Cortijo Doña María

- Menús 2020 -

Menú 1

PRIMEROS PLATOS

Crema fría de alcachofas con virutas de jamón crujiente

O

Arroz marinero con rape, langostinos y mejillones

SEGUNDOS PLATOS

Carrillada al Pedro Ximénez con patatas confitadas al romero

O

Suprema de merluza en salsa verde con cebollitas encurtidas y pasas

POSTRE

Pastel de queso y chocolate con galleta oreo

BODEGA

Cervezas, refrescos, vino tinto, vino blanco, cava, manzanilla, olorosos y agua mineral.

PRECIO: 62 € POR PERSONA IVA INCLUIDO (MÍNIMO 120 COMENSALES)

*INCLUYE: INSTALACIONES SIN CARGO, ASESORAMIENTO PERSONALIZADO, 1 CAMARERO POR CADA 15 COMENSALES, MANTELERÍA, CUBERTERÍA, CRISTALERÍA, BAJO PLATO DE ACERO INOXIDABLE, DECORACIÓN DE LAS MESAS CON FAROLES, IMPRESIÓN DE LOS MENÚS, PRUEBA DE MENÚ PARA UN MÁXIMO DE 6 COMENSALES, DONCELLA EN LOS BAÑOS, ÚLTIMA HORA DE BARRA LIBRE DE REGALO, Y CUOTA DEL SGAE.

Menú 2

PRIMEROS PLATOS

Arroz meloso de pato

O

Pastel de merluza y gambas sobre Vichyssoise con crujiente de verduras

SEGUNDOS PLATOS

Solomillo de cerdo en salsa de cerveza negra sobre lecho de patatas

O

Corte ibérico cocinado a baja temperatura glaseado con salsa roja y azúcar de caña

POSTRE

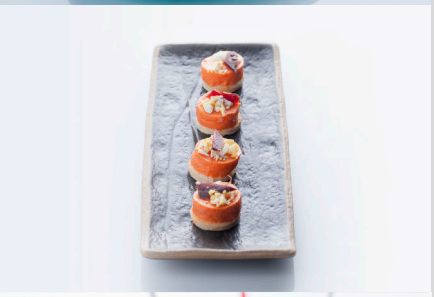
Canutillos de hojandre criujiente con crema de vainilla

BODEGA

Cervezas, refrescos, vino tinto, vino blanco, cava, manzanilla, olorosos, y agua mineral .

PRECIO: 63 € POR PERSONA IVA INCLUIDO (MÍNIMO 120 COMENSALES)

*INCLUYE: INSTALACIONES SIN CARGO, ASESORAMIENTO PERSONALIZADO, 1 CAMARERO POR CADA 15 COMENSALES, MANTELERÍA, CUBERTERÍA, CRISTALERÍA, BAJO PLATO DE ACERO INOXIDABLE, DECORACIÓN DE LAS MESAS CON FAROLES, IMPRESIÓN DE LOS MENÚS, PRUEBA DE MENÚ PARA UN MÁXIMO DE 6 COMENSALES, DONCELLA EN LOS BAÑOS, ÚLTIMA HORA DE BARRA LIBRE DE REGALO, Y CUOTA DEL SGAE.



MENÚS 1 Y 2

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras y frutas

Rigido de salmorejo con jamón de pato

Barquita de compota de manzana con foie fresco

Chupa chups surtidos: tomate cherry con caramelo y semilla de sésamo, queso de cabra con licor de piruleta y foie con gelatina de Pedro Ximénez

