

Menús de bodas

MENU A

APERITIVOS FRIOS

Lacón aliñado a la pimienta, tabla de quesos (Semi, manchego, ahumado y brie)

Jamón gran reserva con pan feo

Chorizo y salchichón ibéricos

APERITIVOS CALIENTES

Bocaditos de mero en adobo, calamares a la andaluza y croquetas caseras de jamón

2º PLATO

Medallones de solomillo a la pimienta guarnecido

POSTRE

Tarta nupcial con helado de turrón

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...36,50 €

MENU B

APERITIVOS FRIOS

Entrantes alicantinos (hueva, mojama y bonito)

Jamón gran reserva y queso curado de oveja

Lacón aliñado a la pimienta

APERITIVOS CALIENTES

Calamares a la andaluza, croquetas caseras y delicias de Elche

1º PLATO

Surtido de langostinos (bandejas para 4 personas)

2º PLATO

Secreto ibérico confitado en su jugo con guarnición

POSTRE

Tarta nupcial con profiteroles y chocolate caliente

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...38,20 €

MENU C

APERITIVOS FRIOS

Queso fresco con alcachofas y tomatitos cherry
Jamón gran reserva con pan feo, lacón aliñado a la pimienta
Salmón ahumado sobre coulis de tomate

APERITIVOS CALIENTES

Sepia a la plancha
Croquetas caseras de jamón

1º PLATO

Surtido de langostinos (cada 4 personas)

2º PLATO

Carrillera ibérica con reducción de vino tinto guarnecido

POSTRE

Tarta de nupcial con helado de turrón
Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...40,80 €

MENU D

APERITIVOS FRIOS

Tabla de quesos (Semi, manchego, ahumado y brie)
Jamón gran reserva, lacón aliñado a la pimienta
Salmón ahumado sobre coulis de tomate

APERITIVOS CALIENTES

Calamares a la andaluza, croquetas caseras y bocaditos de mero en adobo

1º PLATO

Surtido de la bahía (cigalas, langostinos y quisquillas)(cada 4 personas)

2º PLATO

Centro de solomillo con salsa cazadora

POSTRE

Tarta nupcial con helado de turrón
Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...43,20 €

MENU E

APERITIVO

Tabla de quesos(Semi, manchego y brie) y lacón aliñado a la pimienta
Jamón gran reserva y cogollitos de Tudela con salmón ahumado y su vinagreta

CALIENTES

Calamares a la andaluza, rollitos de langostino crujiente y croquetas caseras de jamón y bacalao

1º PLATO

Surtido de langostinos (bandejas para 4 personas)

2º PLATO

Paletilla de cordero asada al estilo de Aragón

POSTRE

Tarta nupcial y contesa
Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...43.90 €

MENU F

APERITIVO

Hueva y mojama sobre lecho de tomate raf
Lacón aliñado a la pimienta, mousse de pato con mermelada de frambuesa y tostaditas
Chorizo y salchichón ibéricos

CALIENTES

Calamares a la andaluza y pimiento del Piquillo relleno de marisco sobre salsa del chef

1º PLATO

Surtido del chef (Espárrago de Navarra, salmón ahumado, 4 langostinos y 1 cigala)

2º PLATO

Centro de solomillo asado a la pimienta verde

POSTRE

Tarta nupcial con helado de turrón

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...45.80 €

MENU G

APERITIVO

Queso curado de oveja y jamón ibérico
Pastel de cabracho con salsa rosa, bacalao ahumado sobre fondo de tomate natural

CALIENTES

Pimiento del Piquillo relleno de marisco sobre salsa del chef
y croquetas caseras

1º PLATO

Surtido del Chef (2 cigalas, 3 langostinos y 4 quisquillas)

2º PLATO

Secreto confitado guarnecido

POSTRE

Tarta de celebración con profiteroles y chocolate caliente

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...48.40 €

MENU H

APERITIVO

Salmón ahumado sobre cama de tomate aliñado
Jamón ibérico

Espárragos con salsa vinagreta

CALIENTES

Sepia a la plancha, twister de langostinos y delicias de gambas

1º PLATO

Surtido de la bahía (1 cigala, 3 langostinos, 3 quisquillas y 3 gambas a la plancha)

2º PLATO

Carrillera con salsa de vino tinto guarnecida

POSTRE

Tarta nupcial con profiteroles y chocolate caliente

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...50.50 €

MENU I

APERITIVO

Laminas de bacalao y salmón ahumado sobre coulis de tomate
Mouse de foie con mermelada, Entrantes alicantinos(hueva, mojama y bonito)

CALIENTES

Calamares a la andaluza y rollitos de gambas crujientes

1º PLATO

Rueda de marisco (1 cigala, 3 langostinos, 3 quisquillas y 3 gambas plancha)

