

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Aperitivos sacados en bandeja

- Fingers de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce.
- Croquetas Caseras de Jamón Ibérico de Bellota.
- Vasito de Verduritas en Tempura con Salsa de Soja.
- Pamesta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima.
- Cucharilla de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y aceite de Pimentón.
- Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos (*novedad*).
- Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez (*novedad*).
- Vasito de Pescado de Roca con Mayonesa de Arbequina (*novedad*).
- Crema de Fabada Asturiana con Espuma de Ensalada (*novedad*).
- Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth (*novedad*).
- Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante (*novedad*).
- Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto.

Incluido en el precio en todos los menús

Rincones gastronómicos

Jamón Ibérico de Bellota cortado a mano en directo por un **Maestro Cortador**

Buffet de Ibéricos y Chacinas de la Zona:

- Brocheta Selección de Ibéricos.
- Canutillos de Cecina con Virutas de Parmesano y Aceite de Oliva Virgen.
- Lomo Ibérico.
- Chorizo y Morcilla Ibéricos.
- Salchichón Ibérico.

Carro de Quesos del Mundo acompañado de Mermeladas, Mieles y Compotas:

- Piruleta de Queso Azul con Compota de Manzana.
- Tulipas de Pastel de Almogrote Canario.
- Terrinas de Queso Fresco con Miel de Boal.
- Cuñas de Afuega'l Pitu Blanco y Picón.
- Taquinos de Queso Vidiago.
- Bastones de Queso Cheddar Amarillo.
- Fritos de Queso Brie con Mermelada de Kiwi.
- Medallones de Queso de Cabra a la Plancha.

Buffet de Panes, compuesto de:

- Mini Chapatina.
- Mini Baguette.
- Pan de Pasas y Nuez.
- Bollito Vienes.

Pipa Tradicional de Sidra D.O.P "Sidra de Asturias" del Llagar de Quelo.

Seleccionada en cata en el propio llagar y escanciada por un maestro escanciador.

Incluido en el precio en todos los menús

SHOW-COOKING

Sushi en Vivo

(4,50 €/pax)

Elaboración de diferentes variedades de sushi en vivo, acompañados de pan de gamba y salsas orientales para que los comensales aderecen a su gusto:

- Maki Rolls de cangrejo.
- Futomaki de Salmón Ahumado.
- Hosomaki de Anchoa y Aguacate (Arroz envuelto en alga nori autentica, un poco de cilantro y con un toque de wasabi).
- Uramakis (Arroz cubierto de pequeñas semillas con una capa de pescado y verdura).
- Nigiris de Palometa Ahumada (Porciones de arroz japónica y cubiertas por una lámina de palometa ahumada abrazadas por una fina tira de alga nori).
- Gunkan (Bolita de arroz rodeada por una tira de alga nori, coronada con huevas de lumpo).
- Temaki (Cono de alga nori rellena de arroz, verduras de temporada, salmón y palometa).

Crepes Salados

(6,50€/pax)

Elaboramos en directo crepes saladas que rellenamos a gusto de los invitados, en el que tiene la posibilidad de escoger:

- Mariscos de temporada.
- Carnes Adobadas (pollo al curry, pollo picante, ternera con almendras y salsa de soja).
- Jamón Natural y Quesos variados (Queso cheddar amarillo, mozzarella, queso Azul, jamón cocido fresco, pechuga de pavo fresca).
- Verduras de temporada.

Risotto de Boletus y Quesos Asturianos

(5,50€/pax)

Elaboración en directo de Risotto de *Boletus* con Quesos Asturianos, servido en mini paelleras. Todo un espectáculo que no dejará indiferente a ningún invitado.

Rincón americano

(5,50€/pax)

Elaboración en directo de:

Mini-hamburguesas.

A elegir entre Buey, Pitu Caleyá y Toffu.

Mini Perritos:

Disponibles dos variedades, con salchicha alemana o salchicha roja.

Tanto las mini-hamburguesas como los mini-perritos se pueden acompañar con queso, cebolla natural, cebolla rish, lechugas, tomate cherry. Además de patatas paja y las tradicionales salsas de fast food como ketchup, mostaza, mayonesa, alioli...

Coctelería Premium

Elaboración por un Maestro Coctelero de combinados y cócteles, con primeras marcas. Además de nuestras sugerencias, nos adaptamos a las preferencias de los novios.

Algunos ejemplos de los cócteles que ofrecemos:

- Gin tonic
- Manhattan
- Sex on the Beach
- Cosmopolitan
- Margarita
- San Francisco (sin alcohol)
- Mojito
- Caipirinha y Caipiroska

Contratada con el aperitivo: 3,50 €/pax

Si se contrata para la barra libre: 10€/pax (durante las 3 horas que dura la barra libre).