Surtido de gazpachos, cuatro variedades según temporada

Nido de pasta de arroz con mus de salmón

Vasito de guacamole con anchoas

Cucharadita de foie y mango chutney

Corte de pastel de cabracho con huevas de trucha

APERITIVOS CALIENTES

Costrini de gambón con alioli de albahaca

Crujiente de croquetas de cola de toro

Paquetitos de morcilla con cebolla caramelizada y nueces

Chupito de parmentier de pimentón con pulpo

Huevos de codorniz a la bechamel con crujientes de kellogs

Solomillo de ternera al Wellington

Canelón de pollo al curry con emulsión de parmesano

Choco

Adobo

Menú 3

PRIMEROS PLATOS

Rillettes de salmón al limón con mahonesa de curry

O

Ensalada de perdiz silvestre y jamón de pato con espuma de foie y frutos rojos

SEGUNDOS PLATOS

Milhojas de rabo de toro y berenjenas con salsa de la tierra

O

Carrillada de ternera al Oporto

POSTRE

Volcán de fresas con almendras

BODEGA

Cervezas, refrescos, vino tinto, vino blanco, cava, manzanilla, olorosos y agua mineral.

PRECIO: 66 € POR PERSONA IVA INCLUIDO (MÍNIMO 120 COMENSALES)

*INCLUYE: INSTALACIONES SIN CARGO, ASESORAMIENTO PERSONALIZADO, 1 CAMARERO POR CADA 15 COMENSALES, MANTELERÍA, CUBERTERÍA, CRISTALERÍA, BAJO PLATO DE ACERO INOXIDABLE, DECORACIÓN DE LAS MESAS CON FAROLES, IMPRESIÓN DE LOS MENÚS, PRUEBA DE MENÚ PARA UN MÁXIMO DE 6 COMENSALES, DONCELLA EN LOS BAÑOS, ÚLTIMA HORA DE BARRA LIBRE DE REGALO, Y CUOTA DEL SGAE.

Menú 4

PRIMEROS PLATOS

Filetes de lenguado con bacón sobre espinacas a la crema y patatitas

O

Lubina a la plancha con bilbaína de langostinos

SEGUNDOS PLATOS

Ossobuco de ternera lechal con salsa de trompeta negra

O

Confit de pato en salsa de mango y jengibre

POSTRE

Sopa de chocolate blanco con mousse de chocolate negro

BODEGA

Cervezas, refrescos, vino tinto, vino blanco, cava, manzanilla, olorosos, y agua mineral .

PRECIO: 68 € POR PERSONA IVA INCLUIDO (MÍNIMO 120 COMENSALES)

*INCLUYE: INSTALACIONES SIN CARGO, ASESORAMIENTO PERSONALIZADO, 1 CAMARERO POR CADA 15 COMENSALES, MANTELERÍA, CUBERTERÍA, CRISTALERÍA, BAJO PLATO DE ACERO INOXIDABLE, DECORACIÓN DE LAS MESAS CON FAROLES, IMPRESIÓN DE LOS MENÚS, PRUEBA DE MENÚ PARA UN MÁXIMO DE 6 COMENSALES, DONCELLA EN LOS BAÑOS, ÚLTIMA HORA DE BARRA LIBRE DE REGALO, Y CUOTA DEL SGAE.

Menús 3 y 4

APERITIVOS FRIOS

Chips de verduras y frutas

Rigido de salmorejo con jamón de pato

Barquita de compota de manzana con foie fresco

Chupa chups surtidos: tomate cherry con caramelo y semilla de sésamo, queso de cabra con licor de piruleta y foie con gelatina de Pedro Ximénez.

