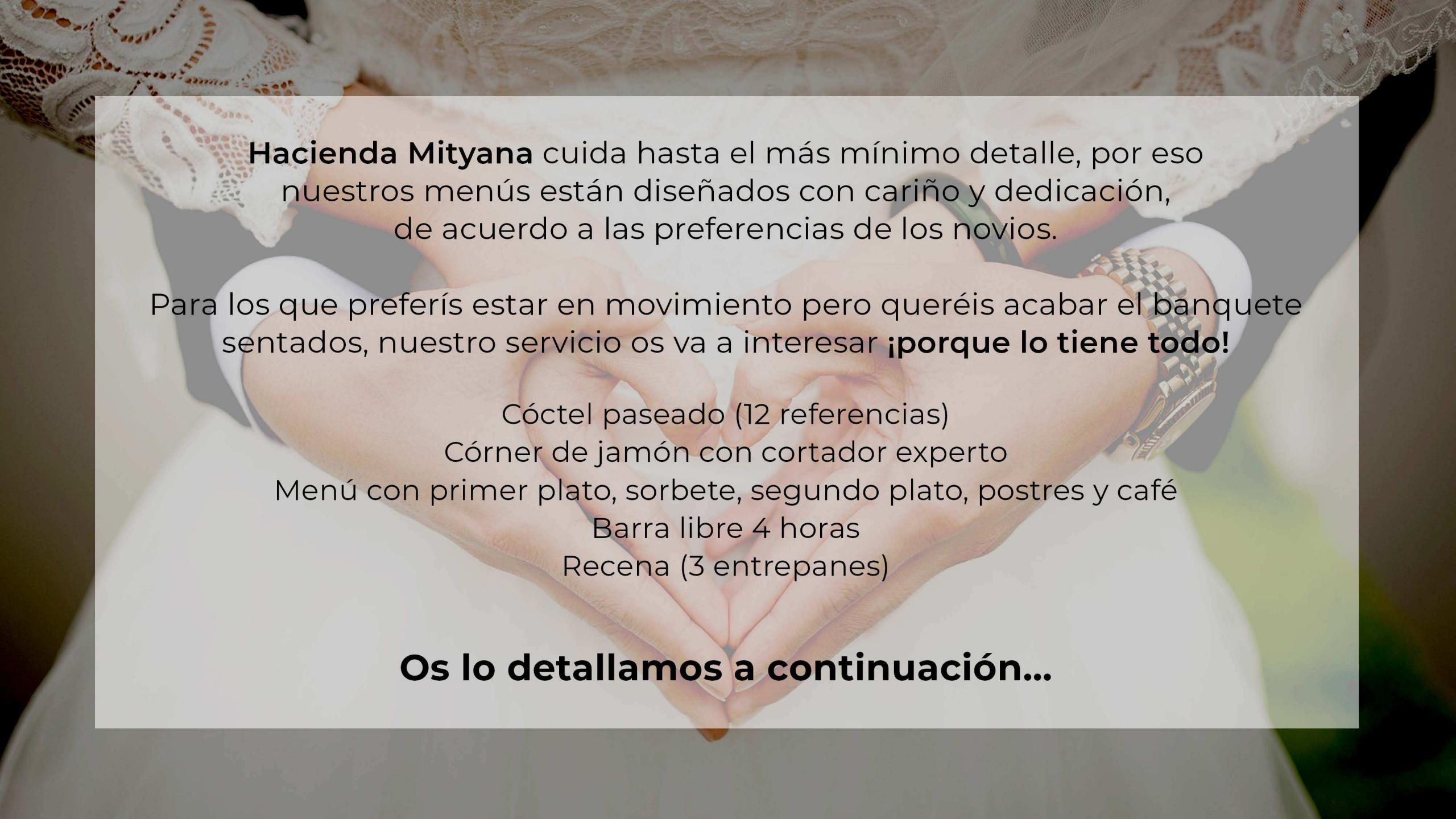




*Hacienda
Mityana*

Menú 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 4 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

Niguirí 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

***ELEGIR 12 REFERENCIAS**

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

Ensalada de pasta negra, salmón y deditos de queso, curado en aceite de estragón

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

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

Ensalada de rape y gamba con vinagreta de fruta de la pasión y balsámico

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 emulsión de cítricos (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 con 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 4 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

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 con cortador profesional

Bebida durante cóctel y almuerzo o cena

Menú: primer plato, sorbete, plato principal, postres, café y licores

Degustación de menú para 6 comensales

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

Decoración floral de temporada en mesas y estaciones

Variedad de opciones para montaje de mesas

Barra libre 4 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

Camerino y baño independiente uso exclusivo de la novia

Seguimiento y supervisión por responsable de Hacienda Mityana

Parking controlado / Cocina by ARTIGOT



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!