

NOVIOS ERVIÓN

M E N Ú S

Barceló Bilbao Nervión

COCTEL DE BIENVENIDA

Este es el aperitivo con el que sorprenderemos a vuestros invitados antes del banquete, y es comun a todos los menus:

Estacion de Jamon Ibérico de Bellota D.O. con Cortador*
Estacion de Huevito de Codorniz con Tosta de Cebolla Poché y Jamon
Pulpo con Patata Confitada y Crema de Salmorejo
Sushi de Calabacin con Queso Fresco y Crudités
Gazpacho de Fresas y Hierbabuena
Ravioli de Langostino con Crema de Puerro
Croquetas de Idiazabal con Membrillo de Txakoli
Nuestra Fritura de Calamar con Ali-Oli

Barra de Bebidas

...

*Para bodas con menos de 60 comensales, se sirve una Cascada de Jamon Ibérico de Bellota D.O. con Tostas y Tomate.

MENU 1

Coctel de Bienvenida

Crema de Boletus Edulis con Lámina de Foie
Finger de Cabracho con Hojas Tiernas y su Tostada
Turbante de Lubina relleno de Pisto y Langostinos con Crema de Nécoras
Sorbete de Limón y Menta Fresca
Solomillo Ibérico Asado con Trigueros y Salsa de Mostaza Antigua

Postre con Helado Artesano del Nervion

Surtido de Panes Gourmet

Café e Infusiones

Licores

Tinto Crianza: Beronia o Vina Paceta (D.O. Rioja)
Rosado Las Campanas (D.O. Navarra)
Blanco Fray Germán (D.O. Rueda - Verdejo)
Cava Brut Barroco Freixenet

106€ por persona (IVA incl.)

MENU 2

Coctel de Bienvenida

Ensalada de Medallones de Rape a la Vinagreta con Habitas Salteadas
Terrina de Foie con Puré de Reinetas y Pan de Pasas
Suprema de Rodaballo Asado con Láminas de Patata y Tomate Confitado
Sorbete de Manzana a la Sidra
Solomillo de Buey con Salsa de Pimienta Verde y Verduras Salteadas

Postre con Helado Artesano del Nervión

Surtido de Panes Gourmet

Café e Infusiones

Licores

Tinto Crianza: Beronia o Vina Paceta (D.O. Rioja)
Rosado Las Campanas (D.O. Navarra)
Blanco Fray Germán (D.O. Rueda - Verdejo)
Cava Brut Barroco Freixenet

114€ por persona (IVA incl.)

MENU 3

Coctel de Bienvenida

Vichyssoise Templada con Crujiente de Cigalas
Timbal de Bogavante con Muselina de Tomate de Rama
Lenguado relleno de Langostinos y Verduritas con Reducción de Txakoli y Chalotas
Sorbete de Grosella Negra al Cava
Taco de Solomillo de Buey al Foie y Salsa Périgord de Trufa Negra

Postre con Helado Artesano del Nervión

Surtido de Panes Gourmet

Café e Infusiones

Licores

Tinto Crianza: Beronia o Vina Paceta (D.O. Rioja)
Rosado Las Campanas (D.O. Navarra)
Blanco Fray Germán (D.O. Rueda - Verdejo)
Cava Brut Barroco Freixenet

128€ por persona (IVA incl.)

MENÚ ESPECIAL TODO INCLUIDO

Cóctel de Bienvenida

Ensalada de Láminas de Bacalao con Crudités, Pimiento Asado y sus Kokotxas Salteadas al Pil-Pil

Turron de Foie con Frutos Secos y Crema de Boniato Dulce

Suprema de Rodaballo Asado al Horno con Láminas de Patata y Tomate Confitado

Sorbete de Mojito

Solomillo de Buey con Salsa de Boletus y Gratén de Patata

Postre con Helado Artesano del Nervion

Surtido de Panes Gourmet

Café e Infusiones

Licores

Tinto Crianza: Beronia o Vina Paceta (D.O. Rioja)

Rosado Las Campanas (D.O. Navarra)

Blanco Fray Germán (D.O. Rueda - Verdejo)

Cava Brut Barroco Freixenet

•••

BARRA LIBRE con bebidas de primeras marcas (2 horas)

DJ con equipo completo de luces y sonido (2 horas), incluye el pago de Sgae.
Consultadnos el suplemento para ampliacion de musica.

