

## ***Cóctel de Bienvenida*** ***– incluido en todos los menús–:***

*Bombón de Morcilla con polvo de Kikos*

*Brandada de Bacalao con aceite de perejil*

*Cecina de León con mermelada de Briñones*

*Blinis con salmón ahumado y creme Fraiche*

*Croquetas de setas de temporada y jamón ibérico*

*Vino tinto Ribera, Blanco Rueda, cerveza y refrescos*

## *Menú Boda Nº1*

### **Entrantes**

- Carpaccio de pulpo con pimientos asados
- Ensalada templada con setas, cebolla caramelizada y cecina
- Chipirones rellenos de morcilla con pimientos asados

### **Para Seguir...**

- Corvina al horno con patata panadera

*Sorbete de fresas naturales al Cava*

### **El plato fuerte**

- Lechazo asado con Ensalada Verde de brotes tiernos

### **El Dulce**

- Tarta conmemorativa de Chocolate, Vainilla y Toffe con Helado

#### **Bebidas Incluidas:**

**Vino Blanco Rueda Verdejo Blume**

**Ribera Crianza Tarssus**

**Cava Brut**

**Agua**

**Café y Licores incluidos**

## *Menú Boda Nº2*

### **Entrantes**

- Brochetas de rape, pulpo y gambón con reducción de PX
- Pimientos rellenos de Boletus y jamon Ibérico
- Ensalada templada de chipirones a la plancha, langostinos y gulas al ajillo con vinagreta de naranja

### **Para Seguir...**

- Supremas de merluza en salsa americana con mejillones

*Sorbete de fresas naturales al Cava*

### **El plato fuerte**

- Solomillo asado al jerez con pimientos asados caramelizados

### **El Dulce**

- Tarta conmemorativa de Chocolate, Vainilla y Toffe con Helado

#### **Bebidas Incluidas:**

Vino Blanco Rueda Verdejo Doña Beatriz

Ribera Crianza Fuentespina

Cava Brut

Agua

Café y Licores incluidos

## *Menú Boda N°3*

### **Entrantes**

- Vieira al horno con jamón ahumado al vino de Rueda
- Salpicón de rape, mejillones, pulpo y langostinos con vinagreta de Módena
- Dúo de cecina y queso de oveja con tostas
- Foie de Pato con mermelada de higos y lascas de queso de oveja

### **Para Seguir...**

- Rape a la Americana con Mejillones y Langostinos

*Sorbete de fresas naturales al Cava*

### **El plato fuerte**

- Solomillo asado al Jerez con Pimientos caramelizados y Patatitas gallegas salteadas en Mantequilla

### **El Dulce**

- Tarta conmemorativa de Chocolate, Vainilla y Toffe con Helado

**Bebidas Incluidas:**

Vino Blanco Rueda Verdejo Doña Beatriz

Ribera Crianza Fuentespina

Cava Brut

Agua

Café y Licores incluidos

## *Menú Infantil Boda*

### **Entrantes**

- Nuestros Fritos hechos en casa: Croquetas de Pollo, Empanadillas de Atún y Calamares
- Embutidos Ibéricos

### **El plato fuerte a elegir**

- Chuletillas de Cordero o solomillo con patatitas

### **El Dulce**

- Tarta conmemorativa de Chocolate, Vainilla y Toffe con Helado

Bebidas incluidas: refrescos y agua



### **Celebra tu boda en Quinta de Cavia:**

- Todos nuestros precios incluyen IVA
- Todos los menús incluyen: Aperitivo cóctel de bienvenida en el interior o en el jardín, menú impreso para los comensales, discoteca hasta la hora que se desee, adornos florales y para la ocasión, prueba de menú para 6 comensales, personalización y asesoramiento continuo en la organización y detalles del evento.
- Puedes personalizar tu menú combinando platos de las distintas opciones, consúltanos el precio para la opción elegida.
- Todos nuestros platos son hechos en casa y los ingredientes de primera calidad. Cocinamos con Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Podemos adaptar el menú a vegetarianos, celíacos u otro tipo de dietas, sólo avísanos.
- Amplio parking disponible
- No dudes en consultarnos cualquier opción extra que desees, ¿Un animador infantil? ¿espectáculo durante la comida? ¿Orquesta? ¿Barra libre? Estaremos encantados de ofrecerte nuestro mejor presupuesto
- Precios Extras:
  - Tickets para 2 copas – 10 € / invitado
  - Barra libre – 20 € por persona
  - Merienda Barbacoa con Chorizo, morcilla, brochetas de pollo y verduras, costilla y panceta servida en el jardín – 12 € / invitado
  - Café + tarta + chupito – 10 € / invitado
  - Barril Estrella Galicia en la barra exterior – 180 €
  - Megafonía y música exterior – 350 €
  - Carpa y celebración del banquete en el jardín – consultar precio
  - Celebración de la ceremonia civil en las instalaciones: incluye asientos, escenario con cenador y decoración floral – 400 €



### Condiciones de Reserva:

- Necesitaremos saber al menos 60 días antes, el menú elegido y las personas que vendrán a la celebración.
- Si hay cambios en el número de personas, nos tendréis que avisar con al menos 7 días de antelación para poder ajustar el presupuesto al nuevo número de comensales.
- Para confirmar la reserva, será necesario abonar una señal de un 30% del importe final que no se reembolsará en caso de cancelación al menos que esta se realice con al menos 30 días de antelación.

Gracias por su interés en Restaurante Quinta de Cavia, esperamos que nuestros menús sean de su agrado,