

Menús de boda 2012

Servicios incluidos en los menús

- *Aperitivo El Quedoner.*
- *Degustación de dos menús para los novios.*
- *Decoración floral en mesas.*
- *Minutas personalizadas..*
- *Fundas de las sillas.*
- *Amplio parking privado para clientes.*
- *Regalo conmemorativo para los novios por parte de la dirección del restaurante.*
- *8% de IVA incluido en menús.*

Aperitivo El Quedoner

Cóctel de bienvenida

Chips de vegetales con espuma de roquefort

Surtido de pastas de hojaldre

Almendras fritas saladas

Embutidos D.O. del Ripollés con pan de bastón

Pincho de tomate con mozzarella

Pigarrillos crujientes de verduras

Pazuelita de choricitos picantes

Proquetitas de jamón

Palamares a la romana

Buñuelos de bacalao

Dados de tortilla de patata y cebolla

Dedales de butifarra de la Plana con trinchado de judías de Sant Pau

Barra libre de refrescos, zumos, cervezas, bitter y vermouths.

Buffets adicionales:

- *Fideuà del Mediterráneo*
- *Risoto de Peps*
- *Brochetas de marisco en nuestra plancha*
- *Pazuela de gulas al ajillo con setas*
- *Huevos de codorniz sobre lecho de sobrasada*
- *Tabla de Ibéricos con pan de coca con vinos de D.O.*
- *Tabla de quesos con vino de D.O.*
(*camembert - torta del Casar - tetilla gallega...*)
- *Jamón de ibérico al corte*
- *Paleta de mini cucuruchos rellenos de tartar de salmón*

Aperitivo 1:

- *Raquetito de pasta filo rellena de morcilla*
- *Pincho de mejillón en escabeche*

Aperitivo 2:

- *Brocheta de pollo con pimiento y cebolla*
- *Broquetitas de boletus*
- *Pincho de sardina en fritura*

Aperitivo 3:

- *Pipeta de vermut con berberechos y oliva*
- *Rollito de escalibada con anchoas*

Menú 1

Aperitivo El Quedoner

Ensalada de carpaccio de piña y bouquet de hoja de roble

con langostinos y vieira tibia

Costillar de cordero al romero

con fredolics

Pastel Nupcial

Bodega

*Vino Blanco "Vallformosa" - Tinto Rioja Crianza - Cava Brut Nature Vallformosa
Aguas minerales - Café Moka - Carrito de licores fríos, cremas...*

Menú 2

Aperitivo El Quedoner

Ensalada tibia de queso de cabra con frutos secos

(vinagreta de miel)

Solomillo de avestruz en salsa cazadora

ciruelas y pasas

Pastel Nupcial

Bodega

*Vino Blanco "Vallformosa" - Tinto Rioja Crianza-Cava Brut Nature Vallformosa - Aguas
minerales - Café Moka - Carrito de licores fríos, cremas...*

Menú 3

Aperitivo El Quedoner

Surtido de Ibéricos

Ternasco a la Segoviana

Flor de chocolate con corazón de mandarina

Pastel Nupcial

Bodega

Vino Rosado "Vallfórmula" - Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature Vallfórmula - Aguas minerales - Café Moka

Parrito de licores fríos, cremas...

Menú 4

Aperitivo El Quedoner

*Suprema de merluza a la vasca
con gambas y espárrago triguero*

Sorbete de limón

Ternera rustida con setas y parisinas

Pastel Nupcial

Bodega

*Vino Blanco "Vallfórmula" - Tinto Rioja Crianza - Cava Brut Nature Vallfórmula - Aguas
minerales - Café Moka - Parrito de licores fríos...*

Menú 5

Aperitivo El Quedoner

Lenguado relleno de gambas a la muselina de finas hierbas

Sorbete de limón

*Jarret de ternera al Para
con champiñones y parisinas*

Pastel Nupcial

Bodega

*Vino Blanco "Vallformosa" - Tinto Rioja Crianza - Cava Brut Nature Vallformosa - Aguas
minerales - Café Moka- Parrito de licores fríos, Whisky...*

Menú 6

Aperitivo El Quedoner

*Lomo de bacalao en salsa
con pimiento de piquillo*

Sorbete de limón

Solomillo ibérico a la salsa de pimienta

Pastel Nupcial

Bodega

*Vino Blanco "Vallformosa" - Tinto Rioja Crianza - Cava Brut Nature Vallformosa - Aguas
minerales - Café Moka - Parrito de licores fríos, Whisky...*

Menú 7

Aperitivo El Quedoner

Gambas y navajas a la plancha

a las dos salsas

Sorbete de limón

Muslo de pato confitado a la salsa de peras

Pastel Nupcial

Bodega

Vino Blanco "Vallfórmula" - Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature Vallfórmula - Aguas minerales - Café Moka

Carrito de licores fríos, cremas, Whisky...

