

## Cóctel de bienvenida

### SURTIDO CHEF

Canapé con salmón ahumado y crema de naranja  
 Canapé con queso de oveja y tomate confitado  
 Canapé de braseola y pimiento rojo  
 Canapé con queso fresco, queso comte y nueces  
 Canapé con huevos de trucha y arándanos rojos  
 Canapé de foie y cerezas maceradas  
 Tartar de cítricos y salmón  
 Tartar de salchichón  
 Salmón ahumado con tzatziki, habas y huevos  
 Guacamole y langostinos, rillettes de atún y cherry  
 Queso fresco con piquillos y jamón serrano  
 Caviar de berenjena con queso y almendra  
 Rulo de salmón y rúcula con huevos  
 Porra antequerana con virutas de jamón  
 Etc.

### SURTIDO TRADICIONAL

Couscous de pollo al curry, pincho salmón y piña  
 Bocaditos de rosada  
 Twister de langostinos  
 Bocaditos de adobo  
 Mini empanadillas  
 Mini croquetas de jamón  
 Bocadito de bacalao  
 Pincho de chorizo picante y plátano  
 Migas  
 Fideos tostados a la marinera con ali-oli  
 Chupito de gazpacho de temporada  
 Crujiente de chips con guacamole  
 Surtido de pipirrana, rusa y mousse de cabracho.  
 Etc.

## Menú

### Platos centrales

Buchones de Bacalao al aroma del azafrán en hebra  
 bañados con miel de caña.  
 Ensalada frondosa de quesos, crujiente de bacon, y  
 frutos secos napada con muselina de mostaza dulce.

### Primero

Suprema de merluza con corona de verduras thai  
 sobre cama de arroz y quinoa.

### Segundo

Medallones de solomillo salseados a la crema de  
 boletus y guarnecidos con patatas parisinas al  
 aroma de la Patagonia y manojito tropical.

Cava.

### Postre

Tarta nupcial.  
 Café, infusiones.

### Bebidas

Vinos finos, tintos y blancos  
 Cerveza  
 Refrescos  
 Cóctel Las Tinajas

## Aún hay mucho más...

Barra libre con primeras marcas hasta las 6 am  
 Mantelería, Vajilla y cubertería.  
 Decoración floral en todas las mesas.  
 Tarjetas de menús personalizadas.  
 Distribución de los invitados.  
 Menú degustación para 6 comensales.  
 Equipo de audio.  
 Servicio de mesas a cargo de los mejores  
 profesionales del sector.  
 Atención personalizada durante toda la  
 celebración.

p r e c i o

57€<sup>+IVA</sup>/persona

PRECIO APLICABLE EN CELEBRACIONES DE  
 BODA EN EL AÑO 2017

Salones Jardines de las Tinajas: *Más de 15 años de experiencia compartiendo grandes momentos con vosotros.*