

MENU N° 1

Entrantes al centro

Jamón Ibérico de Bellota

Micuit de pato con pan tostado de pasas

Ensalada templada de langostinos, gambas, y salmón

Risotto de hongos Beltzas con crujiente de queso

Crujiente de changurro

Plato principal a elegir

Chuleta con patatas fritas

Cordero asado con patatas panaderas

Merluza langostada con patatas panaderas

Rapito al horno al estilo orio con patatas panaderas

Solomillo a la parrilla con piquillos y patatas fritas

Postre

Canutillo de crema, helado y chocolate

Café

Bodega

Vino tinto Crianza Inurrieta Cuatrocientos

Vino blanco Inurrieta Orchidea

62 € (10 % IVA no incluido)

MENU N° 2

Entrantes al centro

Jamón Ibérico de Bellota
Micuit de pato con pan tostado de pasas
Revuelto de hongos
Timbal de pulpo y langostinos

Plato principal

Rapito al estilo orio con panaderas
Y
Gorrin asado con patatas panaderas

Postre

Tarta de hojaldre y crema con helado

Café

Bodega

Vino tinto Gran Feudo
Vino blanco Gran Feudo

70 € (10 % IVA no incluido)

MENU Nº 3

Entrantes al centro

Jamón Ibérico de bellota

Micuit de pato con pan tostado de pasas

Ensalada de langostino, gambas y salmón

Risotto de hongo Beltza

&

Rapito al horno al estilo orio con patata panadera

&

Sorbete de limón al cava

&

Solomillo a la parrilla con piquillos y patatas fritas

o

Cordero confitado con verduras en tempura

&

Tejas con helado y chocolate

&

Café e Infusiones

&

Pan

Agua Mineral

Vino Tinto D.O. Rioja Viña Alcorta crianza

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo Alborada

75 € 10% IVA no incluido

MENÚ INFANTIL

Entrantes al centro

Jamón serrano de bodega

Croquetas de jamón

Fritos de jamón y queso

Plato principal a elegir

Costillas de cordero a la parrilla con patatas fritas

Postre

Helados sorpresa

Agua y refrescos

28 € (10% IVA no incluido)

Si quieren añadir al menú

Tarta de chocolate y Chucherías

32 € (10% IVA no incluido)

Aperitivo +/- 15 €

Nachos con queso gratinado con salsas de guacamole y salsa picante

Chistorra frita

Choricillos a la sidra

Queso de la tierra

Pirámides de Sandwich vegetales

Bocatinés de jamón y tomate natural

Canapés variados

Tostadas de ensaladilla rusa

Jamón Ibérico

Chopitos

Rabas

Bloc de pato con pan tostado de pasas

Dados de tortilla de patata

Mini hamburguesas de pollo o de ternera

Piruleta de pato con salsa de pera

Piruleta de langostinos con vinagreta

Brocheta de solomillo de cerdo al oporto

Chupitos de gazpacho con bolita de melón

Chupitos de crema de espárragos

Chupitos de crema de marisco

Cucharitas de revuelto de hongos

Cucharitas de revuelto gulas y bacalao

Cucharitas de revuelto espárragos trigueros y gambas

Saquitos crujientes rellenos de queso de cabra y verduras

Volován miniatura con mousse de salmón y huevas

Volován miniatura de ajoarriero con huevo de codorniz

Dulces

- Tartas variadas
- Sorbete variados
- Sorbetes de mojito
- Sorbetes de mandarina
- Sorbetes de manzana verde
- Sorbetes de limón al cava
- Canutillos de crema con helado y chocolate
- tejas con helado y chocolate

TEL: 948 23 21 66

Información

info@asadorerreleku.com

1. Opciones a añadir:

- Barra libre :
 - 2h por 16 €/ Per
 - 3h por 20 €/ Per

- Castillos hinchables;
 - Pequeño 2h por 150 € (niños hasta 3)
 - Grande 2h por 300 € (de 3 a 12A)

2. 15 días antes del banquete, quedará cerrado el menú a degustar y el número de comensales. Será indispensable que nos indiquen cuántos de estos comensales son alérgicos y a qué alimentos.

3. La totalidad del banquete se podrá abonar con anterioridad o el mismo día del evento, en efectivo o con tarjeta.

4. Si desean mas información pónganse en contacto con nosotros para concertar una cita. Para realizar la reserva deberá adelantar 500 € que se descontaran del total a pagar.

Entrantes

Brocheta de langostinos a la plancha

Cogollos con anchoas y bonito

Crujiente de changurro

Ensalada templada de langostinos, gambas, y salmón

Espárragos frescos con dos salsa

Gambones a la plancha

Jamón Ibérico de Bellota

Pastel de cabracho

Mousse de foie con pan tostado

Pimientos del piquillos al horno

Pimientos rellenos de bacalao

Revuelto de perretxikos

Risotto de hongos Beltzas con crujiente de queso

Timbal de pulpo y langostinos

Vieira Gratinada

Tostaditas de salmón y queso y de pato con cebollita pochada

Milhojas foie de pato, queso y membrillo con pan de pasas

Souffle de changurro, de queso

Brick relleno de merluza y gambas

Verduras a la plancha

Brochetas de verduras y pollo al curry

Ensalada de bogavante

Fritos variados

Choricillos a la sidra

Creps rellenos de hongos

Cena Picoteo +/- 15€

- Pizzas
- Tortilla de patata
- Fritos
- Bocatines variados
- Sándwich de vegetales
- Mini surtido repostería
- Gominolas y dulces
- Brochetas de fruta con cascada de chocolate