

APERITIVOS EN JARDINES

FRIOS

Jamón D.O. Teruel al corte (pan con tomate y aceite de oliva)

Jamón ibérico recebo al corte (pan con tomate y aceite)

Mini blinis de salmón marinado con mantequilla de carabineros

Cucharilla de pulpo con alioli de plancton

Tartar de atún rojo con aguacate y Lumpo

Bombón de queso e hinojo con chocolate blanco

Brocheta de melón con jamón

Chupa chups de foie

Vasito de brandada de bacalao

Cucharilla de pulpo a la vinagreta

Sushi de salmón

Ravioli de salmón y cremoso de queso con pera

Sardina ahumada con tomate

CALIENTES

Cucurucho de rabas crujientes

Teja de gamba orly

Migas con chistorra

Croquetas de ibérico

Teja de lágrimas de torrezno

Cucurucho de bravas con su salsa

Hojaldre de morcilla con aromas de pacharán

Albóndigas de ciervo

Piquillos rellenos de ventresca

Cebolla rellena de rabo de toro estofado con verduritas

Risotto de boletus trufado

Risotto de sepia y pistacho con parmesano

SHOWCOOKING (selección de comida que preparamos en jardín)

Jamón D.O. Teruel al corte (pan con tomate y aceite de oliva)

Jamón ibérico recebo al corte (pan con tomate y aceite)

Selección de quesos de Aragón

***Estos productos cuentan con cortador profesional**

Nuestras brochetas a la plancha

Brocheta de solomillo con trompetillas

Brocheta de gamba marinada con Lima y coco

Brocheta de beicon ahumado y champiñón

Brocheta de vieira con panceta ibérica

Mini hamburguesas de salmón con salsa de mostaza y eneldo

Mini hamburguesa de ternera con tocino y cebolla caramelizada

Todos nuestros Lunch en jardín llevan barra libre de vino blanco y vino tinto, cervezas, refrescos y aguas minerales.



SERVICIOS OPCIONALES

Ceremonia civil en jardines

Decoradora

Candy Bar de dulces y chucherías

Monitores para niños

Música en vivo para ceremonia civil y coctel en jardín

Coches clásicos para novios

Barra libre de mojitos

MENUS ESPECIALES

Disponemos de platos especiales para:

Celíacos

Veganos

Vegetarianos

Consúltenos para otras personas especiales.

BARRA LIBRE (hasta las 5,30 horas de la madrugada)

Los novios deciden cuantas horas

Primeras marcas de licores

Música personalizada. (Nuestro DJ se reúne con novios y eligen su música.)

ENTRANTES

Ensalada de delicias de pato con vinagreta de melocotón y sésamo caramelizado

Ensalada de Verduras Asadas y langostinos escabechados con Lima y cilantro

Ensalada de Bogavante con vinagreta de Coral.

Gazpacho con langostinos

Crema de Carabineros y gambas a la menta

Marisco: Cigala, langostinos, ½ bogavante, mejillón de roca.

Crujiente de gambas y setas en salsa de puerros

Micuit de pato con Mermelada de rosas

PESCADOS

Corona de dorada rellena de verduras y setas con salsa de vermut blanco

Merluza rellena de txangurro en salsa de carabinero

Rape relleno de gambas y salsa de hinojo

Rodaballo a la plancha con tomate al tomillo

CARNES

Ternasco asado con patatas panadera

Carré de cordero asado en su jugo con aromas de la tierra

Paletilla de Ternasco asado con patatas

Milhojas de solomillo con verduritas en salsa española

Paletilla de Lechal asada con patatas

Tronco de Solomillo ibérico en salsa trufada y setas

Solomillo de ternera en medallones al vino tinto de garnacha y lecho de patata

POSTRES

Tarta nupcial (Biscuit, Tres chocolates, yema etc)

Laminero (leche frita, Milhojas de crema y nata, tarta, y helado sobre teja)

Torrija con helado de leche merengada sobre sopa de praliné de avellana

Val au vent de crema y frutas

Todos los postres incluyen helado al gusto y teja de guirlache almendrado

Postre especial para alérgicos al gluten y frutos secos.

Semifrío de higos y nueces en cama cremosa

Tierra de avellanas brownie y crema de sabores

BODEGA

Vinos seleccionados D.O. Calatayud (para otros consultar)

Albada Blanco

Baltasar Blanco

Tintos

Albada tinto garnacha

Cruz de piedra selección

Baltasar Gracián vendimia seleccionada

Baltasar Gracián viñas viejas

Tinto Reyes de Aragón de bodegas Langa

Cava Reyes de Aragón Brut Nature



SORBETES

Mojito al ron

Piña

Mandarina al vodka

Manzana verde

Limón al cava

RECENAS

Mini chapatas variadas (jamón, queso, lomo etc.)

Empanada gallega

Migas con chistorra

Saladitos variados

Perritos calientes

Mini pizzas

Mini Burger

Brochetas de fruta

Servicios incluidos en precio de Menú.

Decoración de Mesa Presidencial y mesas de invitados

Sillas con fundas y lazos

Autobús

Minutas

Discomóvil

Montaje de Boda Civil en Jardín

Habitación suite para novios en Mesón de la Dolores

Degustación del Menú boda en “comedor armantes” del Mesón de la Dolores.

15% descuento en habitaciones para invitados en Hospedería Mesón La Dolores

Fotos en Mesón

MENU INFANTIL

COMBINADOS>

1.-Pechugas empanadas, croquetas, pizza, patatas fritas, helado y refresco.

2.-Chuletas, croquetas, pizza, patatas fritas, helado y refresco

OTROS MENUS

Entrante

Jamón de Teruel, calamares, croquetas, pizza y nuggets

Segundo plato

Chuletas de cordero con patatas fritas o escalope de ternera con patatas fritas

Postre

Helado

Refresco y agua mineral



RESTAURANTE VALDEHERRERA

EVENTOS, BANQUETES, COMUNIONES Y CELEBRACIONES

Salón Valdeherrera

Carpa junto a jardín

Zona ajardinada para coctel

Teléfonos de contacto: 976883287 – 976889055

Página web: www.restaurantevaldeherrera.com

Correo: info@restaurantevaldeherrera.com

HOSPEDERIA MESON DE LA DOLORES

Reservas de Habitación para invitados

Degustación Menú de boda

Teléfono de contacto: 976889055

Página web: www.mesonladolores.com

Correo: recepción@mesonladolores.com