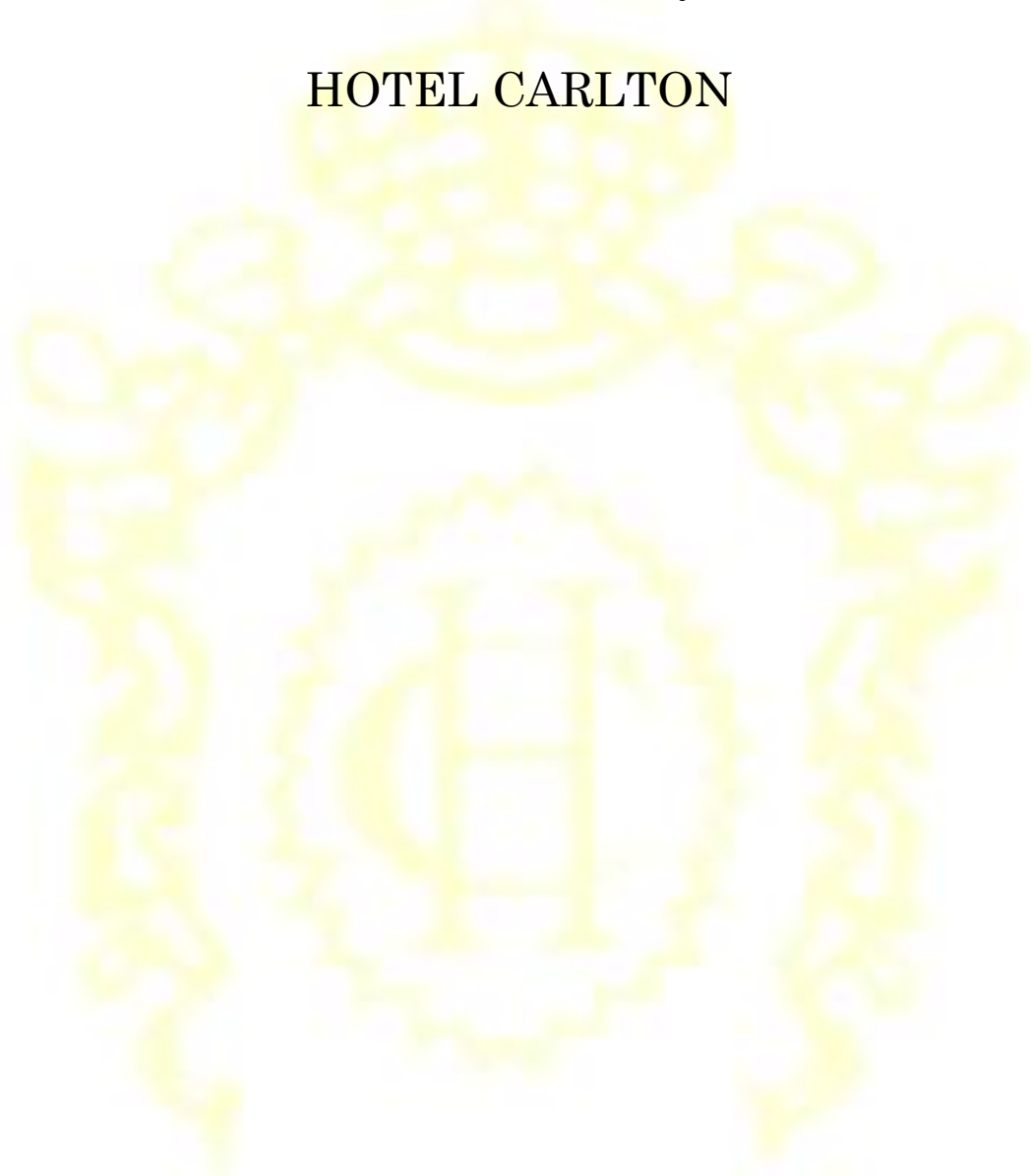


MENUS DE BODA Y BANQUETES 2017

HOTEL CARLTON



MENÚ Nº1

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Cinco canapés fríos a elegir
Cinco canapés calientes a elegir

