



## PRESENTACIÓN MENÚS 2015/2016

### **COCKTAIL**

Si queréis incluir el día de vuestro evento un Cocktail antes de la comida o cena, te proponemos 5 opciones que podrás ver más adelante.

### **BODEGA**

Disponéis de diferentes opciones de bodegas, si queréis alguna referencia que no consta en nuestro dossier, podéis indicárnoslo para hacer los cambios de vinos que preferáis.

### **MENÚS**

Los menús son orientativos con posibilidad de variaciones, si tenéis alguna propuesta de tipo de menú podemos personalizarlo a vuestra medida.

### **DATOS DE INTERES**

En los precios del menú, van incluidos el coste de las minutas personalizadas, directorio, centros de mesa y arreglo floral, exclusividad del salón para todo el día del evento, montaje de salón personalizado, servicio de cocina, camareros, asesoramiento personalizado y orientación en la contratación de servicios adicionales.

### **RESERVA Y FORMA DE PAGO**

Después de confeccionar el menú hay que añadir un 10%IVA. (Consultar)

No se considerará reservada la fecha, hasta que no se dé la señal para la reserva.

Una semana antes de la boda, se pagará el 50% del total, y el resto un día después de la boda.

### **NOTA**

El número exacto de comensales ha de ser proporcionado como fecha máxima el miércoles de la semana del evento, el número indicado será el mínimo que se facturara, no admitiendo anulaciones a partir de esa fecha.

El cliente deberá comunicar las especialidades del menú, como son alergias, vegetarianos, celíacos o cualquier otra circunstancia el miércoles antes del evento.





**casa bernabé**  
EVENTOS

*Bodas 2015-16*

## ELABORATE TU MENU A LA CARTA

### *NUESTRA BODEGA*

Riojas...

- Martínez Lacuesta tinto
- Faustino VII barrica tinto
- Faustino V crianza tinto
- Faustino V blanco y rosado (viura y chardonay)

Rueda...

- Finca los Trenzones 100% verdejo
- Finca los Trenzones 100% chardonay

Valencianos...

- Mala vida roble tinto
- Añacal tinto, blanco, rosado

Riojas...

- Añares crianza tinto
- Marques de vitoria crianza tinto

Ribera del Duero...

- Ebeia Roble tinto

Valencianos...

- Añacal crianza tinto
- Bobal 100%





**casaberabé**  
EVENTOS

*Bodas 2015-16*

### ***NUESTRA BODEGA***

Riojas...

- Faustino V Reserva tinto
- Albariño...
- San Mauro...
- Rivera del Duero
- Portiza Crianza

### ***BARRA LIBRE***

2 Horas

Hora Extra

(Habrá un coctelero incluido en las 2 primeras horas de barra libre, con mojitos, caipiriñas, san francisco, etc..)

(El servicio de barra libre se realizará con vaso anti-rotura)

### ***RESOPÓN***

Mini hamburguesas

Mini Frankfurt

Briochos de ibéricos





### *COCKTAIL DE RECEPCIÓN*

- Vasito de brandada con huevas de trucha
- Vasito de gazpacho de fresas
- Vasito de cubalibre de foie
- Jamón Ibérico de cebo
- Queso Manchego semicurado
- Pincho de tortilla de patata, y cebolla
- Canapé de pulpo, patata y aderezo a la gallega
- Canapé de brie con dulce de tomate
- Tartaleta de mousse de espinacas
- Miniempanadilla casera de pisto
- Tosta con queso de cabra, carpaccio de salmón y miel
- Canapé de foie con mermelada de violetas
- Croquetas caseras de jamón
- Croquetas caseras de bacalao
- Canutillos crujientes de morcilla
- Bombitas de queso de cabra
- Langostino crujiente
- Brocheta de solomillo ibérico con sésamo
- Tosta de pan blanco con chistorra
- Buñuelos de queso de cabra
- Gambita rebozada con crujiente de maíz tostado y mojito agridulce
- Brocheta de langostino y sepia
- Tartaleta de Mousse de morcilla y manzana confitada
- Tartaleta de mousse de espárragos





## *ENTRANTES*

Entrantes para compartir...

