

## **Menú 1**

### **Cóctel de bienvenida**

(Los entrantes en mesa se pueden modificar o servir como coctel de recepción)

Tosta de tomaca y jamón ó tosta de melva con pimientos

Croquetas de cherne con salsa de cilantro

Huevos estrellados con chorizo

### **Primeros**

*Crema de calabaza y zanahoria con almendra tostada*

ò

Crema de Berros con dados de queso embarrados en gofio

### **Principal**

Lomos de mero horneados al cilantro con papitas panaderas

y sus mariscos (langostinos y mejillones)

ó

Solomillo ibérico con sus salsas (mostaza, oporto o boletus)  
con wok de papas y verduritas

### **Postres**

Tarta de Selva Negra con helado de yogurt.

Café e infusiones

Incluye vino tinto ó blanco, cerveza, refrescos y agua.

## **Menú 2**

### **Cóctel de bienvenida**

*Palitos crujientes especiados, Tabla de quesos con frutos secos, Rissoto cremoso de setas y cebollinos, Gazpacho de melón con piña y menta Rollito de pollo con guacamole, Bruschetta de migas de bacalao con pimientos, Croquetas de pollo alioli pera San Francisco, cava, vino, refrescos y Cerveza.*

### **Primeros**

*Ensalada de mezclum de lechugas y canónigos con queso fresco, tomatitos cherry, polvo de serrano y vinagreta de fruta de la pasión.*

*Crema de calabaza y zanahoria con almendra tostada.*

*Crema de berros y calabacín con aceite de cilantro.*

### **Segundos**

*Lomos de mero horneados al cilantro con papitas panaderas,  
y sus mariscos (langostino y mejillón),*

*ó*

*Solomillo de cerdo ibérico con sus salsas (boletus, oporto y mostaza)  
con wok de papas y verduritas.*

### **Postres**

*Biscuit de higos con chocolate caliente*

*Incluye vino tinto, blanco, cerveza, refrescos y agua.*

## **Menú 3**

### **Cóctel de bienvenida**

*Tosta de pata asada y guacamole, Croquetas selección, Camembert frito con salsa de arándanos, Gambas disfrazadas, Queso asado con mojos Brocheta salmón & pepino, Chupito piña y fresa San Francisco, cava, vino, refrescos y Cerveza*

### **Primeros**

*Ensalada de hojas de temporada con rúcula, rulotte de queso de cabra asado y vinagreta de miel con peras.*

*Sopita fría de piña con gambas.*

*Crema de berros y calabacín con aceite de cilantro.*

### **Segundos**

*Lomo de abadejo sobre puré de batata y vinagreta de acelgas, tomate seco y setas.*

*Magret de pato asado con frutas caramelizadas y fideos chinos.*

### **Postres**

*Tulipa de Mousse de chocolate negro.*

*Café e infusiones*

*Incluye vino tinto, blanco, cerveza, refrescos y agua.*

## Menú 4

### **Cóctel de bienvenida**

- Mesa** de ibéricos y queso manchego con selección de panes artesanos
- C**anapé de langosta con papa negra y salsa tártara
- C**amembert frito con salsa de arándanos
- B**rocheta de solomillo ibérico con salsa de ciruelas
- T**osta de foie sobre cebolla caramelizada

### **Primeros**

- Sopa fría de sandía y parchita
- Timbal de selección de lechugas y verduras asadas con vinagreta de mango
- Milhoja de tomate, queso fresco, cebolla de guayonge y guacamole con vinagreta de mostaza

### **Segundos**

- Lomo de bacalao sobre puré de batata, pil-pil de cilantro y salsa de pimiento asado
- Entrecôte a la buena mujer con wok de berenjenas y calabacín a la soja
- Duo de solomillo y magret de pato al oporto con salteado de setas

### **Postres**

- Biscuit de higos con chocolate caliente sobre cama de quesillo con miel de palma
- café e infusiones

Incluye vino tinto, blanco, cerveza, refrescos y agua.