2º PLATO

Solomillo Saldaña guarnecido

POSTRE

Tarta de celebración con helado

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...51 €

MENU J

1º PLATO: ENTREMESAS ESPECIALES

Jamón ibérico, queso curado de oveja, salmón ahumado, paté

hueva, mojama, bonito, chorizo y salchichón ibéricos

CALIENTES

Twister de langostinos, croquetas caseras y rollitos de gambas crujientes

2º PLATO

Rueda de marisco (1 cigala, 3 langostinos, 3 quisquillas y 3 gambas plancha)

3º PLATO

Paletilla de cordero asada al estilo de Aragón

POSTRE

Tarta de celebración con contesa

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...54.40 €

MENU K

Coctel de bienvenida

Jamón ibérico al corte, almendras glaseadas, tortilla española, hojaldritos variados y arroz negro

APERITIVO

Queso fresco con alcachofas y tomatitos cherry

Mousse de pato con mermelada de frambuesa y tostaditas, lacón aliñado a la pimienta

salmón ahumado sobre coulis de tomate

CALIENTES

Twister de langostinos, rollitos de gamba crujiente, croquetas caseras de jamón y bacalao

1º PLATO

Surtido de marisco:(1 cigala, 4 quisquillas y 3 langostinos)

Sorbete de limón

2º PLATO

Codillo asado guarnecido

POSTRE

Tarta de celebración con profiteroles y chocolate caliente

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...57.90 €

MENU L

APERITIVO

Jamón ibérico y queso curado de oveja

Mojama de Almadraba, Endibias al roquefort
CALIENTES
Vieira rellena de marisco gratinada
1°PLATO
Surtido del Cheff (1 cigala,3 langostinos y 3 quisquillas)
2°PLATO
Solomillo de buey grillé guarnecido
POSTRE
Tarta nupcial con helado
Cava brut, sidra, café e infusiones
BEBIDA
Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...51.50 €

MENU M
APERITIVO
Jamón ibérico y queso curado de oveja
Salmón ahumado sobre coulis de tomate , endivias al roquefort, chorizo y salchichón ibéricos
CALIENTES
Almejas a la marinera
1°PLATO
Surtido de mariscos del Mediterráneo
(2 cigalas, 3 langostinos, 3 quisquillas y 3 gambas plancha)
2°PLATO
Paletilla de cordero asada al estilo de Aragón
POSTRE
Tarta nupcial con helado
Cava brut, sidra, café e infusiones
BEBIDA
Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...57,60 €

MENU N
Coctel de bienvenida
Twister de langostinos, caramelos de morcilla, de chistorra, de setas y foie, delicias de Elche,
jamón ibérico al corte, almendras, aceitunas, patatas chips y degustación de arroces
APERITIVO
Tabla de quesos, lacón aliñado a la pimienta
Salmón ahumado sobre coulis de tomate
1°PLATO
Mi plato de marisco
(4 langostinos y 4 gambas plancha)
2°PLATO
Entrecot con salsa de vino tinto guarnecido
POSTRE
Tarta de celebración con helado de turrón
Cava brut, sidra, café e infusiones
BEBIDA
Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...57.20 €

MENU INFANTIL
APERITIVO
Lacón ahumado, jamón bodega y queso manchego
CALIENTES

Calamares a la andaluza y croquetas caseras

1º PLATO

A elegir : Paella, escalope, lomo, hamburguesa, etc.

POSTRE

Tarta nupcial con helado de turrón

BEBIDA

Aguas minerales y refrescos-PRECIO...18 €

(En todos los menús se puede cambiar la carne por pescado)

EXTRAS

COCKTAIL DE BIENVENIDA ...7.50 €

Cerveza, refrescos, martini rojo y blanco, vinos

Canapés variados, pinchos de tortilla española, twister de langostinos, delicias del chef, dimsum de gambas, degustación de arroces

Corte de jamón...4.50 €

SORBETE DE LIMON...1.80 €

SORBETE DE MANDARINA...1.80 €

CELEBRACIÓN ENLACE...200 €

DISCOTECA MOVIL...180 €

BARRA LIBRE...

Si traen el alcohol...4 €

Por botellas: JB, Beefeater, White Label, Baileys, etc... 36 €

Barra libre completa ...10,50 €

Estos son algunos de los menús que les proponemos y pretendemos cumplir nuestro deseo de satisfacer su solicitud. No obstante si ya tiene decidida la confección de su menú, nos ajustamos a sus necesidades, y realizamos cualquier cambio que desee. Si tiene alguna duda consúltenos, estaremos encantados de atenderles y solucionarles cualquier problema. Para que UD. no dude lo más mínimo, pídanos para degustar cualquier menú de los que disponemos y después no dudará en contratar nuestros servicios.

Disponemos de menús adaptados para invitados alérgicos a algún alimento así como veganos y ovolactos.

En enlaces superiores a 50 com. les obsequiamos con la decoración floral de las mesas
Y prueba del menú de degustación.

www.restaurantecasamar.com

rtecasamar@gmail.com

Ctra. San Vicente-Agost Km.1 03699 Alicante Tel.965663518-669817541/2/3