

Menús de Bodas

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Fríos

- Jamón Ibérico.
- Lomo Ibérico.
- Selección de quesos extremeños.
- Torta del Casar.
- Mini conos de aguacate y salmón..
- Milhojas de salmón ahumado y eneldo.
- Botellines de salmorejo.
- Chupa Chups de foie con higos.
- Canapés variados.
- Chips crujientes de verduras.
- Macarons foie y boletus.

Calientes

- Saquitos de gambones.
- Caramelos de Bogavante.
- Cigarritos de morcilla con manzana.
- Tartaletas de rabo de toro.
- Mini Hamburguesa de Buey con cebolla caramelizada, miel y mostaza.
- Parrillada de minibrochetas de pollo.
- Croquetas de setas.
- Croquetas de Jamón ibérico.
- Croquetas de merluza y gambas.
- Langostino crujiente con salsa de chile dulce.

Bodega cóctel

- Ribera del Guadiana tinto.
- Ribera del Guadiana blanco.
- Cervezas.
- Refrescos.
- Vermut.
- Agua.

La duración aproximada del Cóctel, sería de 45min.

MENÚ 1

Salmorejo

(Jamón ibérico, gambas, anchoas y huevo de codorniz).

Lomo de merluza con suquet de marisco.

Sorbete de frutas

Carrillera ibérica glaseada con crema ahumada y pistachos.

Postre

A elegir entre cinco variedades.

Bodega

Vino tinto Ribera del Guadiana.

Vino blanco Extremeño Semidulce.

Agua.

Refrescos.

Licores.

Precio: 69,00.

Todos nuestros cubiertos llevan el IVA incluido.

MENÚ 2

Salmorejo de cerezas, paté y helado de Torta del Casar.

Bombón de merluza rellena de langostinos, ali oli ligero y jugo de marisco.

Sorbete de frutas

Milhojas de Solomillo con salsa de pesto rojo y cous cous de verduras.

Postre

A elegir entre cinco variedades.

Bodega

Vino tinto Ribera del Guadiana.

Vino blanco Extremeño Semidulce.

Agua.

Refrescos.

Licores.

Precio: 72,00.

Todos nuestros cubiertos llevan el IVA incluido.

MENÚ 3

Ensalada de ahumados con langostinos, mango y vinagreta de frutos del bosque.

Lomo de Lubina con ragut de chipirones y crema trufada.

Sorbete de frutas

Solomillo de cerdo albardado con pastel de patata y crujiente de curry.

Postre

A elegir entre cinco variedades.

Bodega

Vino tinto Ribera del Guadiana.

Vino blanco Extremeño Semidulce.

Agua.

Refrescos.

Licores.

Precio: 75,00.

Todos nuestros cubiertos llevan el IVA incluido.

MENÚ 4

Carpaccio de retinto con frutos del bosque, queso viejo, foie y helado de mostaza.

Lomo de Bacalao confitado, crema parmentier, navajas y salsa de azafrán.

Sorbete de frutas

Pluma ibérica Teriyaki, tomate confitado y jugo de carne.

Postre

A elegir entre cinco variedades.

Bodega

Vino tinto Ribera del Guadiana.

Vino blanco Extremeño Semidulce.

Agua.

Refrescos.

Licores.

Precio: 78,00.

Todos nuestros cubiertos llevan el IVA incluido.

MENÚ 5

Ensalada de Perdíz en escabeche con ali oli ligero, huevos de Codorníz, crujiente de cebolla y reducción de vinagreta de Higos.

Merluza rellena de marisco, calabacín y salsa americana.

Sorbete de frutas

Pluma Ibérica rellena de ciruelas, crema de trufas y salsa de hongos.

Postre

A elegir entre cinco variedades.

Bodega

Vino tinto Ribera del Guadiana.

Vino blanco Extremeño Semidulce.

Agua.

Refrescos.

Licores.

Precio: 81,00.

Todos nuestros cubiertos llevan el IVA incluido.

MENÚ 6

Carpaccio de Atún con brotes tiernos y vinagreta de soja y jengibre.

Lomo de lubina rellena de boletus y langostinos con salsa de carabineros.

Sorbete de frutas.

Presa Ibérica marinada con crema de patata y jugo de carne.

Postre

A elegir entre cinco variedades.

Bodega

Vino tinto Ribera del Guadiana.

Vino blanco Extremeño Semidulce.

Agua.

Refrescos.

Licores.

Precio: 84,00.

Todos nuestros cubiertos llevan el IVA incluido.

MENÚ 7

Ensalada de foie con vinagreta de mango y piñones.

Lomo de Bacalao confitado, con crema parmentier, salsa de Bogavante, langostino y crujiente de su coral.

Sorbete de frutas.

Solomillo de Ternera con milhojas de patatas y salsa de Boletus.

Postre

A elegir entre cinco variedades.

Bodega

Vino tinto Ribera del Guadiana.

Vino blanco Extremeño Semidulce.

Agua.

Refrescos.

Licores.

Precio: 86,00.

Todos nuestros cubiertos llevan el IVA incluido.

MENÚ INFANTIL

Selección de Ibéricos.

(Jamón, Lomo, Salchichón, Chorizo y Queso).

Escalope de pollo con patatas fritas.

Postre

Helado infantil.

Y

Obsequio de bolsas de golosinas variadas.

Bebidas

Refrescos.

Zumos.

Agua.

Precio: 20,00.

Todos nuestros cubiertos llevan el IVA incluido.

BARRA LIBRE

Pueden elegir:

Con una duración de 3 horas 14,00€.

Con una duración de 4 horas 17,00€.

*Incluimos totalmente gratuito, en las horas de Barra Libre el servicio de:

- Equipo de sonido profesional, con DJ.
- Snacks dulces y salados en barra.

Todos nuestros precios llevan el IVA incluido.

Opciones para completar menús

- Disponemos de una amplia bodega de vinos, tintos y blancos, consúltenos.
- Por supuesto, podemos diseñar juntos vuestro menú, les asesoraremos encantados.
- Disponemos de un cortador profesional de jamón, con jamón ibérico 350€.
- Confeccionamos menús especiales, para celíacos, vegetarianos, alérgicos,...
- Se obsequiará con un surtido de golosinas a los más pequeños, al término de su comida.
- Degustación del menú para 6 comensales.
- Decoramos sus mesas, con motivos florales y minutas detallando el menú elegido.

Notas

Se abonará a la hora de hacer la reserva de vuestra celebración, la cantidad de 1.000€.

Recordaros que..

Estamos a vuestra entera disposición, por eso les ofrecemos todos éstos servicios, para que juntos hagamos que ese día sea inolvidable para vosotros.

Y ante todo agradecemos la confianza depositada en nosotros, para celebrar vuestro gran día.

No dudéis en consultarnos para aclarar todas vuestras dudas.

Gracias.

Restaurante entre2.