## Menú 5

### Cóctel de bienvenida)

selección de siete piezas entra fríos y calientes con bebidas incluidas; san francisco ,cava, vinos, refrescos y cerveza

### Primeros (a elegir)

#### **Ensalada Mediterránea de salmón**

Bomba de Salmon rellena de trio de lechugas con verduras huevos de codorniz y frutos secos Al aroma de vinagretas de pimientos aromatizados

#### **Brocheta mixta a la marinera**

Pulpo, cherne, langostinos y mejillones montados en aceite de oliva virgen perfumado con vinagre de modena y guarnecido con medallón de papas al azafrán

#### **Pupietas de pescado rellenas**

Filete de lenguado rellenas de langostinos y bucaro de verduras  
Con salsa de eneldo acompañada con papas al vapor

### Sorbetes ( a elegir)

Limón & cava, manzana verde, mango, pasión de maracuyá

### Segundos (a elegir)

#### **Solomillo de cerdo en salsa de higos con ensalada tibia de temporada**

Medallones de solomillo ,papas puente nuevo y salteado de setas con pimientos y virutas de serrano

#### **Tajo de solomillo de ternera en salsa de cabrales Con búcaro de papas panaderas**

Solomillo ensartado en brochetas a las tres pimientas Con crema de cabrales y papas panaderas

#### **Entrecot en salsa cazadora con salteado de verduras de temporada y papas rizoladas.**

Entrecot de ternera a al grill, champiñones, setas ,papas salteadas en hiervas aromáticas y menestra de verduras

### postre

#### **Plato goloso**

selección de tartas :Sacher viene, Tiramisu, chocolate & naranja y selva negra

**Nota:** en servicio de boda en que el cliente traiga la tarta, se incluirá selección de repostería tradicional canaria en el café o barra libre posterior

### Bebidas

Vino tinto y blanco, cerveza refrescos, agua y cava

## Servicios Extras

- Estación de jamón ibérico con picos  
7,50 kg + - precio según calidad  
Cortador: 100 €
- Estación de pata de cerdo asada con tostas ,salsas y guarnición de aguacates con tomate  
Mínimo 80 personas 8,00 € x ox
- Estación carrito Hot Dog salsas normales, selección de mostazas, salsa remolada papas pajas y cebolla frita 6,00 €
- Isla mini hamburguesas (show) pollo aliñado ,ternera ,mechada , papas fritas Selección de salsas y buffet de vegetales 8,00 €
- Mini bocadillos variados: serrano Tomate , salmón con crema de queso, jamón y queso, pollo.  
2 unidades por persona 5.00 €
- Paella de verduras, Carne , Mixta o Arroz negro 8,00 € .  
Paella de Mariscos 10,00 €
- Petit-Four ( mini dulces ) 60 piezas 40,00
- servicio de chocolate y churros en la madrugada 5,50 €
- Servicio de sorbete 2,10 €
- servicio de cava 1,70 €
- Mini fuente de Chocolate con fruta y nubes 3,50 €

## **Barra libre**

### **WHISKIES**

Johnnie Walker (Etiqueta Roja)  
J.B.

### **RONES**

Arehucas Oro  
Bacardi Blanco

### **GINEBRAS**

Beefeater  
Gordon's

### **VODKAS**

Moskoskaya

### **LICORES**

Melocotón Manzana sin alcohol

### **REFRESCOS Y CERVEZAS**

Heineken ó Dorada  
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta Naranja, Fanta Limón Sprite, Tónica  
Agua Mineral, con Gas

**14,50 €/pax (igic no incluido) Servicio de 2 horas**

**5,50 €/pax (igic no incluido) prolongación por hora**

#### **Nota:**

Servicio incluye: montaje, material y personal

Duración: La duración mínima del servicio será de **2 horas**.

Se facturará el 100% de la contratación inicial, durante las primeras 2 horas.

Ampliación mínima 40 personas

## **BARRA LIBRE**

(selection)

### ***WHISKIES***

Johnnie Walker (Etiqueta Negra)  
Johnnie Walker (Etiqueta Roja)  
Cardhú  
J.B.

### ***RONES***

Bacardi 8 años  
Habana 7 años  
Arehucas Oro  
Bacardi Blanco

### **GINEBRAS**

Tanqueray  
Bombay Sapphire  
Beefeater

### **VODKAS**

Absolut  
Smirnoff  
Moskoskaya

### **LICORES**

Bailey's  
Frangélico  
Melocotón, Manzana

### **REFRESCOS Y CERVEZAS**

Heineken ó Dorada  
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta Naranja, Fanta Limón Sprite, Tónica  
Agua Mineral, con Gas  
Apollinaris , bebidas energéticas

**19,50 €/pax (igic no incluido) Servicio de 2 horas**

**9,00 €/pax (igic no incluido) prolongación por hora**

#### **Nota:**

Servicio incluye: montaje, material y personal

Duración: La duración mínima del servicio será de **2 horas**.

Se facturará el 100% de la contratación inicial, durante las primeras 2 horas.