MENÚ

Crema fina de espárragos con crema de leche y cebolla morada de Zalla
Rodaballo salvaje asado con salsa de su propio jugo, verduras y tomate
provenzal

Sorbete natural al gusto

Medallones de solomillo a la broche con compota de manzana reineta, crema
fina de coliflor y hongos salteados

Tarta nupcial al gusto

(Con helado a elegir y cestita de almendras)

BEBIDAS

Vino Tinto Rioja Gran Reserva: Prodecimis (Bodegas Ibaiondo)

Vino Blanco

Vino Rosado

Agua mineral

Champagne Mumm (se servirá solo en los postres)

Licores y Aguardientes

Moka

MENÚ N°2

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Cinco canapés fríos a elegir
Cinco canapés calientes a elegir

MENÚ

Medallón de foie entier, tierra de pistachos y crema de naranja amarga
Ensalada de Abacanto del país, tartar de vieiras con crujiente de ibéricos y
humus de garbanzo “pico pardal “

O

Ensalada de Abacanto al vapor con sus salsas naturales

Sorbete al gusto

Medallones de solomillo a la broche con su compota de manzana reineta,
crema de fina de coliflor y hongos salteados

Tarta nupcial al gusto
(Con helado a elegir y cestita de almendras)

BEBIDAS

Vino Tinto Rioja Gran Reserva: Prodecimis (Bodegas Ibaiondo)

Vino Blanco

Vino Rosado

Agua mineral

Champagne Mumm (se servirá solo en los postres)

Licores y Aguardientes

Moka

MENÚ N°3

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Cinco canapés fríos a elegir
Cinco canapés calientes a elegir

MENÚ

Crema casera de cigalas
Centro de lubina cocida en su propio jugo con salsa de verduras trufadas al
estilo brillat savarín

Sorbete al gusto

Medallones de solomillo a la broche con su compota de manzana reineta,
crema de fina de coliflor y hongos salteados

Tarta nupcial al gusto
(Con helado a elegir y cestita de almendras)

BEBIDAS

Vino Tinto Rioja Gran Reserva: Prodecimis (Bodegas Ibaiondo)

Vino Blanco

Vino Rosado

Agua mineral

Champagne Mumm (se servirá solo en los postres)

Licores y Aguardientes

Moka

MENÚ N°4

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Cinco canapés fríos a elegir
Cinco canapés calientes a elegir

MENÚ

Crema de pollo de caserío “Eusko Label”, con piñones tostados y daditos de foie gras

Suprema de lenguado salvaje con crema de champagne y verduras de temporada

Sorbete al gusto

Tournedó de solomillo gratinado con crema de hongos, trufas y foie

Tarta nupcial al gusto
(Con helado a elegir y cestita de almendras)

BEBIDAS

Vino Tinto Rioja Gran Reserva: Prodecimis (Bodegas Ibaiondo)

Vino Blanco

Vino Rosado

Agua mineral

Champagne Mumm (se servirá solo en los postres)

Licores y Aguardientes

Moka

MENÚ Nº5

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Cinco canapés fríos a elegir
Cinco canapés calientes a elegir

MENÚ

Ensalada de Abacanto del país, tartar de vieiras con crujiente de ibéricos y humus de garbanzo “pico pardal “

O

Ensalada de Abacanto al vapor con sus salsas naturales
Centro de lubina cocida en su propio jugo con salsa de verduras trufadas al estilo brillat savarín

Sorbete al gusto

Medallones de solomillo a la broche con su compota de manzana reineta, crema de fina de coliflor y hongos salteados

Tarta nupcial al gusto
(Con helado a elegir y cestita de almendras)

BEBIDAS

Vino Tinto Rioja Gran Reserva: Prodecimis (Bodegas Ibaiondo)

Vino Blanco

Vino Rosado

Agua mineral

Champagne Mumm (se servirá solo en los postres)

Licores y Aguardientes

Moka

MENÚ Nº6

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Jamón en pieza Joselito
Foie fresco
Timbal de langostinos frescos de tronco
Abacanto del Cantábrico al vapor
Medallones de Langosta bella vista
Lubina salvaje bella vista
Roast beef a la inglesa, con su compota de manzana reineta, crema de
espinacas y puré de ibéricos, en su jugo natural
Pierna de ternera de leche en pieza

