




*Hacienda  
Mityana*

*Menü 12 referencias*



**Hacienda Mityana** cuida hasta el más mínimo detalle, por eso nuestros menús están diseñados con cariño y dedicación, de acuerdo a las preferencias de los novios.

Para los que preferís estar en movimiento pero queréis acabar el banquete sentados, nuestro servicio os va a interesar **¡porque lo tiene todo!**

Cóctel paseado (12 referencias)

Córner de jamón con cortador experto

Menú con primer plato, sorbete, segundo plato, postres y café

Barra libre 5 horas

Recena (3 entrepanes)

**Os lo detallamos a continuación...**

# Cóctel

## Fríos

Tabla de quesos variados con distintos panes, uvas y nueces

Taco de salmón marinado con muselina de chili, cítricos y sal negra

Gazpacho de fresa con parmesano y aceite de hierbabuena

Salmorejo cordobés

Vasito de burrata con crema de salmorejo y pesto

Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá

Panacota de Idiazabal con membrillo

Niguri frito de atún rojo y trufa

Carpaccio de lomo de ternera madurado con aceite de trufa y rúcula

## Calientes

Latita de risotto de Boletus y gambas

Saquito de marisco

Ferrero de morcilla e hilo de miel de caña

Croqueta de cigalas y piquillo

Croqueta de carrilleras al Oporto

Rollito de wakame y langostinos con salsa de ciruelas

Minihamburguesitas de solomillo

Mini bao de secreto ibérico, con hierbabuena y salsa coreana

Kao de langostino, huevo y cebollino con salsa de soja

Gyoza de pato y boletus

Daditos de carrillera con parmentier de patata

Chipirion de chalota confitado en verdejo

Pastela Marroquí de pollo y verduras

# Almuerzo o Cena

## PRIMER PLATO A ELEGIR

### Ideas cremas

Crema de carabineros con toque Armagnac y su picadillo

Crema de Boletus con galleta de parmesano trufado

Salmorejo cremoso con polvo de iberico, huevo de codorniz y arbequina

Gazpacho de fresas con helado de aceite de oliva

### Ideas ensaladas

Ensalada de vieira confitada en Jengibre sobre tartar de gamba y brotes tiernos

Timbal de tartar de tomate raff y aguacate con langostinos de Vinaroz

Ensalada de micuit de foie y jamon de bellota con vinagreta de mango

Ensalada de rape y gamba con vinagreta de fruta de la pasion y balsamico

Ensalada de foie y poularda en escabeche con vinagreta de mostaza Dijon y polvo de pistachos

Tomate rosa relleno de burrata, lascas de cecina y trufa

Timbal de Bogavante sobre aguacate y mango con emulsion de citricos (5€ sobrecoste)

# PRINCIPAL A ELEGIR

## Ideas pescados

Merluza en su salsa verde con chipirones a la sartén

Rodaballo salvaje a la gallega

Rape asado en verdejo con toque de bilbaína

Bacalao confitado sobre láminas de judía verde, chipirón y jamón ibérico

Lubina con crema de puerro ahumado y tallarines de sepia

## Ideas carnes

Taco de solomillo a la parrilla con guarnición de patata y salsas

Cochinillo deshuesado con acompañado de compota de reinetas

Paletilla de cordero confitada a baja temperatura (Coste adicional de 4€ + IVA)

Carrilleras de ternera confitadas a baja temperatura cons salsa de Oporto

Lomo alto madurado durante 40 días:

se servirá trinchado al centro tipo asador con una guarnición de pimientos confitados y patata panadera tradicional (Coste adicional de 5€ + IVA)

## GUARNICIONES PLATO PRINCIPAL

Patata panadera tradicional

Crema de patata al tartufo

Graten de patata

## POSTRES

Tarta Nupcial o Surtido de postres para compartir

Café y licores

## SORBETE

Mojito o de limón con toque de Hendricks

## BODEGA CÓCTEL Y BANQUETE

Vino tinto Crianza Rioja o Ribera del Duero D.O

Vino blanco Rueda Verdejo

Cava Freixenet extra

## BARRA LIBRE 5 HORAS

**Ginebras:** Rives 1880, Seagram's, Beefeater y Puerto de Indias Rosa

**Ron:** Barceló y Brugal

**Whisky:** Red Label, JB Y White Label

**Vodka:** Eristoff

Mojitos

Chupitos

## RECENA A MITAD DE LA BARRA LIBRE

Sándwich mixtos

Focaccias de roastbeef

Pulgitas de lomo con queso

# Servicios incluidos

Uso exclusivo de la finca

Recepción invitados con agua y limonada

Cóctel con 12 aperitivos

Córner de jamón Ibérico incluido cortador experimentado

Bebida durante cóctel y cena

Menú: Entrante, Sorbete, Plato principal, postres, café y licores

Degustación de menú para 6 comensales

Organización de protocolo, seating y minutas impresas (modelos estipulados)

Decoración floral de temporada en mesas y estaciones

Distintas opciones de mantelería

Barra libre 5 horas en discoteca completa y terraza Chill Out

Recena a mitad de la barra libre

Servicios audiovisuales; sonido en cóctel y cena así como DJ en la barra libre

Baño independiente para la novia

Seguimiento y supervisión por responsable de Hacienda Mityana

Parking controlado / Cocina by ARTIGOT

ARTIGOT  
CATERING



# Precios

---

Si nos indicáis la fecha de vuestra boda y el número de personas que os acompañarán, os personalizaremos la **mejor propuesta** para vosotros.

Ofrecemos otros servicios como transporte colectivo, transporte de los novios, reportaje fotográfico, animación infantil y cualquier otra cosa que necesitéis.

# Contacto

---



Carretera M-607 Km 37.800  
Colmenar Viejo 28770 Madrid



605673737



infohaciendamityana@gmail.com



haciendamityana.com

SÍGUENOS EN





*Hacienda  
Mityana*

*¡Muchas felicidades!*

