

## Menú Especial Servicio Integral

### Cóctel de recepción en Salón Príncipe

#### *Delicatessen*

*Volulavent de marisco - Delicias de atún encebollado con piquillo - Canapé de jamón D.O. Teruel*

*Cucharita de kiwi, cherry y gamba - Saquito de habas y longaniza*

#### *Especialidades*

*Cremita de patata al parmesano - Cucharita de mejillón de roca a la marinera - Rollito mini-frankfrut con bacon*

*Solomillo de ave agri dulce con piña - Tartaleta de frutos del mar gratinada - Cucharita de gulas a la bilbaína*

#### *Fritos selectos*

*Croquetitas jamón y ave caseras - Gamba Orfy - Calamares a la andaluza*

#### *Bar*

*Recepción con cóctel de cava - Cervezas - Vinos D.O. - Refrescos - Minerales*

### Menú en Salón Imperial

*Saquito de maíz crujiente relleno de rape, langostinos y cóctel de setas*

*Dorada al orio con gulitas*

*Solomillo de ternera al Brandy con piquillo y patatas de sartén*

*Tarta Nupcial con Helado*

*Café y licores*

*Bodega: Vinos D.O. Cariñena tinto crianza y blanco joven – Minerales – Cava Aragónés*

*Servicios incluidos: orquesta y discjockey – barra libre (bebidas ilimitadas y primeras marcas) – decoración floral especial*

*Precio: 83,00 euros (IVA incluido)*