



- MENÚS 2020 -

Cortijo Doña María

UNA BODA

se vive 3 veces

al soñarla

AL CELEBRARLA

y

al recordarla

Cortijo Doña María

Menú 1

PRIMEROS PLATOS

Crema fría de alcachofas con virutas de jamón crujiente

○

Arroz marinero con rape, langostinos y mejillones

SEGUNDOS PLATOS

Carrillada al Pedro Ximénez con patatas confitadas al romero

○

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

○

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

○

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

POSTRE

Canutillos de hojandte crujiente 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 SGAÉ.





MENÚS 1 Y 2

APERITIVOS FRIOS

Cornetes de tartar de atún

Nido de espaguetis con queso a las finas hierbas

Mikado de salmón relleno de crema de pistacho

Panqueques de remolacha relleno de tsatki

Trio de tortillas roll

Canapes de aceituna negra con tortilla de claras

Crostrini de sobrasada con queso gratinado



APERITIVOS CALIENTES

Wok de verduras

Bastones de presa

Brocheta de vieiras con chistorra

Tiropitas de champiñones y puerros con salsa de soja

Cruasanes de langostinos con salsa de yogur y cilantro

Blinis de queso azul con miel y nueces

Crostrini de langostino con alioli de albahaca

Surtido de tacos: chile con carne, salmón con salsa tártara, ibérico y vegetal

Variado de croquetas

Choco

Adobo





Menú 3

PRIMEROS PLATOS

Rillettes de salmón al limón con mahonesa de curry

○

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

○

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



Lubina a la plancha con bilbaina de langostinos

SEGUNDOS PLATOS

Ossobuco de ternera lechal con salsa de trompeta negra



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

Cornetes de tartar de atún

Nido de espaguetis con queso a las finas hierbas

Mikado de salmón relleno de crema de pistacho

Panqueques de remolacha relleno de tsatki

Trio de tortillas roll

Canapes de aceituna negra con tortilla de claras

Crostrini de sobrasada con queso gratinado



APERITIVOS CALIENTES

Wok de verduras

Bastones de presa

Brocheta de verduras con chistorra

Tiropitas de champiñones y puerros con salsa de soja

Cruasanes de langostinos con salsa de yogur y cilantro

Blinis de queso azul con miel y nueces

Crostrini de langostino con alioli de albahaca

Surtido de tacos: chile con carne, salmón con salsa tártara, ibérico y vegetal

Huevos de codorniz a la escocesa

Variado de croquetas

Choco

Adobo



Menú tipo cóctel

Cornetes de tartar de atún

Nido de espaguetis con queso a las finas hierbas

Mikado de salmón relleno de crema de pistacho

Panqueques de remolacha relleno de tsatki

Trio de tortillas roll

Canapes de aceituna negra con tortilla de claras

Crostrini de sobrasada con queso gratinado

Wok de verduras

Bastones de presa

Brocheta de vierias con chistorra

Tirropitas de champiñones y puerros con salsa de soja

Cruasanes de langostinos con salsa de yogur y cilantro

Blinis de queso azul con miel y nueces

Crostrini de langostino con alioli de albahaca

Surtido de tacos: chile con carne, salmón con salsa tártara, ibérico y vegetal

Huevos de codorniz a la escocesa

Variado de croquetas, choco y adobo

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: *Surtido de pasteles*

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
Tallarines con salsa de boletus y achicoria
Crepes con macedonia de verduras sobre pesto de piñones y nueces

POSTRE

Macedonia de frutas



WEDDING

Paloma Romero

Dpto. Comercial Cortijo Doña María

+34 653 844 843

paloma@cortijodonamaria.com

www.cortijodonamaria.com

Síguenos en Facebook e Instagram