

Menú 1



APERITIVOS

Cup de frutas

Jamón Serrano Reserva acompañado de panes condimentados

Variado de quesos con frutos secos y frutos rojos

Surtido de croquetas artesanas

Empanada de zamburiñas

Chupito de gazpacho de melón

Langostino crujiente con nuez y almendra

Cucharilla de salmón marinado con vinagreta de tomate

Mariñeiras de queso fresco con higo confitado

Brocheta de pulpo a la plancha

Secreto ibérico con vinagreta de mango

ENTRANTES

Cigalas cocidas

Centolla de la Ría

PLATOS

Rodaballo al Albariño guarnecido con verduritas de temporada

Sorbete a elegir (cítricos, limón, mandarina, piña...)

Morcillo de Buey al Mencía guarnecido con patata parisina y trigueros

CATERING RÍAS BAIXAS

Pazo da Caeira - Camiño da Ruza 10
36163 Poio (Pontevedra)

Información y Reservas: info@cateringriasbaixas.es | 638 608 642

TARTA NUPCIAL

Bavarois de mandarina con moras

Café e infusiones

Selección de licores

BEBIDAS

D.O Rias Baixas Albariño Albanta

D.O Ribeira Sacra Regina Viarum

D.O Rioja Azpilicueta Crianza

Cava Rovert J. Mur (Brut Nature)

Aguas minerales, refrescos, cervezas....

BARRA LIBRE

Selección de bebidas, no incluye bebidas Premium*

BUFFET BARRA LIBRE

Mini Hamburguesitas

Sándwiches variados

Pulguitas

Brochetas de frutas

PRECIO: 140€ (IVA no incluido)

* Tiempo estimado de barra libre: 3h a partir del corte de la tarta nupcial

*SERVICIOS ADICIONALES

Pulpeiro de Carballiño: 600€

Servicio de Jamón al corte: 250€ (no incluye pieza seleccionada)

CATERING RÍAS BAIXAS

Pazo da Caeira - Camiño da Ruza 10
36163 Poio (Pontevedra)