- Virutas de Jamón ibérico D.O Guijuelo, y queso semicurado de oveja
- Salmon y bacalao ahumado en cama de tomate natural
- Mojama, huevas de atún y esgarraet
- Ensalada de queso de Cabra, endivia y brotes verdes con nueces, pasas y piñones, aliñado con Módena y aceite arbequina
- Ensalada de perdiz y pechuga de pollo escabechada con variedad de lechugas
- Ensalada de gambas y langostinos con vinagreta de frutos secos
- Marisco hervido en su punto de cocción: cigalas, gambas, langostinos, y quisquillas  
(Con marisco a la plancha consultar)

Cremas...

- Vichyssoise con almendras fritas
- Crema fría de calabacín con gelatina de fresa
- Crema de calabaza con virutas de castaña
- Gazpacho con lágrimas de aceite verde





### ***PRIMEROS, SEGUNDOS Y SORBETES***

#### Ensaladas...

- Ensalada de queso de Cabra, endivia y brotes verdes con nueces, pasas y piñones, aliñado con Módena y aceite arbequina
- Ensalada de perdiz y pechuga de pollo escabechada con variedad de lechugas
- Ensalada de gambas y langostinos con vinagreta de frutos secos

#### Pescados...

- Pastel de merluza con crema de setas y puerros y salsa couli
- Bacalao confitado al aceite perfumado con crema de patata
- Bacalao confitado con salsa vizcaína
- Rape al alli-pebre con langostinos
- Marisco en su punto de cocción: cigalas, gamba, langostinos y quisquilla

#### Carnes...

- Rollito de carne de ave con crujiente de panceta, setas, pasas y piñones
- Confit de pato a la mostaza
- Jarretes de cordero confitado con gratén de patatas
- Solomillo ibérico con dátiles y bacón, con reducción de Pedro Ximénez y patatas panaderas
- Solomillo de ternera, a la pimienta
- Carrillada de ternera al oporto con puré de patatas
- Carrillada ibérica

#### Sorbetes...

- Sorbete de limón al cava
- Sorbete de mandarina
- Sorbete de mojito





### ***POSTRES***

Postres...

- Frutas mediterráneas y tropicales peladas y troceadas
- Cuajada de queso con frutos rojos
- Helado de yogur y mora
- Brownie de chocolate con helado de vainilla
- Dulce de membrillo, requesón y fresas
- Tocino de cielo

### ***DULCES CASEROS***

Dulces caseros para compartir....

- Tarta de almendra y calabazate, milhojas de limón, chupito de flan de café, rollitos de la abuela, choux de pastelera y chocolate, coquitos de chocolate

### ***TARTAS***

- Tarta de almendra rellena y cubierta de sabor a elegir
- Crema pastelera y chocolate
- Trufa y nata
- Chocolate y avellanas
- Yemas tostadas y merengue





**casaberabé**  
EVENTOS

*Bodas 2015-16*

## MENÚ 1.

### *NIÑOS*

#### **Primer plato a elegir...**

Pasta a la boloñesa

Surtido de ibéricos, queso, croquetas de jamón y frivolidades

#### **Segundo plato a elegir...**

Hamburguesa con patatas

Carne empanada con patatas

#### **Postre**

Tarta de ceremonia / Helado

#### **Bodega:**

Agua mineral, refrescos y zumos







**casaberabé**  
EVENTOS

*Bodas 2015-16*

## MENÚ 2.

### *NIÑOS*

Papas

Aceitunas

Cacahuetes

Gusanitos

Ibéricos y queso

Hojaldres variados

Miniempanadillas de pisto

### **Plato a elegir...**

Arroz al horno

Hamburguesa con patatas

San Jacobo con patatas

Pasta boloñesa

Carne empanada con patatas

### **Postre**

Tarta de ceremonia / Helado

Bodega:

Agua mineral, refrescos y zumos





BODA

*MENÚ 1.*

*Primer Plato*

Ensalada de queso de Cabra, endivias y brotes verdes con nueces, pasas y piñones, aliñado con Módena y aceite arbequina.

Sorbete de mandarina o de limón al cava.

*Segundo Plato*

Rollito de carne de ave con crujiente de panceta, setas, pasas y piñones

ó

Confit de pato a la naranja.

