Finca JARDINES de las TINAJAS

menú GOLD low cost

Platos centrales

Croquetas de chipirones y boletus sobre alioli de remolacha y nido de puré de patatas.

Ensalada frondosa de quesos, crujiente de bacon, y frutos secos napada con muselina de mostaza dulce.

Primero

Suprema de merluza con corona de verduras thai sobre cama de arroz y quinoa.

Segundo

Medallones de solomillo salseados a la crema de boletus y guarnecidos con patatas parisinas al aroma de la Patagonia y manojito tropical.

Postre

Tarta nupcial
Café e infusiones
Cava

Bebidas

Vinos tintos y blancos
Cerveza
Refrescos

CÓCTEL DE BIENVENIDA
Duración: 45min
Cantidad: Surtido de 50 variedades de canapés.
Bebidas: toda la bebida incluida

BARRA LIBRE
Duración:
Cena: hasta las 6am
Almuerzo: hasta las 11pm
Primeras marcas- Sin límites

BARRA DE CERVEZAS
BARRA DE MOJITOS
ZONA CHILL OUT
ALFILERES PARA LA NOVIA
CEREMONIA CIVIL
PHOTOCALL
ZONA DE BIENVENIDA
CANDY BAR

MENÚ GOLD low cost

54,95€*

(IVA no incluido)

* >100 comensales