Ampliación mínima 40 personas

## CÓCTEL & BUFFET 1

### Aperitivos:

- Selección de quesos canarios
- Surtido de embutidos ibéricos
- Tosta de pata con salsa aguacates
- Montadito de serrano con tomate
- Pincho de tortilla española
- Chupito de crema de berros con dados de queso
- Selección de croquetas variadas
- Cucharitas de papas con costilla y maíz

### Cocktail buffet:

- Brocheta de cerdo con ciruelas maceradas
- Brocheta de pollo y piña con sésamo
- Mini albóndigas de la abuela
- Solomillo de cerdo salsa setas
- Dados de atún con mojo
- Migas de bacalao sobre camada de batatas
- Ensalada tropical
- Salteado de verduras con papas
- Arroz aromatizado con frutos secos
- Surtido de panes artesanos

### Postres:

- Selección de repostería tradicional canaria

### Bebidas:

- Agua Mineral, Refresco, Cerveza
- Vino tinto
- Vino Blanco

*Nota: Servicio tipo cóctel, de pie y con varias mesas de apoyo. Incluye también sección de buffet.*

## CÓCTEL & BUFFET 2

### Cóctel:

- Tabla de quesos y embutidos
- Trufa de morcilla con pasas y almendras
- Brocheta de langostino con crujiente de almendra
- Tosta de mechada con cebolla caramelizada
- Tartaleta de chorizo de Teror
- Cucharitas de bacalao a los dos mojos

### Buffet:

- Brocheta de salmón y pepino con salsa de yogur
- Brocheta de pollo "tandoori"
- Pata asada canaria
- Dados de atún embarrado con mojo canario
- Papas arrugadas con mojos canarios
- Ensalada de tomate, berros y trío de quesos
- Verduras asadas en crema di balsámico
- Selección de panes artesanos

### Postres:

- Selección de repostería

### Bebidas:

- Vino Blanco
- Vino Tinto
- Agua , Refrescos

*Nota: Servicio tipo cóctel, de pie y con varias mesas de apoyo. Incluye también sección de buffet.*

## CÓCTEL 1

- Pirámide de quesos con panes artesanos
- Envoltini de salmón con crema a las finas hiervas
- Mini croquetas de cherne
  
- Chupito de crema de berros con queso de cabra y gofio
- Gazpacho de melón y pepino con virutas de serrano
  
- Tartaleta de pollo con alioli de pera
- Tosta de serrano con tomate
- Brochetas de pulpo feria
- Tosta de pata asada canaria con guacamole
  
- Cucharitas de bacalao sobre camada de papas
- Cucharitas de atún embarrado con papas bonitas
  
- Dados de tortilla española
- Brocheta de pollo y piña herreña con sésamo
- Gambas empaladas, con curri & crocante crujiente

### Postres:

- Selección de Petit-four

### Bebidas:

- Agua, refrescos
- Vino tinto
- Cerveza

## CÓCTEL 2

- Palitos crujientes especiados
- Olivas condimentadas
  
- Bomba de quesos canarios
- Selección de embutidos ibéricos
- Montadito de pata con aguacates
- Mini croquetas de pollo
- Tortilla con chorizo y pimientos
  
- Chupito de crema de berros con queso de cabra
- Tartaleta de chorizo de Teror
- Vasito de gambas con crujiente de almendras y crema de aguacates con cangrejo
  
- Tosta de almogrote sobre pan de pueblo
- Tosta de salpicón de caballa con vinagreta de mango
  
- Cucharitas de bacalao a los dos mojos con papas negras
- Cucharitas de costillas con papas con crema de millo y mojo cilantro
  
- Brochetas de romería
- Brochetas de atún con sésamo

### Postres:

- Fuente de chocolate caliente con fruta y golosinas
- Mini repostería tradicional canaria

### Bebidas:

- Vino tinto
- Vino Blanco
- Agua
- Refrescos
- Cerveza

### CÓCTEL 3

- Palitos crujientes con especias
- Tabla de queso con frutos secos
- Olivas condimentadas
- Selección de canapés
- Tosta de serrano con aliño de tomate
- Dados de tortilla española
- Brocheta de pollo y piña herreña con sésamo
- Rosquilla de membrillo y queso
- Croquetas de pollo con salsa alioli
- Mini croissants (pollo y vegetales, jamón y queso, farsa de atún)

#### Postres:

- Petit-four selección

#### Bebidas:

- Agua
- Refrescos
- Vino tinto ó blanco