*Postre*

Frutas mediterráneas y tropicales peladas y troceadas.

Café e infusiones.

Tarta de ceremonia de almendra rellena y cubierta de sabor a elegir.

*Bodega*

Vino tinto Ebeia Roble de Ribera del Duero o Martínez lacuesta de Rioja, Vino Blanco Finca los Trenzones 100% Verdejo, Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Cava brut Dominio de la Vega.





**casaberabé**  
EVENTOS

*Bodas 2015-16*

BODA

*MENÚ 2.*

*Primer Plato*

Pastel de merluza con crema de setas y puerros y salsa couli.

Sorbete de mandarina o de limón al cava.

*Segundo Plato*

Jarretes de cordero confitado con gratén de patatas.

*Postre*

Cuajada de queso con frutos rojos.

Café e infusiones.

Tarta de ceremonia de almendra rellena y cubierta de sabor a elegir.

*Bodega*

Vino tinto Ebeia Roble de Ribera del Duero o Martínez Lacuesta de Rioja, Vino Blanco Finca los Trenzones 100% Verdejo, Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Cava brut Dominio de la Vega.





**casaberabé**  
EVENTOS

*Bodas 2015-16*

BODA

*MENÚ 3.*

*Primer Plato*

Marisco en su punto de cocción: cigalas, gamba, langostinos y quisquilla.

Sorbete de mandarina o de limón al cava.

*Segundo Plato*

Solomillo ibérico con dátiles y bacón, con reducción de Pedro Ximénez y patatas panaderas.

*Postre*

Helado de yogurt y mora.

Café e infusiones.

Tarta de ceremonia de almendra rellena y cubierta de sabor a elegir.

*Bodega*

Vino tinto Ebeia Roble de Ribera del Duero o Martínez Lacuesta de Rioja, Vino Blanco Finca los Trezozos 100% Verdejo, Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Cava brut Dominio de la Vega.





BODA

*MENÚ 4.*

*Primer Plato*

Marisco en su punto de cocción: cigalas, langostinos y quisquillas.

2 Gambas rayadas a la plancha por persona

ó

Bacalao confitado con salsa vizcaína.

Sorbete de mandarina o de limón al cava.

*Segundo Plato*

Carrillada de ternera al oporto con puré de patatas.

*Postre*

Brownie de chocolate con helado de vainilla.

Café e infusiones.

Tarta de ceremonia de almendra rellena y cubierta de sabor a elegir.

*Bodega*

Vino tinto Ebeia Roble de Ribera del Duero o Martínez Lacuesta de Rioja, Vino Blanco Finca los Trenzones 100% Verdejo, Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Cava brut Dominio de la Vega.





**casaberabé**  
EVENTOS

*Bodas 2015-16*

BODA

*MENÚ 5.*

*Primer Plato*

Rape al allí-pebre con langostinos.

Sorbete de mandarina o de limón al cava.

*Segundo Plato*

Solomillo de ternera, a la pimienta.

*Postre*

Dulce de membrillo, requesón y fresas.

Café e infusiones.

Tarta de ceremonia de almendra rellena y cubierta de sabor a elegir.

*Bodega*

Vino tinto Ebeia Roble de Ribera del Duero o Martínez Lacuesta de Rioja, Vino Blanco Finca los Trezzones 100% Verdejo, Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Cava brut Dominio de la Vega.





**casaberabé**  
EVENTOS

*Bodas 2015-16*

## COCKTAIL BIENVENIDA (opcional)

### *Cocktail 1.*

Cacahuets y Almendras

Papas

Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua mineral

### *Cocktail 2.*

Cacahuets y Almendras

Papas

Miniempanadilla de Pisto

Tartaleta de mousse de espinacas

Canapé de pulpo, patata y aderezo a la gallega

Queso Semicurado de Oveja

Canapé de Brie con Dulce de Tomate

Virutas de Jamón Ibérico de Cebo

Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua mineral





***Cocktail 3.***

Cacahuets y Almendras  
Papas  
Miniempanadilla de Pisto  
Tartaleta de mousse de espinacas  
Canapé de pulpo, patata y aderezo a la gallega  
Queso Semicurado de Oveja  
Canapé de Brie con Dulce de Tomate  
Croquetas de Bacalao  
Virutas de Jamón Ibérico de Cebo  
Langostino crujiente con mojito agridulce  
Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua mineral

