

MENÚ ESPECIAL DE BODA

CÓCTEL + COMIDA + BEBIDA
+ BARRA LIBRE + MINUTA

PRECIO TOTAL POR ADULTO:

95,00€ (IVA incluido)

CÓCTEL

En la terraza, en mesas altas (sección acotada)

Aperitivos (a elegir 8):

- Ceviche de mejillón
- Croquetas de jamón ibérico
- Gilda de boquerón del pescador de Villagarcía
- Gazpacho estilo bloody mary
- Filipino de foie de lechazo
- Causa de pulpo a feira y kimchy
- Hot dog marino de sepia y alioli de tintae
- Brocheta de gamba frita con salsa mostaza miel
- Aceituna gordal rellena de Martini
- Mini bao de costilla barbacoa
- Cucurucho de rabas de Santander
- Japo-taco de atún premium con guacamole y kimchy +1€
- Socarrat de quinoa (Pincho de oro 2016) +1€
- Cocardito a bocados (Mejor Tapa Alimentos de España 2020) +1€

COMIDA

Primero a elegir

- Ensalada de langostinos kataifi crujiente con mahonesa de soja y verduras encurtidas
- Hojaldre de verduras, queso brie, gambas con salmón marinado y salsa huevas de mújol
- Ensalada de jamón ibérico, foie de pato y pesto verde de piñones
- Ensalada de maruja y pitu caleya escabechados con verduras encurtidas

Cortante a elegir (opcional)

- Sorbete al gusto (gin tonic, mojito, maracuyá, mango, frutas) +5€

Segundo a elegir

- Solomillo de ibérico relleno de queso y espinacas con salsa de vino oloroso y pastel de patata
- Meloso de ternera de Angus con pastel de patata y salsa Ribera
- Solomillo de frisona con tirabeques y patata rellena de setas +4€
- Rulo de lechazo deshuesado IGP Castilla y León a baja temperatura con pandera y salsa demiglaze de boletus y pastel de patata +4€
- Lechazo IGP Castilla y León asado estilo tradicional con ensalada +4€
- Bacalao en nuestra salsa de puerros y verdejo con pastel de patata
- Merluza de pincho a la plancha con escalivada de pimientos
- Rodaballo salvaje y tirabeques con vinagreta de gamba roja +4€

Postre a elegir

- Tarta de queso "La mejor de Valladolid"
- La merienda de los 80' (Premio postre XX Concurso Provincial Valladolid)
- Torrija de pan brioche con crema quemada

BEBIDAS

- Blanco verdejo premium(D.O. Rueda)
- Tinto (D.O. Ribera del Duero)
- Espumos Frizzante (D.O. Rueda)
- Agua mineral, cerveza, refrescos y zumos
- Café Illy, infusiones y licores

MEJORA BODEGA +3€

- Capitán Disfrutón Verdejo Premium (D.O. Rueda)
- Ribera Pepe Yllera 9 meses

BARRA LIBRE

Duración 2 horas

- Marcas : Tanqueray, Gordon's Pink, Cacique, Smirnoff, J&B...

* Contratar 1 hora extra: 7 €/pax

MINUTA

*Incluye una estándar por persona

Otros servicios disponibles (No incluidos en el precio)

- Cortador de jamón, de salmón, pulpeiro, islas (arroz, quesos, sushi, atún rojo, ostras...)
- Fuente de hielo para aperitivo, buffet de cervezas, barra de coctelería...
- Recenas clásicas, buffet de burgers, hot-dog, tacos...
- Candy bar, fuente de chocolate con frutas, gofres, helados...
- Consulte posibilidades y precios para cambio de vinos
- Diseños personalizados, mapa de mesas, página web...
- Piano, DJ, flores, decoración, coches clásicos, fotomatón...

menúdeniños

- Croquetas caseras de jamón, rabas de calamar y fingers de pollo
- Filetes de solomillo de ternera a la plancha con patatas fritas
- Helado de vainilla con salsa de chocolate caliente y chuches

PRECIO POR NIÑO: **35,00€** (IVA incluido)

*Disponibilidad de menú especial para cualquier persona que tenga alguna alergia o intolerancia alimenticia.

ESTE ES UN MENU TIPO, SE PUEDE PERSONALIZAR AL GUSTO Y NECESIDAD DEL CLIENTE

Tel.: 983 30 36 99 • info@grupomoga.com • www.aquariumrestaurante.com | www.gastrobarsabores.com | www.rioluz.es

GRUPO
MOGA
www.grupomoga.com