125€ por persona (IVA incl.)

Oferta válida para bodas de mínimo 80 invitados. No acumulable a otras ofertas.

MENÚ INFANTIL

Jamon Ibérico

Surtido de Croquetas Caseras

Ovni de Pasta a la Bolonesa

Filet Mignon de Solomillo con Patatas Fritas

Postre con Helado Artesano del Nervion

Refrescos y Agua Mineral

36€ (IVA incl.) por comensal

RECENA

Mini Sandwiches Mixtos

Pulgas Surtidas de Ibéricos

Brochetas de Pollo Marinadas con Sésamo

Mini Hamburguesas en Pan de Semillas

Tacos de Fruta Fresca de Temporada

15€ (IVA incl.) por comensal

Las bebidas de la recena se facturarán según consumo

BARRA LIBRE

Durante 2 horas y con primeras marcas:

– Por persona, 18€ (IVA incl.)

– Por consumiciones:

Combinados 7€, Licores 4€, Refrescos y Cervezas 3€

– **A medida**, estableciendo una cantidad límite en la barra para controlar las consumiciones.

Consultadnos la posibilidad de ampliar la barra y la música con más horas.

CANDY BAR

Con todo tipo de dulces, gominolas, flores de regaliz, piruletas y calippos de kalimotxo hechos por nuestra cocina.

150€ (IVA incl.)

Anádele una **Fuente de Chocolate** del sabor que más os apetezca, con Profiteroles y Nubes, por un suplemento de 180€

Nuestros menús pueden ser modificados, aquí tenéis algunas opciones para confeccionar uno a vuestro gusto. Algunas de estas opciones tienen un suplemento. Si necesitáis asesoramiento, no dudéis en consultarnos.

MENÚ VEGETARIANO

Sopa de Tomate con Nido de Cruautés de Temporada
Salteado de Verduras Naturales con Sal de Ajo
Crema de Boletus con Crujiente de Verduras
Sorbete
Arroz Cremoso de Puerros y Trigueros

Martini de Calabaza con Escarcha de Kiwi

80€ (IVA incl.) por persona

PARA EL CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estaciones de Cocina en Vivo:
risotto, sushi, tempuras...
Mini ensaladitas: aguacate, César, palomitas de pollo...
Chupitos: boletus, fría de melón, salmorejo, gazpachos...
Brochetitas: salmon y queso fresco, langostino con pina y crema de mango, torrezno con cremoso de patata, atun rojo marinado...

Y además, bunuelos de queso, angulas de trigo, hojaldres caseros, bombas de foie...

PARA EL MENÚ

Entrantes Fríos: Carpaccio de Bacalao con Vinagreta de Cebolleta y Bacon, Milhojas de Anchoa y Tomate de Rama, Ensaladas...

Entrantes Calientes: Vieiras Salteadas con Cremoso de Patata y Pimenton, Arroz Caldoso en Salsa Verde de Calamar y Mejillon, Cremas y Risottos...

Pescados: Merluza rellena de Txangurro con Langostinos, Taco de Atun Rojo con Crema de Acelgas y Cous Cous, Lomo de Bacalao Pilpil y Crema de Choriceros...

Carnes: Paleta de Cordero Asada a Baja Temperatura con Gratén de Patata, Tarrina de Cochinillo Asada con Crema de Tubérculos, Centro de Lomo de Buey Asado con Patata Nueva...

PARA EL POSTRE

- Pantxineta templada con Chocolate Caliente
- Coulant de Chocolate con Yogurt de Maracuyá
 - Finger de Mascarpone y Frutos Rojos
 - Micuit de Chocolate y Praliné
- Tostada de Pan con Crema de Vainilla, Cítricos y Canela
- Finger de Chocolate Blanco y Fruta de la Pasión

Helados hechos por nuestra cocina:
Yogurt con Frambuesa, Galleta, Arroz con Leche y Canela, Café Irlandés, Nubes, Piruleta con Petazetas, Mango y Frutos Rojos, Oreo...

Sorbetes:
Mojito, Manzana Verde, Naranja al Campari, de Valenciano, Pina Colada, Té Verde y Licor de Arroz, de Cactus con Tequila...