MENÚ

Centro de lubina cocida en su propio jugo con salsa de verduras trufadas al
estilo brillat savarín

O

Ensalada de Abacanto del país, tartar de vieiras con crujiente de ibéricos y
humus de garbanzo “pico pardal “

Tejas, trufas, miñardises

Tarta nupcial al gusto
(Con helado a elegir y cestita de almendras)

BEBIDAS

Vino Tinto Rioja Gran Reserva: Prodecimis (Bodegas Ibaiondo)

Vino Blanco

Vino Rosado

Agua mineral

Champagne Mumm (se servirá solo en los postres)

Licores y Aguardientes

Moka

CÓCTEL DE BIENVENIDA

DELICIAS DE CANAPÉS CARLTON _ FRÍOS (Elegir cinco canapés)

- Nº1 Taco de Bacalao confitado con crema de pimiento choricero y pan de maíz
- Nº2 Sashimi de atún rojo marinado en soja dulce y alga wakame
- Nº3 Medallones de pulpo con ali oli y virutas de jamón ibérico
- Nº4 Brochetas tropicales de piña natural y jamón ibérico
- Nº5 Mozzarella espumosa con mango líquido y reducción dulce de oporto
- Nº6 Crema de foie al Armagnac, pan de frutos secos y chips de frambuesas
- Nº7 Timbal de langostinos jumbos cocidos al vapor en sus 2 salsas
- Nº8 Salmón keia ahumado con bacon deshidratado y crema suave de gorgonzolla
- Nº9 Copita natural de crema de puerro y lámina de bacalao
- Nº10 Tataki de ternera, crema mostaza y pan de centeno
- Nº11 Brocheta de queso Idiazábal y piña natural
- Nº12 Muslitos de codorniz marinados en salsa de soja y tempura
- Nº13 Falso bombón de foie y almendras
- Nº14 Milhojas de sardina en salazón y crema de yogurt griego
- Nº15 Coca de jamón de pato ahumado y romescu de avellanas
- Nº16 Euskal sushi de morcilla y pimiento rojo asado
- Nº17 Cucharita de piña confitada al azafrán y jamón ibérico
- Nº18 Mini conos de aguacate y mango
- Nº19 Mini conos de crema de queso de cabra y miel
- Nº20 Mini conos de crema de foie gras con puré de manzana verde

BEBIDAS

- Cóctel de Cava
- Vino Blanco
- Vino Rosado
- Vino Tinto Rioja Crianza (Bodegas Ibaiondo)
- Txakoli de Bizkaia
- Refrescos
- Cervezas

DELICIAS DE CANAPÉS CARLTON _ CALIENTES
(Elegir cinco canapés)

- Nº1 Mollejas de ternera a la provenzal
- Nº2 Buñuelos de bacalao y perejil estrellado
- Nº3 Chuletillas crujientes de cordero a la villarois
- Nº4 Rollito imperial de pasta brick y verduras
- Nº5 Cuadraditos de jamón cocido a la villarois
- Nº6 Croquetas de pollo de caserío y crema de leche
- Nº7 Croquetas de foie y boletus edulis
- Nº8 Croquetas de roquefort y nueces polvo de tomate
- Nº9 Tartaleta de txangurro a la bilbaína
- Nº10 Kokotxas crujientes de merluza con pimientos rojos asados
- Nº11 Croquetas de jamón ibérico y crema de leche
- Nº12 Yema de caserío asada y espuma de patata violeta
- Nº13 Nuestras crujientes Gambas Orly
- Nº14 Brochetas de chipirones frescos fritos a la andaluza
- Nº15 Mini strudel de rabo de toro y crema de manzana
- Nº16 Brochetas de viera empanada a la japonesa con salsa Hoisin
- Nº17 Tempura de rabas de la huerta
- Nº18 Pollo satay, polvo de cardamomo y salsa teriyaki
- Nº19 Hongos de temporada en revuelto

BEBIDAS

- Cóctel de Cava
- Vino Blanco
- Vino Rosado
- Vino Tinto Rioja Crianza (Bodegas Ibaiondo)
- Txakoli de Bizkaia
- Refrescos
- Cervezas