

Buenpaladar.com / ibaplus

Canapés fríos. (A elegir 3)

- Jamón de Jabugo y picos de Jerez.
- Torta del Casar con cesto de panes.
- Melba toast con foie y cebolla caramelizada.
- Crostini de rucola, bresaola y parmesano.
- Pan negro con pasta de anchoas.
- Rollitos de espárragos con mahonesa.
- Rollitos de salmón con salsa tártara.
- Brochetas de langostino y espárrago verde con vinagreta de mostaza.
- Brocheta de tomate, mozzarella, oliva negra y albahaca.
- Brocheta de salmón con salsa Gravelax.
- Cucharita de porcelana rellena de anguila ahumada al Pedro Ximenez.
- Burratta trufada con linguace. (pedir con 15 días de antelación).
- Crepes de berros.
- Crepes de finas hierbas con queso y miel.
- Sushi variado.
- Tartare de atún.
- Crudite con dip de queso azul o houmous.

Canapés calientes. (A elegir 3)

- Patatitas rellenas de queso de cabra gratinadas al horno.
- Rollitos de primavera con salsa de soja.
- Rollitos de pasas, ave y miel. (estilo marroquí)
- Palitos de lenguado empanados con salsa tártara o de lima.
- Brocheta de pollo japonesa con sésamo.
- Arancini di riso.
- Chupa-chups de codorniz.
- Chistorritas.
- Croquetas.
- Brochetas de pollo y puerro al curry.
- Bolitas de cordero con dip de yogurt. **0%**
- Espárragos verdes a la plancha. **0%**

Buenpaladar.com / ibaplus

A continuación, cuando han llegado todos los invitados se sirve la cena que consta de dos partes, crema-ensaladas y carnes, aves o pescados.

Platos fuertes. A elegir 3 ensaladas (Grupo 1) 2 principales (Grupo 2).

GRUPO 1

- Crema de lechuga caliente.
- Crema de calabacín helada (o caliente en invierno).
- Crema de tomate y albahaca (verano).
- Gazpacho (verano).
- Vichyssoise (verano).
- Ajoblanco malagueño (verano).
- Crema helada de lentejas con virutas de jabugo (verano).
- Ensalada de rucola, parmesano y bresaola.
- Ensalada de espinacas baby, queso azul, bacón, pera, pan frito y huevo duro de codorniz.
- Ensalada de patata, langostino y finas hierbas.
- Ensalada de judías mini crujientes con vinagreta de echalotas.
- Ensalada de patata, tomate cherry, judías verdes mini, huevo duro y olivas.
- Ensalada de higos con mozzarella de búfala y aceite virgen con limón y Hierbabuena (verano).
- Fuente de higos con jamón finísimo y surtido de quesos (verano).
- Flores de calabacín al vapor rellenas de tomate y cilantro.
- Ensalada india de arroz basmati, pollo, pasas, piñones y curry.
- Ensalada de pasta verde y blanca cipriani al aceite de trufa.
- Lasaña al horno.
- Risotto de espárragos o risotto milanese.
- Raviolis de espinacas y ricota al oliva virgen (o de calabaza, fungí y rucola).
- Berenjenas al horno pamigiana.
- Capellini con calabacines y parmesano.
- Gratín dauphinois. (patatas crema y queso)
- Quiche de espinacas, de cebolla o de puerros.
- Quiche lorraine, de tomate, tomate y albahaca o salmón.
- Arroz marroquí con pato, naranja, avellana y pasas.
- Paella de verduras.
- Gratini de bulbo de apio y manzana verde.
- Tabouleh (ensalada de cous-cous, perejil y tomate).
- Endivias braseadas (cocidas y caramelizadas).
- Tomates a la provenzal.
- Huevos mimosa con anchoas.
- Flores de calabacín rellanas de mozzarella rebozadas y fritas con salsa de tomate y albahaca.
- Guacamole con nachos.
- Judiones de la Granja.
- Pastel de cabracho.
- Pastel de verduras.
- Chips de verduras (remolacha, batata y zanahoria).
- Caviar de berenjena.
- Menestra de verduras.
- Espinacas a la crema o con bechamel o con frutos secos y especias.

GRUPO 2 (O PLATOS PRINCIPALES)

- Milanesas con tomate, albahaca y rucola.
- Solomillo con colmenillas a la crema y arroz salvaje.
- Ragout de pularda con puerros, zanahorias y arroz salvaje.
- Ceviche de rape.
- Ragout de cangrejos de río con arroz blanco.
- Magret de pato con salsa de miel, naranja y espinacas salteadas con frutos secos.
- Roast beef muy fino con mostaza y pepinillos crujientes.
- Salmón marinado al eneldo.
- Pularda rellena de hongos y foie al oporto.
- Solomillo ibérico con salsa de mostaza.
- Riñones al jerez.
- Chipirones encebollados.
- Habitas con butifarra.
- Albóndigas con arroz.
- Codornices diable.
- Perdices con lentejas.
- Ternera en su jugo.
- Escalopines a la crema.
- Wok de verduras con pollo a la soja.
- Hígado encebollado.
- Anguila ahumada con rábano picante.
- Arenques a la crema.
- Lomos de salmón poché con mousselina.
- Gougeonets de lenguado con salsa tartara.
- Ragout de cangrejos de río con arroz blanco.

Buenpaladar.com / ibaplus

Se termina la cena buffet con unos postres variados, que pueden ser pastelitos pasados o también hacer un buffet de postres. En ambas ocasiones elegiremos unas cinco variedades de estos:

Postres buffet. (A elegir 5)

- Fresones de dip con nata.
- Brocheta de fruta tropical.
- Tarta de chocolate crujiente.
- Cheesecake de chocolate.
- Bomba caliente de chocolate.
- Tarta de ciruelas.
- Tarta de peras.
- Tarta de manzana.
- Tarta de limón.
- Crepes de mandarina en tarta.
- Crepes calientes de dulce de leche.
- Baglava. (dulces orientales)
- Tarta árabe de queso y miel con naranjas y azahar.
- Tarta de higos.
- Sorbetes variados originales.
- Parfait de nueces con salsa de caramelo.
- Marquesa de chocolate con salsa de frambuesa.
- Macarrons variados.
- Istars flotantes.
- Tarta de castaña con frutos rojos.
- Appel crumble.
- Tiramisú.
- Arroz con leche de coco y fruta de la pasión.
- Gominolas de frutas.
- Leche frita.
- Mouse de chocolate.
- Tarta tatin.
- Tarta fina de manzana.

Bebida buffet.

- Vino blanco de Rueda Verdejo.
- Vino tinto de Riscal Rioja 1860
- Cava.
- Cerveza.
- Refrescos.
- Zumos.
- Agua.