Además contamos con distintos Vermouth Reserva, aderezados con nuestro Golpe especial, y Sangrías de sidra y vino, para poder llegar a las preferencias de todos nuestros clientes.

MENÚ 1



Salpicón de Bugre, Rape y Langostinos sobre Crujiente de Pasta Brick
con Pedro Ximénez



Crema de Nécoras



Suprema de Merluza del Pincho a la Sidra con Verduritas Salteadas



Sorbete de Mandarina al Cava



Confit de pato con Salsa de Turrón y Frutos Rojos



Bizcocho Fluido de Chocolate Caliente con Sorbete de Frambuesa

Precio: 107,90€ 10% IVA no incluido

MENÚ 2



Ensalada Templada de Langostinos con Vinagreta de Aguacate,
Tomate Confitado y Mango



Crema de Bugre



Cachopo de Merluza del Pincho, Relleno de Boletus, Langostinos y Buey de Mar



Sorbete de Limón y Jengibre al Cava



Cabrito de El Suevo Guisado al Estilo Tradicional con Patatinos y Ensalada



Bizcocho Fluido de Chocolate Caliente con Sorbete de Frambuesa

Precio: 107,90€ 10% IVA no incluido

MENÚ 3



Ensalada de Virutas de Foie con Jamón Ibérico y Vinagreta de Frutos del Bosque
en Vajilla de Pan



Crema de Cigalas



Rape del Cantábrico al Horno con Langostinos y Almejas



Sorbete de Limón y Jengibre al Cava



Pernil de Lechal, Raza Churra, al horno 70º/ 12H con Patatas Panadera
y Pimientos del Piquillo Confitados



Vasito de Mascarpone y Albaricoque con Frutas de Temporada

Precio: 115,90€ 10% IVA no incluido

MENÚ 4



Brocheta de Langostinos a la Plancha con Vieiras Gratinadas, Salsa de Piña
y Aroma de Lima



Crema de Centolla del Cantábrico



Rape Negro Braseado con Salsa de Piquillo y Hongos Aromáticos



Sorbete de Mojito al Cava



Paletilla de Cordero Lechal, Raza Churra, 70º/ 12H con Crema de Patata Ratte
y Salsa Demi Glace



Royal de Chocolate con Helado de Yogur y Coulis de Frutas del Bosque

Precio: 120,90€ 10% IVA no incluido

MENÚ 5



Ensalada de Bugre con Salpicón de sus Corales y Vinagreta de Kumato



Crema de Centolla del Cantábrico



Lubina del Cantábrico con Verduritas Baby y Velouté de Albariño



Sorbete de Mojito al Cava



Taco de Cochinillo Deshuesado 70g/ 12H con Crema de Patata Ratte
y Salsa Demi Glace



Semifrío de Manzana y Sidra con Crocanti y Caramelo

Precio: 126,90€ 10% IVA no incluido

MENU 6



Delicias de Bugre con Corona de Langostinos a la Plancha



Crema de Cigalas



Lubina del Cantábrico sobre Arroz Meloso a Mariscado y Crujiente de Jamón

Ibérico



Sorbete Mango al Ron Havana club



Delicias de Buey al Estilo Wellington con Gratén de Patatas, Beicon y Boletus al

Moscatel



Tarta de Tiramisú con Helado de Vainilla

Precio: 131,90€ 10% IVA no incluido

MENÚ 7



Selección de Mariscos

(1/2 Bugre, 3 Langostinos y 1 Vieira gratinada)



Crema de Cigalas



Mero del Cantábrico con Patata Panadera, Almejas y Emulsión de Ajo y Perejil



Sorbete Mango al Ron Havana Club



Solomillo de Buey con Salsa de Boletus al Moscatel



Tarta Nupcial Especial “Llagar de Colloto”

Precio: 137,90€ 10% IVA no incluido

MENÚ 8



“Torre de marisco”, Selección Especial de Mariscos al Centro de Mesa
(Bugres, Cigalas, Langostinos, Vieiras, Percebes y Navajas)



Crema de Cigalas



Rodaballo al Horno con Verduras en Tempura al Romescu



Sorbete Frambuesa al Vodka Skyy



Solomillo de Buey al Foie con Salsa de Oporto



Tarta Nupcial Especial “Llagar de Colloto”

Precio: 142,90€ 10% IVA no incluido

A continuación encontrareis nuestra carta de entrantes, cremas, pescados, cortantes, carnes y postres para que confeccionéis el menú que más se adecue a vuestros gustos, por si ninguno de los propuestos anteriormente no os termina de satisfacer.

