

Celebraciones Finca La Parchite

EJEMPLO DE MENÚ PARA BODAS

Aperitivo servido en el jardín

- *Jamón Ibérico al corte*
- *Croquetas de bacalao*
- *Taquitos de cazón macerado en adobo*
- *Dátiles con bacon*
- *Croquetas de jamón*
- *Redonditos de bacon ahumado relleno de gambas y queso*
- *Bebidas:*
 - *Venenciando Manzanilla y Pedro Jiménez.*
 - *Cerveza con y sin alcohol.*
 - *Vino blanco y tinto D.O. La Rioja.*
 - *Refrescos y Agua*

Para picar en el centro de la mesa

- *Queso viejo de oveja*
- *Ensalada de mejillones con su media concha*
- *Tostas de paté de salmón*
- *Langostinos cocidos*
- *Berenjenas rebosadas orly con miel de caña*

Platos individuales en mesa

- *Cóctel de langostinos en su salsa presentado en piña natural*
- *Sorbete de limón*
- *Tacos de pluma ibérica y patatas panaderas al horno con una perita bañada en tinto de uva Merlot; acompañado con dos salsas, una caliente predominando el puerro, y otra fria de Romesco*

*Tarta nupcial acompañada de cava
Café e infusiones*

Bodega

- *Vino blanco del año "Diamante"*
- *Tinto monovarietal de uva "Tempranillo" D.O. Rioja*