



MENU BODA 2019 N°1

Mousse de ave y su pan de nueces tostado

Jamón ibérico

Ensalada de alcachofas y marisco a la vinagreta

* * * * *

Brick de trigueros y hongos crema forestal

Vieira gratinada

Langostinos plancha

* * * * *

Merluza a la plancha encebollada con almejas

* * * * *

Sorbete de limón al cava

* * * * *

Solomillo con pataticas y hongos

ó

Presa ibérica

* * * * *

Tarta nupcial

Vino blanco,

Vino rosado,

Vino crianza tinto

Cava,

Café y licores

Precio 85,00 € + 10% i.v.a.

Tel: 948585300 Fax: 948585360 (Calle mayor N°13, Almandoz (N))

wep: www.beola.com email: beola@beola.com persona de contacto

BEÑAT Tel: 686152917.



MENU BODA 2019 N°2

*Micuit de pato con gelatina al
armagnac y su pan de nueces tostado*

Jamón ibérico

Mousse de pescado y trigueros

* * * * *

Hojaldre de verdura con crema de hongos

Esparrago relleno de marisco

Langostinos al ajillo

* * * * *

Rape al aroma de cebollino y su cestita de verduritas

* * * * *

Sorbete de manzana verde

* * * * *

Solomillo con pataticas y hongos

ó

Magret de pato

* * * * *

Tarta nupcial

Vino blanco

Vino rosado

Vino crianza tinto

Cava

Café y licores

Precio..... 88,00 €+ 10% i.v.a

Tel: 948585300 Fax:948585360 (Calle mayor N°13, Almandoz (N))

wep: www.beola.com email: beola@beola.com persona de contacto

BEÑAT Tel:686152917.



MENU BODA 2019 N°3

*Micuit de pato con daditos de gelatina
al oporto y su pan tostado*

Jamón ibérico

Ensalada de rape y vieira a la vinagreta

* * * * *

Bacalao envuelto sobre cama de patata en salsa verde

Crepe relleno de pato y manzana con daditos de foie

Langostinos al ajillo

* * * * *

Lubina a la plancha con juliana de verduritas

* * * * *

Sorbete de mojito

* * * * *

Solomillo al foie y abanico de manzana

ó

Cordero asado con ensalada

* * * * *

Tarta nupcial

Vino blanco

Vino rosado

Vino crianza tinto

Cava

Café y licores

Precio..... 92,00 € + 10% i.v.a

Tel: 948585300 Fax:948585360 (Calle mayor N°13, Almandoz (N))

wep: www.beola.com email: beola@beola.com persona de contacto

BEÑAT Tel:686152917.



MENU BODA 2019 N°4

*Micuit de pato con daditos de gelatina
al oporto y su pan tostado*

Jamón ibérico

Ensalada templada de pato (individual)

* * * * *

Montadito de foie fresco y verduras salsa oporto

Mil hojas de bacalao al Club Ranero

* * * * *

Parrillada de pescado y marisco

(1/2 bogavante, pescado, almejas, vieiras y langostino)

* * * * *

Sorbete de limón al cava

* * * * *

Solomillo con patatita y hongos

ó

Ciervo salsa agridulce

* * * * *

Tarta nupcial

Vino blanco

Vino rosado

Vino reserva tinto

Cava

Café y licores

Precio..... 98,00 € + 10% i.v.a

Tel: 948585300 Fax:948585360 (Calle mayor N°13, Almandoz (N))

wep: www.beola.com email: beola@beola.com persona de contacto

BEÑAT Tel:686152917.