

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 común a todos los menús:

Estación de Jamón Ibérico de Bellota D.O. con Cortador*
Estación de Huevito de Codorniz con Tosta de Cebolla Poché y Jamón
Pulpo con Patata Confi tada y Crema de Salmorejo
Tartar de Atun Marinado con Aguacate y Lima
Gazpacho de Fresas y Hierbabuena
Txikito de Centollo 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 80 comensales,
se sirve una Cascada de Jamón Ibérico de Bellota D.O. con Tostas y Tomate.

MENU 1

Cóctel de Bienvenida

Saquito relleno de Setas de Temporada con Muselina de Puerro

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 Nervión

Surtido de Panes Gourmet

Café e Infusiones

Tinto Crianza: Viña Paceta (D.O. Rioja)

Rosado René Barbier (D.O. Penedés)

Blanco Nuviana (Chardonnay) ó Valdubón (Verdejo)

Cava Brut Barroco Freixenet Reserva

120 € por persona (IVA incl.)

MENU 2

Cóctel 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 Madurado con Salsa de Pimienta Verde y Verduras Salteadas

Postre con Helado Artesano del Nervión

Surtido de Panes Gourmet

Café e Infusiones

Tinto Crianza Beronia o Viña Paceta (D.O. Rioja)

Rosado René Barbier (D.O. Penedés)

Blanco Nuviana (Chardonnay) ó Valdubón (Verdejo)

Cava Brut Barroco Freixenet Reserva

130 € por persona (IVA incl.)

MENU 3

Cóctel de Bienvenida

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 Madurado al Foie y Salsa Périgord de Trufa Negra

Postre con Helado Artesano del Nervión

Surtido de Panes Gourmet

Café e Infusiones

Tinto Crianza Beronia o Viña Paceta (D.O. Rioja)

Rosado René Barbier (D.O. Penedés)

Blanco Nuviana (Chardonnay) ó Valdubón (Verdejo)

Cava Brut Barroco Freixenet Reserva

141 € por persona (IVA incl.)

MENU ESPECIAL TODO INCLUIDO

Cóctel de Bienvenida

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

Turrón 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 Madurado con Salsa de Boletus y Gratén de Patata

Postre con Helado Artesano del Nervión

Surtido de Panes Gourmet

Café e Infusiones

Tinto Crianza Beronia o Viña Paceta (D.O. Rioja)

Rosado René Barbier (D.O. Penedés)

Blanco Nuviana (Chardonnay) ó Valdubón (Verdejo)

Cava Brut Barroco Freixenet Reserva

• • •

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 ampliación de música.

148 € por persona (IVA incl.)

Oferta válida para bodas de mínimo 80 invitados (con menú de adulto). No acumulable a otras ofertas.

MENU INFANTIL

Jamón Ibérico
Surtido de Croquetas Caseras
Ovni de Pasta a la Boloñesa
Filet Mignon de Solomillo con Patatas Fritas
Postre con Helado Artesano del Nervión

Refrescos y Agua Mineral

39 € (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

18 € (IVA incl.) por comensal
Las bebidas de la recena se facturarán según consumo

BARRA LIBRE

Durante 2 horas y con primeras marcas:

– **Por persona**, 24,50 € (IVA incl.)

– **Por consumiciones:**

Combinados 9€, Licores 5€, Cervezas 4€
y Refrescos 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, y piruletas hechas por nuestra cocina.

165 € (IVA incl.)

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