Además nuestro equipo de eventos, os podrá orientar sin problema alguno en esta importante decisión.

Recordad que todos nuestros menús incluyen una crema y un cortante como cortesía de **El Llagar de Colloto**.

ENTRADAS

- Salpicón de Bugre, Rape y Langostinos sobre Crujiente de Pasta Brick con Pedro Ximénez.
- Ensalada Templada de Langostinos con Vinagreta de Aguacate, Tomate Confitado y Mango.
- Ensalada de Virutas de Foie con Jamón Ibérico de Bellota y Vinagreta de Frutos del Bosque con Vajilla de Pan.
- Brocheta de Langostinos a la Plancha con Vieiras Gratinadas, Salsa de Piña y Aroma de Lima.
- Ensalada de Bugre con Salpicón de sus Corales y Vinagreta de Kumako.
- Delicias de Bugre con Corona de Langostinos a la Plancha.
- Selección de Mariscos (1/2 Bugre, 3 Langostinos y 1 vieira gratinada).
- “Torre de Marisco” Selección Especial de Mariscos al Centro de mesa (Bugres, Cigalas, Langostinos, Vieiras, Percebes y Navajas).

CREMAS

- Crema de Andaricas.
- Crema de Bugre.
- Crema de Cigalas.
- Crema de Centolla del Cantábrico.

PESCADOS

- Suprema de Merluza del Pincho a la Sidra con Verduritas Salteadas.
- Cachopo de Merluza del Pincho Relleno de Boletus, Langostinos y Buey de Mar.
- Rape del Cantábrico al Horno con Langostinos y Almejas.
- Rape Negro Braseado con Salsa de Piquillos y Hongos Aromáticos.
- Lubina del Cantábrico con Verduritas Baby y Velouté de Albariño.
- Lubina del Cantábrico sobre Arroz Meloso Amariscado y Crujiente de Jamón Ibérico.
- Mero del Cantábrico con Patata Panadera, Almejas y Emulsión con Ajo y Perejil.
- Rodaballo al Horno con Verduras en Tempura y Salsa Romescu.

CORTANTES

- Sorbete de Mango al Ron Habana Club.
- Sorbete de Frambuesa al Vodka Skyy.
- Sorbete de Mandarina al Cava.
- Sorbete de Limón y Jengibre al Cava.
- Sorbete de Mojito al Cava.

CARNES

- Confit de Pato con Salsa de Turrón y Frutos Rojos.
- Cabritin de El Sueve Guisado al Estilo Tradicional con Patatinos y Ensalada.
- Pierna de Lechal, Raza Churra, al horno 70º/ 12H con Patata Panadera y Pimientos del Piquillo Confitados.
- Paletilla de Cordero Lechal, Raza Churra, 70º/ 12H con Crema de Patata Ratte y Salsa Demi Glace.
- Taco de Cochinillo Deshuesado 70º/ 12H con Pastel de Patata Gratén y Salteado de Setas Silvestres.
- Delicias de Buey al estilo Wellinton con Gratén de Patatas, Beicon y Boletus al Moscatel.
- Solomillo de Buey con Salsa de Boletus al Moscatel.
- Solomillo de Buey al Foie con Salsa Oporto.

POSTRES

- Bizcocho Fluido de Chocolate Caliente con Sorbete de Frambuesa.
- Royal de Chocolate con Helado de Yogurt y Coulis de Frutas del Bosque.
- Tarta de Tiramisú con Helado de Vainilla.
- Semifrío de Manzana y Sidra con Crocanti y Caramelo.
- Tarta Nupcial Especial “Llagar de Colloto”.

Menú infantil



Calamares Frescos de Potera
Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico
Surtido de Embutidos Seleccionados



Escalopines de Solomillo Ibérico



Tarta de Chocolate "Selva Negra"

Agua y refrescos

Precio: 32,90€ 10% IVA no incluido

MENÚ PARA VEGETARIANOS

APERITIVOS

Hojaldre con Mousse de Cabrales

Gazpacho Andaluz con Picada de Frutos Secos

Croquetas de Espinacas y Zanahoria

Verduritas en Tempura con Salsa de Soja

Tosta de Escalibada y Tapenade

Crema de Calabacín con Crocanti de Almendra



Parrillada de Verduras de Temporada con Mermelada de Pimiento Rojo
y Cuscús de Avellana



