

María Duque

Catering Embajadores

618629774

Banquetes Bodas

Cocktail de bienvenida

Jamón al corte
Tablas de queso y frutos secos
Brocheta de mango con langostinos
Selección de mini croquetas caseras
Brocheta de pollo con piña cubierta de sésamo
Chorizo de la matanza en pan rustico

Bodega

***Vino tinto y blanco,
Cerveza y refrescos***

Para el cocktail se estima una duración de una hora aproximadamente

Mónica y María Duque
Catering Segovia
618629774

MENÚ 1

Entrante

Parmentier templada de nécoras con brocheta de gamba pin

Al centro

Ensalada de pimientos asados con ventresca sobre tres lechugas

Segundo

Carrillada de ibérico en reducción de Pedro Ximenez y nido de patatas paja

Tarta nupcial al gusto

Bodega

***Vino tinto y blanco,
Cava y café***

Mónica y María Duque
Catering Segovia
618629774

MENU 2

Entrante

Gazpacho suave de cigala

Primero

Lomito de merluza del Cantábrico en salsa de blanco Verdejo
sobre cama de patata confitada y verduritas

Segundo

*Cordero lechal asado estilo tradicional segoviano
servido acompañado de lechuga

Postre

Tarta de Ponche segoviano con helado

Bodega

Vino tinto y blanco,

Cava y café

*El cordero se puede cambiar por cochinitillo

MENÚ 4

Entrante

Vasito de mousse de piquillos con crema de queso

Primero

Mariscada del chef

Segundo

Solomillo de ternera con cebolla caramelizada*
al Tinto de la Ribera y sus patatitas panaderas

Bodega

***Vino tinto y blanco,
Cava y café***

Mónica y María Duque
Catering Segovia
618629754