***Cocktail 4.***

Cacahuets y Almendras  
Papas  
Miniempanadilla de Pisto  
Queso Semicurado de Oveja  
Canapé de Brie con Dulce de Tomate  
Tartaleta de mousse de espinacas  
Canapé de pulpo, patata y aderezo a la gallega  
Croquetas de Bacalao  
Virutas de Jamón Ibérico de Cebo  
Langostino crujiente con mojito agridulce  
Cucharita de brandada de huevas de trucha  
Canapé de foie con mermelada de violetas  
Tostón con queso de cabra, salmón y miel  
Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua mineral







*Extras Cocktail.*

- Estación de Quesos, variedad de Parmesanos, Brie, Torta del Casar, Quesos curados de Oveja, Idiazábal, tostadas, mermeladas, pasas, ciruelas, uvas, etc....
- Jamón ibérico de Cebo + Cortador de Jamón
- Jamón ibérico 5 J + Cortador de Jamón
- Mesa de Snacks. Papas artesanales con Piparras. Presentado en capuchos de papel individuales.
- Barra de Licores Valencianos artesanales, mistela, pacharán, herbero, etc. Presentado en botellas de vidrio con grifo dispensador. Botella de 15 litros aprox.
- Barra de Cervezas artesanales.
- Champagne (Moet Chandon y Fresas)
- Mojitos durante el cocktail





**casaberabé**  
EVENTOS

*Bodas 2015-16*

## BODA

*MENÚ TODO INCLUIDO. Para más de 120 personas.*

### *Cocktail Recepción*

Canapé de Brie con Dulce de Tomate

Miniempanadilla de Pisto

Queso Semicurado de Oveja

Cacahuets, Almendras y Papas

Virutas de Jamón Ibérico de Cebo

Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua mineral

### *Entrantes a Compartir*

Mojama, huevas de atún y esgarraet

### *Primer plato*

Ensalada de queso de Cabra, endivias y brotes verdes con nueces, pasas y piñones, aliñado con Módena y aceite arbequina.

ó

Pastel de Merluza con crema de setas, puerros y salsa couli

Sorbete de mandarina o de limón al cava.





*Segundo plato*

Rollito de carne de ave con crujiente de panceta, setas, pasas y piñones

ó

confit de pato a la naranja

ó

Carrillera ibérica

*Postre*

Frutas mediterráneas y tropicales peladas y troceadas o a la elección del cliente

Café e infusiones.

Tarta de ceremonia de almendra rellena y cubierta de sabor a elegir.

**Bodega.** Vino tinto Ebeia Roble de Ribera del Duero o Martínez Lacuesta de Rioja, Vino Blanco Finca los Trenzones 100% Verdejo, Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Cava brut Dominio de la Vega.





**casaberabé**  
EVENTOS

*Bodas 2015-16*

***Jamón Ibérico para el Cocktail***

Jamón Ibérico de Cebo con Cortador (1 pieza)

***Barra Libre***

Servicio de Barra Libre durante 3 horas con servicio de coctelería.

***Discomóvil***

Servicio de Discomóvil durante 3 horas.

***MENÚ TODO INCLUIDO. Para más de 150 personas.***

+

***Resopón***

Servicio de Resopón durante la barra libre

+

***Candy Bar***

Servicio de Candy Bar durante la barra libre

***MENÚ TODO INCLUIDO***

*Para grupos de al menos 120 personas y reservas anticipadas antes de 30 días.*





## EVENTO COCKTAIL

### *MENÚ 1.*

#### **Montaditos calientes:**

Tosta de pan blanco con chistorra

Pincho de solomillo con sésamo

Minicroquetas de bacalao, buñuelos de queso de cabra

Gambita rebozada con crujiente de maíz tostado, i mojito agridulce

Bastoncitos crujientes de morcilla

#### **Frío:**

Gazpacho de fresas, crema de calabaza (caliente), cubalibre de Foie-gras al aroma de piel de limón