Sopa Fría de Melón con Caramelo de Módena



Risotto de Algas, Boletus y Espárragos Trigueros



Sorbete de Mandarina al Cava



Raviolis de Calabacín rellenos de Pisto de Verduras Asturianas



Bizcocho Fluido de Chocolate Caliente con Sorbete de Frambuesa

Precio: 107,90€ 10% IVA no incluido

MENU PARA CELIACOS

APERITIVOS

Cuchara de Pulpo del Pedrero con Salsa de soja

Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez

Vasito de Pescado de Roca con Mayonesa de Arbequina

Crema de Fabada Asturiana con Espuma de Ensalada

Gazpacho Andaluz con Picada de Frutos Secos

Crema de Calabacín con Crocanti de Almendra



Parrillada de Verduras de Temporada con Mermelada de Pimiento Rojo
y Cuscús de Avellana



Crema de Cigalas



Merluza del Cantábrico a la Plancha con Almejas



Sorbete de Mandarina al Cava



Solomillo de Buey a la Plancha con Patatinas y Ensalada



Tarta de Almendra

Precio: 107,90€ 10% IVA no incluid

LUNCH 1

Parrillada de Carnes seleccionadas que incluye:

Costillinas de Cerdo – Chorizo Rojo – Chorizo Criollo – Lacón Braseado
– Queso Provolone – Medallones de Solomillo – Pimientos del Padrón
– Patatas Fritas – Ensalada Mixta

Surtido de postres y helados

Bodega y cafés

Precio: 26,90€ 10% IVA no incluido

LUNCH 2

Para picar al centro de mesa

Tabla de Embutidos Ibéricos – Tabla Selección de Quesos – Croquetas de Jamón Ibérico – Gambas Orly – Fritos de Merluza con Mayonesa de Cítricos – Fingers de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce – Tortos de Picadillo con Huevos Estrellados y Salsa de Cabrales – Mini Hamburguesas de Buey – Mini Perritos - Brochetas de Solomillo Ibérico con Queso Emmental y Piña

Surtido de postres y helados

Bodega y cafés

Precio: 26,90€ 10% IVA no incluido

ATENCIONES A LOS NOVIOS

Cóctel de bienvenida incluido en todos los menús, compuesto de aperitivos servidos en bandeja y rincones gastronómicos.

Decoración floral de presidencia y mesas de invitados.

Minutas personalizadas del menú de la boda y protocolo de las mesas a la entrada del salón.

Montaje completo del salón con sillas vestidas, mantelería y vajilla.

Prueba de boda para 6 comensales (Para bodas de menos de 100 invitados la prueba será para 2 personas).

Aparcamiento gratuito para todos los invitados.

Disfrute en exclusiva de las instalaciones de Los Jardines del Llar.

Servicio de organización integral por parte de nuestro equipo.

3 horas de barra libre.

Maestro Cortador de Jamón.

Buffet de Quesos del Mundo.

Noche de bodas en nuestra suite nupcial en régimen de alojamiento y desayuno.

CONDICIONES

- Los precios de los menús son orientativos, sujetos a cambios de precio según temporada para pescados y mariscos.
- La fecha elegida se bloquea durante 10 días naturales, sin compromiso de depósito. Transcurrido ese plazo se liberará la fecha elegida, o se confirmará la reserva de la misma.
- A la Reserva de la Fecha, se firmará un contrato de Acuerdo por las dos Partes y se abonarán 600€, en concepto de reserva de la fecha. Esta cantidad se deducirá íntegramente del importe total del banquete en la factura final.
- Para beneficiarse de todos estos servicios y gratuidades, durante nuestra temporada alta (meses de Mayo a Octubre) se exige un mínimo de 80 adultos, si la boda se celebra de viernes; y de 100 adultos si se celebra de sábado. El resto de fechas el mínimo exigido es de 60 adultos. En fechas especiales: Semana Santa, Navidad...por favor consultadnos las condiciones.
- La prueba de menú se realizará más o menos un mes antes de la realización del evento.
- Tras la prueba de menú, 20 días antes de la celebración del evento, se decidirá el menú final. Se procederá a la firma de un acuerdo de cierre de menú y al abono de 900 euros en concepto de confirmación del mismo. En este documento quedará fijado el menú a disfrutar por los comensales, así como el lunch si fuese el caso y todos los extras a contratar junto con su precio.

- El miércoles de la semana antes del enlace (10 días antes), se fijará el número final de comensales. Este día se planteará un plano ideal del salón, así como la finalización de todos los detalles de la organización.

- A partir del 2 de Enero del 2011 está prohibido, por Ley (Ley 28/2005 Medidas Sanitarias frente al Tabaquismo), fumar en todo tipo de locales de ocio; es decir, no se podrá fumar en bares, restaurantes y demás establecimientos de restauración cerrados.