



Buffet de cenas nº1

Entradas

Jamón serrano bodega al corte
Selección de embutidos ibéricos
Selección de quesos españoles
Salmón marinado al eneldo
Lomo a la sal con aceite de oliva y pimienta
Ensalada de aguacate con gambas
Ensalada de caballa

Caliente

Supremas de pargo en salsa de gambas y almejas
Trinchado de lomo de cerdo en salsa de boletus
Patatas asadas
Salteado de verdura caramelizada

Postre

Abanico de fruta a la miel de caña
Profiteroles bañados con chocolate
Surtido de pastelería

Bebidas

Cava Bonaval extremeño
Cerveza San Miguel
Vino tinto Rioja o Ribera del Duero crianza
Refrescos
Agua Mineral

P.V.P. por persona : 36 € Iva incluido
Servicio de pie



Buffet de cenas nº2

Entradas

- Jamón ibérico recebo al corte
- Selección de quesos internacionales
- Taquitos de queso manchego al aceite de oliva
- Caña de lomo ibérico
- Salmón marinado al eneldo
- Piruletas de melón con jamón ibérico
- Piruletas de mozzarella con aceitunas negras
- Gambón cocido
- Mil-hojas de naranja amarga, lasca de bacalao y cebolleta
- Mil-hojas de verdura de la huerta con melva y tomate cherry

Caliente

- Hojaldre de lubina
- Alcachofas con foie
- Atadito de verduras de la huerta
- Patatas hervidas
- Tournedor de solomillo ibérico

Postre

- Brocheta de piña
- Selección de fruta a la miel
- Selección de tartas de la abuela

Bebidas

- Cava Bonaval extremeño
- Cerveza San Miguel
- Vino tinto Rioja o Ribera del Duero crianza
- Refrescos

Agua Mineral

P.V.P. por comensal: 46 € Iva incluido

Servicio de pie



Menú cena nº1



Recepción:

Selección de canapés

Copa de cava Bonaval extremeño

Entradas cada 4 pax

Ensalada de la huerta con melva

1º plato

Crema de calabacín con bouquet de queso filadelfia

2º plato

Tournedor de solomillo ibérico con verduritas y patatas asadas

Postre

Profiteroles bañados con chocolate caliente

Bebidas

Cerveza San Miguel

Vino tinto Rioja o Ribera del Duero crianza

Refrescos

Agua Mineral

P.V.P. por persona : 30 € Iva incluido

Servicio sentado



Menú cena nº2



Recepción:

Selección de canapés

Copa de cava Bonaval extremeño

Entradas cada 4 pax

Jamón serrano y queso manchego

Ensalada de mozzarella fresca de búfala

1º plato

Crema de verduras con picatoste

2º plato

Entrecôte de ternera con espárragos trigueros , tomates cherry salteados, y patata hervida.

Postre cada 4 pax

Selección de tartas de la abuela

Bebidas

Cerveza San Miguel

Vino tinto Rioja o Ribera del Duero crianza

Refrescos

Agua Mineral

P.V.P. por persona : 40 € Iva incluido

Servicio sentado



Menú cena nº3



Recepción:

Selección de canapés

Copa de cava Bonaval extremeño

Entradas cada 4 pax

Jamón ibérico de recebo

1º plato

Timbal de aguacate con gambas

2º plato

Paletilla de Cordero a la miel

Postre cada 4 pax

Tarta de piononos

Bebidas

Cerveza San Miguel

Vino tinto Rioja o Ribera del Duero crianza

Refrescos

Agua Mineral

P.V.P. por persona : 45 € Iva incluido

Servicio sentado



Menú cena nº4



Recepción:

Selección de canapés

Copa de cava Bonaval extremeño

Entradas cada 4 pax

Jamón ibérico de recebo

Foie de pato con panecillos tostados y tomate

Mil-hojas de verduras de la huerta, aguacate, gambas, y tomates cherry

2º plato

Solomillo de buey con patata asada y verdurita

Postre cada 4 pax

Abanico de fruta a la miel y helado

Bebidas

Cerveza San Miguel

Vino tinto Rioja o Ribera del Duero crianza

Refrescos

Agua Mineral

P.V.P. por persona : 50 € Iva incluido

Servicio sentado



El servicio de buffet y menus de cenas se realizara en el restaurante la Alcazaba y en cabaña fuente del mirlo.

El mínimo de comensales para el buffet de cenas es de 35 pax

De 30 a 34 comensales suplemento de 20 %

De 20 a 29 comensales suplemento de 30 %

El mínimo de comensales para el menú de cenas es de 25 pax

De 20 a 24 pax suplemento de un 20 %

De 15 a 19 pax suplemento de un 30 %

De 10 a 14 pax suplemento de un 40 %

En los servicios de buffet y menús de cenas la cabaña de la fuente del Mirlo se puede contratar barra libre y música en directo.

Telefono de reservas: 958 249197 y 607 810118

Mail: pacozea@cetursa.es