



BUFFET de productos de nuestra tierra

Jamón de bodega D.O. Teruel

Cortador de jamón

Queso de oveja al romero

Queso Flor de Esgueva

Queso de cabra curado

Rosquilletas, tostas y hogaza del pueblo

Tablas de embutidos de Teruel

COCTEL

Croquetas de angus caseras

Empanadillas de puerros y queso fresco

Samosas de curry con cebolla caramelizada

Hamburguesas de veganas

Torpedo de gambón con salsa tailandesa

MENÚ

Lomo de bacalao gratinado con gambones sobre crema de piquillos

Sorbete Limón, Frutos del bosque o fruta de la pasión

Carrillada Ibérica con salsa de boletus y sus guarniciones

POSTRES

Bombón de Ferrero Roché

Tarta nupcial

BODEGA

“Vino Blanco Verdejo” D.O. Rueda

“Vino tinto Crianza” D.O. Rioja

Cava Brut Nature Reserva

Aguas minerales, Refrescos, cervezas, café o infusión

PRECIO 90,00€ POR COMENSAL (IVA incluido)



BUFFET de productos de nuestra tierra

Jamón de bodega D.O. Teruel

Cortador de jamón

Queso de oveja al romero

Queso Flor de Esgueva

Queso de cabra curado

Rosquilletas, tostas y hogaza del pueblo

Tablas de embutidos de Teruel

COCTÉL

Croquetas de jamón ibérico

Falafel de garbanzos

Samosas de Pollo y curry

Tartaleta de queso de cabra y bloody mery

Rollito crujiente de ibérico y setas

MENÚ

LENGUADO RELLENO DE GAMBON CON SALSA DE ALMENDRAS

Sorbete Limón, Frutos del bosque o fruta de la pasión

CARRILLADA DE BUEY GLASEADA CON GRATÉN DE PATATA Y QUESO

POSTRES

CREMA DE MASCARPONE CON CHOCOLATE BLANCO Y NARANJA

TARTA NUPCIAL

BODEGA

“Ramón Blanco Verdejo” D.O. Rueda

“Vino tinto Crianza” D.O. Rioja

Cava Beso de Rechenna Brut Nature Reserva

Aguas minerales, Refrescos, cervezas, café o infusión

PRECIO 94,00€ POR COMENSAL (IVA incluido)



BUFFET de productos de nuestra tierra

Jamón de bodega D.O. Teruel

Cortador de jamón

Queso de oveja al romero

Queso Flor de Esgueva

Queso de cabra de Almedijar

Rosquilletas, tostas y hogaza del pueblo

Tablas de embutidos de Teruel

COCTEL

Croquetas de boletus

Brochetas de mozzarella y cherry

Samosas de espinacas y crema de queso

Tostas de frutos secos con crema de queso fresco y membrillo

Mini empanadillas de pisto y atún

Torpedo de langostino crujiente

MENÚ

LOMO DE SALMÓN CON CREMA DE TRIGUEROS Y GAMBONES

Sorbete Limón, Frutos del bosque o fruta de la pasión

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y SALSA DE SETAS

POSTRES

MOUSSE DE CAFÉ Y CARAMELO

Tarta nupcial

BODEGA

“Vino Blanco Verdejo” D.O. Rueda

“Vino tinto Crianza” D.O. Rioja

Cava Brut Nature Reserva

Aguas minerales, Refrescos, cervezas, café o infusión

PRECIO 99,90€ POR COMENSAL (IVA incluido)

COMPLEMENTOS PARA TU BODA

Disco móvil (3 horas)	400 €
Duo con música en vivo (3 horas)	750 €
Barra libre primeras marcas + SGAE (3 horas) €/invitado	12,50€
Hora extra disco movil	175 €
Minutas personalizadas con vuestra foto	3,45€/invitado
Os invitamos a la cata de boda para 6 personas.	
<u>Además ponemos a vuestra disposición:</u>	
Oficiante para la ceremonia (sonorización incluida)	300,00€
Fotógrafo y video (precio a consultar con los proveedores)	
Servicio de taxi	
Servicio de autobús (el precio varía dependiendo de la temporada y el horario)	
- Desde Castellón	
- Desde Valencia	
- Desde Sagunto	
- Desde el Alto Palancia	
Peluquería	
Maquillaje de gala	
Castillo hinchable	350€
Ludoteca	50 € hora monitor/a
Animación infantil	50 € hora monitor/a
+ 50 € material	