



SALÓN CONSOLACIÓN MENÚS BODAS 2012

Avda. Consolación, nº 4
21450 CARTAYA (Huelva) España
Tfno: 959 390 298
e-mail: info@restauranteconsolacion.es
Web: www.restauranteconsolacion.es

RESTAURANTE

CONSOLACIÓN

MENÚS 2012

MENÚ 1

PARA PICAR (plato por 4 comensales)

Paté de Atún

Queso viejo de Oveja

Jamón ibérico de Jabugo

Gambas blancas cocidas

Tiritas de chocos fritos

Bocaditos de Bacalao

PLATO INDIVIDUAL

Punta de Solomillo ibérico a la pimienta
con patatas fritas

POSTRE

Tarta Nupcial

BODEGA

Cervezas, Refrescos, Agua mineral

Vino blanco del condado

Tinto Rioja Cosecha

Lambrusco Rosado

Precio/Persona: 25,00 €

RESTAURANTE

CONSOLACIÓN

MENÚS 2012

MENÚ 2

PLATO INDIVIDUAL

Jamón ibérico de Jabugo, Queso viejo de Oveja, Caña de lomo Ibérica

PARA PICAR (plato por 4 comensales)

Paté de Atún

Dados de Atún en escabeche

Gambas blancas cocidas

Tiritas de chocos fritos

PLATO INDIVIDUAL

Punta de Solomillo de cerdo ibérico al oloroso
con patatas panaderas

POSTRE

Tarta Nupcial y Helado

Copa de cava

BODEGA

Cervezas, Refrescos, Agua mineral

Vino blanco del condado

Tinto Rioja Cosecha

Lambrusco Rosado

Precio/Persona: 26,00 €

RESTAURANTE

CONSOLACIÓN

MENÚS 2012

MENÚ 3

PARA PICAR (plato por 4 comensales)

Paté de Atún

Ensalada con pimientos del Piquillo con Atún

Jamón ibérico de Jabugo

Gambas blancas cocidas

Tiritas de chocos fritos

Queso Viejo

Pulpo a la Gallega sobre fondo de patatas cocidas

PLATO INDIVIDUAL (a elegir con anterioridad)

Medallón de lomo ibérico relleno con patatas al Horno

o

Solomillo de cerdo ibérico al oloroso con patatas panaderas

POSTRE

Tarta Nupcial y Helado

Copa de Cava

BODEGA

Cervezas, Refrescos, Agua mineral

Vino blanco del condado

Tinto Rioja Cosecha

Lambrusco Rosado

Precio/Persona: 27,50 €

RESTAURANTE

CONSOLACIÓN

MENÚS 2012

MENÚ 4

PLATO INDIVIDUAL

Jamón ibérico de Jabugo, Queso viejo de Oveja, Caña de lomo Ibérica

PLATO INDIVIDUAL (100 gr.)

Gambas blancas cocidas

PARA PICAR (plato por 4 comensales)

Pimentada con Atún

Pulpo a la Gallega sobre fondo de patatas cocidas

Tiritas de chocos fritos

PAUSA FRIA

Sorbete de Limón

PLATO INDIVIDUAL (a elegir con anterioridad)

Solomillo de cerdo ibérico al Pedro Ximenez con patatas panaderas

o

Carrilleras de cerdo Ibérico al vino Tinto con patatas panaderas

POSTRE

Tarta Nupcial y Helado

Copa de cava

BODEGA

Cervezas, Refrescos, Agua mineral

Vino blanco del condado

Tinto Rioja Cosecha

Lambrusco Rosado

Precio/Persona: 29,50 €

RESTAURANTE

CONSOLACIÓN

MENÚS 2012

MENÚ 5

PARA PICAR (plato por 4 comensales)

Paté de Atún

Jamón ibérico de Jabugo de Bellota

Ensalada de Boquerones

Pulpo a la Gallega sobre fondo de patatas cocidas

Revuelto Campero

PLATO INDIVIDUAL (100 gr.)

Gambas blancas cocidas

PAUSA FRÍA

Sorbete de Limón

PLATO INDIVIDUAL (a elegir con anterioridad)

Atún al Jerez con patatitas cocidas

○

Solomillo de ternera con salsa al zumo de oliva y ajitos con patatas al Horno

POSTRE

Tulipa con Mousse de Turrón

Copa de cava

BODEGA

Cervezas, Refrescos, Agua mineral

Vino blanco del condado

Tinto Rioja Crianza

Lambrusco Rosado

Precio/Persona: 34,50 €

RESTAURANTE

CONSOLACIÓN

MENÚS 2012

MENÚ 6

PARA PICAR (plato por 4 comensales)

Paté de Atún

Jamón ibérico de Jabugo de Bellota

Ensalada de Aguacates con pimientos y tronco de Atún

Pulpo a la Gallega sobre fondo de patatas cocidas

Tiritas de chocos fritos

PLATO INDIVIDUAL (200 gr.)

Gambas blancas cocidas y Cigalas cocidas

PAUSA FRÍA

Sorbete de Limón

PLATO INDIVIDUAL (a elegir con anterioridad)

Atún al Jerez con patatitas cocidas

○

Solomillo de ternera con salsa al zumo de oliva y ajitos con patatas al Horno

POSTRE

Milhojas de hojaldre con crema pastelera

Copa de cava

BODEGA

Cervezas, Refrescos, Agua mineral

Vino blanco del condado

Tinto Rioja Crianza

Lambrusco Rosado

Precio/Persona: 39,00 €

RESTAURANTE

CONSOLACIÓN

MENÚS 2012

MENÚ INFANTIL

ENTRADAS

Taquitos de tortilla
Tiras de Chocos Fritos
Jamón Ibérico de jabugo
Patatas Chips

PLATO

Lomo a la Plancha con Patatas Fritas

POSTRE

Tarta

BODEGA

Refrescos, Zumos
Agua Mineral

Precio por persona ... 20,00 €

Servicios incluidos:

- Decoración mesa nupcial.
- Obsequio recuerdo.
- Servicio de camareros (1 camarero por cada 40 comensales)

Opciones de Copa de Bienvenida:

- Se realizará en terraza al aire libre(Siempre que sea posible)
- Estará compuesta por la bodega de la celebración y aperitivos de: Mojama a la Oliva, Gambas rebozadas, Bocaditos de bacalao, Taquitos de adobo Frito.
- Tendrá una duración de 45 minutos.
- El precio será de 4,00 € por persona.

Observaciones:

- Tras la reserva de la fecha de la celebración dispondrán de 20 días para confirmarla definitivamente con una entrega de 500 €, en caso contrario podremos disponer de dicha fecha.
- La lista definitiva de comensales deberá ser confirmada y entregada a máquina como plazo máximo 5 días antes de la celebración, siendo este el número mínimo a facturar.
- La celebración deberá ser abonada a su terminación.
- Precios validos para 2012 y para celebraciones de más de 150 personas.
- Posibilidad de confeccionar otros Menús y Bodegas.

Opciones de platos para picar:

Terrina de Foie al Luis Felipe con membrillo, frutos secos y compota de manzana
Calamares Rellenos de Jamón
Ensalada de Boquerones
Taquitos de Corvina Frita
Ensalada de queso de Cabra con pimentada y vinagreta de Frambuesa