Surtido de gazpachos, cuatro variedades según temporada

Nido de pasta de arroz con mus de salmón

Vasito de guacamole con anchoas

Cucharadita de foie y mango chutney

Corte de pastel de cabracho con huevas de trucha

Envoltini de verduras de temporada

APERITIVOS CALIENTES

Costrini de gambón con alioli de albahaca

Crujiente de croquetas de cola de toro

Paquetitos de morcilla con cebolla caramelizada y nueces

Chupito de parmentier de pimentón con pulpo

Huevos de codorniz a la bechamel con crujientes de kellogs

Solomillo de ternera al Wellington

Canelón de pollo al curry con emulsión de parmesano

Surtido de mini hamburguesas

Choco

Adobo

Menú tipo cóctel

Chips de verduras y frutas
Rigido de salmorejo con jamón de pato
Barquita de compota de manzana con foie fresco
Chupa chups surtidos: tomate cherry con caramelo y semilla de sésamo, queso de cabra con licor de piruleta y foie con gelatina de Pedro Ximénez
Surtido de gazpachos, cuatro variedades según temporada
Nido de pasta de arroz con mus de salmón
Vasito de guacamole con anchoas
Cucharadita de foie y mango chutney
Corte de pastel de cabracho con huevas de trucha.
Envoltini de verduras de temporada
Choco y adobo frito
Costrini de gambón con alioli de albahaca
Crujiente de croquetas de cola de toro
Paquetitos de morcilla con cebolla caramelizada y nueces
Chupito de parmentier de pimentón con pulpo
Huevos de codorniz a la bechamel con crujientes de kellogs
Solomillo de ternera al Wellington
Canelón de pollo al curry con emulsión de parmesano
Surtido de mini hamburguesas
Musaka griega
Ossobuco deshuesado con base de patatas y salsa de trompeta negra
Lomito de merluza a la riojana
Pisto con huevo de codorniz
Milhojas de solomillo de cerdo con foie, jamón y queso

POSTRE: Torrija sevillana con pan de brioche

PRECIO: 63 € POR PERSONA IVA INCLUIDO (MÍNIMO 150 COMENSALES)

*INCLUYE: INSTALACIONES SIN CARGO, ASESORAMIENTO PERSONALIZADO, 1 CAMARERO POR CADA 20 COMENSALES, MANTELERÍA, CUBERTERÍA, CRISTALERÍA, DECORACIÓN DE LOS EXTERIORES CON FAROLES Y FLORES SILVESTRES, PRUEBA DE MENÚ PARA UN MÁXIMO DE 6 COMENSALES, DONCELLA EN LOS BAÑOS, ÚLTIMA HORA DE BARRA LIBRE DE REGALO Y CUOTA DEL SGAE.

Nuestros menús especiales

(a elegir un primero y un segundo)

Intolerancia al gluten

PRIMEROS

Crema fría de alcachofas con cous cous de almendras y tomates secos

Pastel de merluza y gambas sobre vichyssoise con crujiente de verduras

Salteado de arroz con ibéricos y alioli de jamón

SEGUNDOS

Solomillo de cerdo sobre Mermelada de manzana y cebolla caramelizada

Suprema de merluza en salsa verde con cebollitas encurtidas y pasas

Corte ibérico cocinado a baja temperatura glaseado con salsa roja y azúcar de caña

POSTRE

Macedonia de frutas

Intolerancia a la lactosa

primeros

Arroz meloso con pato y foie

Ensalada de atún con cebolla caramelizada y anacardos

Dorada al horno con salsa de ajitos y langostinos

segundos

Solomillo de cerdo sobre mermelada de manzana y cebolla caramelizada

Suprema de merluza en salsa verde con cebollitas encurtidas y pasas

Corte ibérico cocinado a baja temperatura glaseado con salsa roja y azúcar de caña

postre

Macedonia de frutas

Vegetarianos

primeros

Crema fría de alcachofas con cous cous de almendras y tomates secos

Ensalada de endibias con roquefort, nueces y crujiente de parmesano

Salteado de arroz con verduritas de temporada y soja

segundos

Hamburguesa de garbanzos y champiñones con chutney de mango

Tállarines con salsa de boletus y achicoria

Crepes con macedonia de verduras sobre pesto de piñones y nueces

postre

Macedonia de frutas

Cortijo Doña María

WEDDING

Paloma Romero

Dpto. Comercial Cortijo Doña María

+34 653 844 843

paloma@cortijodonamaria.com

www.cortijodoñamaria.com

Síguenos en Facebook e Instagram