



MENÚS

2018

BODAS

Menú Boda 1

En el Centro de la Mesa

Escalibada con ahumados sobre tartar de berenjena a la llama y tomate con vinagreta de anchoas

Medallón de foie con confitura de flores y pan de cristal

Pulpo sobre trinchat de patata, col y panceta

Plato Principal a elegir entre:

Paella de Fideos con rape y ajos tiernos

Arroz del Senyoret

Paella Valenciana de pollo, conejo y caracoles

Carrillada de ternera estofada con salsa de setas

Rape con migas marineras, royal de marisco y gambón

Postre a elegir entre:

Sopa de piña al agua de azahar y helado de coco

Ensalada de frutas con menta y sorbete de cítricos

Crema quemada de pasión con frutos rojos

Tarta Nupcial a elegir sabor

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 50 € por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Aperitivo cóctel opcional (Bebida Tridente + 2 aperitivos): 6€ por persona

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido



MENÚS

2018

BODAS

Menú Boda 2

En el Centro de la Mesa

Jamón Ibérico y Selección de Quesos de Nuestra Tierra

Ensalada de bogavante con langostinos, tomate seco y vinagreta de fruta de la pasión

Rollito de pato con setas y salsa Thai

Sepia con vinagreta de ajos tiernos y ensalada de wakame y sésamo

Sorbete de limón al cava

Plato Principal a elegir entre:

Paella de Fideos con rape y langostinos

Arroz de langosta

Cochinillo a baja temperatura con cremoso de apio y manzana verde

Lomo de lubina salvaje con gambón acompañado de verduritas salteadas al wok

Postre a elegir entre:

Sopa de piña al agua de azahar y helado de coco

Ensalada de frutas con menta y sorbete de cítricos

Crema quemada de pasión con frutos rojos

Tarta Nupcial a elegir sabor

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 65 € por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Aperitivo cóctel opcional (Bebida Tridente + 2 aperitivos): 6€ por persona

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido



MENÚS

2018

BODAS

Menú Boda 3

En el Centro de la Mesa

Jamón Ibérico y Selección de Quesos de Nuestra Tierra

Calamar de playa con verduritas salteadas al wok

Entrante individual

Ensalada de bogavante con langostinos, tomate seco y vinagreta de fruta de la pasión

Medallón de foie con confitura de flores y pan de cristal

Sorbete de limón al cava

Platos principales

Rape con migas marienras, royal de marisco y gambón

Paletilla de cordero a baja temperatura con salsa de pasas y cus-cús

Postre a elegir entre:

Sopa de piña al agua de azahar y helado de coco

Ensalada de frutas con menta y sorbete de cítricos

Crema quemada de pasión con frutos rojos

Tarta Nupcial a elegir sabor

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 80 € por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Aperitivo cóctel opcional (Bebida Tridente + 2 aperitivos): 6€ por persona

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido