Blanco - D.O Penedés

Vino Tinto - D.O. Rioja

Agua Mineral

Cava Brut-Pares Balta

MENU N°3

Coctel de bienvenida

Para Comenzar

Foie mi cuit

Con higo en almíbar, pan de especias, puré de manzana ácida y vinagreta de chalota y trufa

Primer plato

Rape Asado

Sobre lecho de champiñón, con tallarines de calamar y salsa de mostaza yodada

Segundo Plato

Cubo de cochinillo confitado

Con milhojas de ibérico, selección de brotes tiernos y su jugo

Postre

Tiramisú crujiente

Con peta zetas de chocolate, crema helada de café y teja de cacao

Cafés, infusiones y mignardises

BEBIDAS INCLUIDAS EN EL MENU:

Vino Blanco - D.O Penedés

Vino Tinto - D.O. Rioja

Agua Mineral

Cava Brut-Pares Balta

MENU N°4

Coctel de bienvenida

Para Comenzar

Tronco de Cigala salteado

Con velo de ibérico, salteado de tirabeques y salmorejo cordobés

Primer plato

Bakalao confitado con cama de ajoarriero y ali oli de miel de caña

Segundo Plato

Hojaldre de Pluma Ibérica

Con boletus encebollados, crema de hongos, truja y foie

Postre

Lingote de chocolate

Crema helada de vainilla, salsa de cacao y pincel de chocolate

Cafés, infusiones y mignardises

BEBIDAS INCLUIDAS EN EL MENU:

Vino Blanco - D.O Penedés

Vino Tinto - D.O. Rioja

Agua Mineral

Cava Brut-Pares Balta

MENU Nº5

Coctel de bienvenida

Para Comenzar

Ensalada de Langostinos

Con tartar de salmón, aguacate, espárrago triguero y salsa de gazpacho vasco

Primer plato

Corvina Asada

Con sofrito de cítricos y crema de piquillo

Segundo Plato

Cilindro de Cordero

Con reducción de su jugo, pastel de patata y manzana y brotes tiernos

Postre

Coulant de chocolate Michel Bras con helado de vainilla, coulis de frutas y tierra de cacao

Cafés, infusiones y mignardises

BEBIDAS INCLUIDAS EN EL MENU:

Vino Blanco - D.O Penedés

Vino Tinto - D.O. Rioja

Agua Mineral

Cava Brut-Pares Balta

MENU N°6

Coctel de bienvenida

Para Comenzar

Coctail de gambas con base de guacamole, piña osmotizada, salsa rosa y crujientes de arroz

Primer Plato

Tataki de Atún Rojo

Con ajo blanco malagueño, salsa kimchie y aceite de aceitunas negras

Segundo Plato

Carrillera Ibérica Estofada

Con compota de manzana, ciruelas pasas y menestra de setas

Postre

Brownie de chocolate con helado de chocolate blanco, coulis de frutos rojos y crema de cacao

Cafés, infusiones y mignardises

BEBIDAS INCLUIDAS EN EL MENU:

Vino Blanco - D.O Penedés

Vino Tinto - D.O. Rioja

Agua Mineral

Cava Brut-Pares Balta

MENUS GALA PARA CELEBRACION DE BODAS EN EL CORRAL DE LOS VACOS

Nuestro servicio de Catering incluye:

Mobiliario y mantelería básica

Menaje y Cristalería

Servicio de personal: Camareros y cocineros

3 horas de barra libre

Nuestro servicio de Catering NO incluye:

*IVA 10% en menú

DJ durante toda la celebración

Hora extra de barra libre: 600€+21%IVA

Recena especial "Curcuma": 9,90€/persona:
Mollete cordobés relleno de crema de tortilla
Pan de aceite con crema de tomate y jamón ibérico

Formalización de la Reserva:

1.800€, en concepto de reserva
Resto, aplazado a convenir hasta la fecha del evento
LA CAIXA ES27 2100 4412 4702 0020 0722
CURCUMA EVENTOS S.L

Enviar justificante de ingreso mediante e-mail: comercial@fincaelcorraldelosvacos.es

*Se valorará cualquier otro aplazamiento en la forma de pago

Precio del coctel de bienvenida + menu de 2 platos: desde 130€

Precio del coctel de bienvenida + menús de 3 platos: desde 142€