Cucharita de brandada de bacalao con huevas de trucha

Pulpo, patata y aderezo a la gallega

Canapé de brie con dulce de tomate

Blinis de Foie con gelatina de violetas

Pincho de tortilla de patata, y cebolla

Tartaleta de Mouse de morcilla y manzana confitada

Miniempanadillas caseras de atún, piñones y tomate natural

Briocho de carpaccio de mojama con pimiento

Briocho de atún y anchoas

Virutas de jamón ibérico de cebo y queso semicurado de oveja

**Minibocadillos:** de pisto con lomo, habitas con morcillas, patatas a lo pobre con longaniza

**Brocheta de fruta / Café / Tarta de ceremonia o dulces caseros**

**Bebida:** vino tinto Martínez lacuesta, vino blanco Añacal valenciano de dominio de la vega, Cerveza, refrescos y agua, Cava brut dominio de la vega.





## EVENTO COCKTAIL

### *MENÚ 2.*

#### **Mesa con cortador de jamón**

**Mesa de quesos:** gruyere, parmesano, oveja, torta del casar, roquefort, idiazábal...

#### **Montaditos calientes:**

Chistorra / Pincho de solomillo con sésamo

Variedad de croquetas / Gambita rebozada con crujiente de maíz / Bastoncitos de morcilla

#### **Frío:**

Chupito (según época del año: gazpacho, crema de calabaza, cubalibre de foie...)

Cucharita de brandada de bacalao

Pulpo, patata y aderezo a la gallega

Canapé de brie con dulce de tomate

Foie con mermelada de violetas

Pincho de tortilla de patata, y cebolla

Tartaleta de Mouse de espárragos

Minimpanadillas de pisto

briox mojama con pimiento

briox atún y aceitunas

#### **Minibocadillo: de morcilla y longaniza (calentito)**

#### **Brocheta de fruta / Café / Tarta de ceremonia**

#### **Bebida:**

Vino tinto Martínez Lacuesta, vino blanco Añacal valenciano de dominio de la vega, Cerveza, refrescos y agua, Cava brut dominio de la vega.





## EVENTO COCKTAIL

### *MENÚ 3.*

#### **Mesa con cortador de jamón**

**Mesa de quesos:** gruyere, parmesano, oveja, torta del casar, roquefort, idiazábal...

#### **Montaditos calientes:**

Chistorra / Pincho de solomillo con sésamo

Variedad de croquetas / Gambita rebozada con crujiente de maíz / Bastoncitos de morcilla

#### **Frío:**

Chupito (según época del año: gazpacho, crema de calabaza, cubalibre de foie...)

Cucharita de brandada de bacalao

Pulpo, patata y aderezo a la gallega

Canapé de brie con dulce de tomate

Foie con mermelada de violetas

Pincho de tortilla de patata, y cebolla

Tartaleta de Mouse de espárragos

Miniempanadillas de pisto

Briox mojama con pimiento

Briox atún y aceitunas

#### **Cazuelitas de arroz al horno individuales**

#### **Pincho de fruta / Café / Tarta de ceremonia**

#### **Bebida:**

Vino tinto Martínez Lacuesta, vino blanco Añacal valenciano de dominio de la vega, Cerveza, refrescos y agua, Cava brut dominio de la vega.





## EVENTO COCKTAIL

### *MENÚ 4.*

#### **Mesa con cortador de jamón**

**Mesa de quesos:** gruyere, parmesano, oveja, torta del casar, roquefort, idiazábal...

#### **Montaditos calientes:**

Variedad de croquetas

Crujiente de langostino

Bastoncitos de morcilla

#### **Frío:**

Chupito (según época del año: gazpacho, crema de calabaza, cubalibre de foie...)

Cucharita de brandada de bacalao

Pulpo, patata y aderezo a la gallega

Canapé de brie con dulce de tomate

Foie con mermelada de violetas

Pincho de tortilla de patata y cebolla

Tartaleta de Mouse de espárragos

Miniempanadillas de pisto

#### **Paella valenciana, ó Barbacoa de chuletas y embutidos**

#### **Brocheta de fruta**

#### **Café**

#### **Tarta de ceremonia ó dulce casero**

#### **Bebida:**

Vino tinto Martínez Lacuesta, vino blanco Añacal valenciano de dominio de la vega, Cerveza, refrescos y agua, Cava brut dominio de la vega.