Menú 8

Aperitivo El Lledoner

Suprema de salmón al Cava

Sorbete de limón

Meloso de codillo a las cinco pimientos

Pastel Nupcial

Bodega

Vino Blanco "Vallfórmula" - Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature Vallfórmula - Aguas minerales

Café Moka - Carrito de licores fríos, cremas, Whisky...

Menú 9

Aperitivo El Lledoner

Lenguado a la salsa de almendra

Sorbete de limón

Media espalda de cordero con patatas

panadera y cebolla al dente

Pastel Nupcial

Bodega

Vino Blanco "Vallfornosa" - Tinto Rioja Crianza - Cava Brut Nature Vallfornosa - Aguas minerales - Cafè Moka - Carrito de licores fríos...

Menú 10

Aperitivo El Lledoner

Lubina al aroma de txacolí

Sorbete de limón

Solomillo de ternera en salsa de ceps

Pastel Nupcial

Bodega

*Vino Blanco "Vallfornosa" - Tinto Rioja Crianza - Cava Brut Nature Vallfornosa - Aguas minerales - Cafè Moka
Carrito de licores fríos, cremas, Whisky...*

Menú 11

Aperitivo El Quedoner

Tronco de merluza " a l'all cremat "

Sorbete de limón

Lomo de ciervo con salsa de frutos del bosque

Pastel Nupcial

Bodega

Vino Blanco "Vallfórmosa" - Tinto Rioja Crianza - Cava Brut Nature Vallfórmosa - Aguas minerales - Café Moka - Carrito de licores fríos, cremas,

Whisky...

Menú 12

Aperitivo El Quedoner

Parrillada de pescado y marisco

a las dos salsas

Sorbete de limón

Medallones de ternera rustida en salsa

con setas

Pastel Nupcial

Bodega

Vino Blanco "Vallfórmosa" - Tinto Rioja Crianza - Cava Brut Nature Vallfórmosa - Aguas minerales - Café Moka - Carrito de licores fríos...

Menú 13

Aperitivo El Quedoner

Medallones de rape a la salsa de ajos tiernos

Sorbete de limón

*Espalda o pierna de cabrito al horno
con atadillo de espárragos y patatitas*

Pastel Nupcial

Bodega

*Vino Blanco "Vallformosa" - Tinto Rioja Crianza - Cava Brut Nature Vallformosa Aguas
minerales - Café Moka - Carrito de licores fríos, cremas ...*

Menú Infantil (hasta 10 años)

Aperitivo El Quedoner

Macarrones Bolonésa

Pechuga de pollo a la milanesa con patatas fritas

Pastel Nupcial

Bodega

Refrescos - Aguas minerales

Menú Duetto

Aperitivo en terraza:

Cóctel de Bienvenida

*

Chips de vegetales con espuma de roquefort

Surtido de pastas de hojaldre

Almendras fritas en nuestros fogones

Embutidos D.O. del Ripollés con pan bastón

Pincho de tomate cherry con mozzarella

Pigarrillos crujientes de verduras

Pazuelita de choricitos picantes

Proquetitas de jamón

Palamares a la romana

Buñuelos de bacalao

Delicias de Elche con bacón

Dados de tortilla de patata y cebolla

Dedales de butifarra de la Plana con trinchado de judías de Sant Pau

Brocheta de pollo con pimiento

Pincho de sardina en fritura

Buffet:

Fideuà con sepia

*

Barra libre de refrescos, cava Brut Nature, zumos, cervezas, biter y vermut.

Segundo plato:

Media espalda de cordero al horno o Suprema de merluza a la Vasca

*

Flor de chocolate al gusto y Pastel Nupcial

Bodega: Vino Blanco "Vallformosa" - Tinto Rioja Crianza - Cava Brut Nature Vallformosa

- Aguas minerales - Cafè Moka - Carrito de licores selectos