



Parque Natural Oromana

Avda. de Portugal, s/n.
Alcalá de Guadaira 41500
Sevilla
Telf./Fax: 95 568 64 00

COCKTAIL ESPECIAL BODA

PARA EL CALOR:

CHUPITO DE GAZPACHO A LA ALBAHACA
PETIT CHOUX RELLENOS DE CREMA DE ATÚN
BARQUITAS DE ENDIVIAS RELLENAS DE ROQUEFORT Y NUECES
PAN DE ESPINACA CON TAPENADE ACEITUNAS NEGRAS Y RULO DE CABRA
PAN DE TOMATE CON CREMA DE MEJILLONES EN ESCABECHE
PAN BLANCO CON PALMITOS, YORK Y QUESO CREMOSO
CHACINA IBÉRICA CON PICOS DE JEREZ
TAQUITOS DE QUESO "EN SU QUESO" CON UVAS
BOMBÓN DE FOIE CON SAL DE VINO TINTO

BROCHETAS, CUCHARAS Y BOCADITOS

BOLITAS DE QUESO REBOZADAS CON PIPAS, PISTACHOS Y KIKOS
MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA CON MAYONESA DE MOSTAZA
NUESTRO PINCHO MORUNO DE CERDO IBÉRICO
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA DE BONITO
MINI MOLLETES DE PRINGÁ

HORNEADOS Y APERITIVOS CALIENTES

QUICHÉ DE PANCETA IBÉRICA Y CEBOLLA
MINI VIEIRA RELLENA DE PARMENTIER DE SALMÓN GRATINADA
DELICIAS DE QUESO DE CABRA REBOZADAS CON CONFITURA DE TOMATE
ARROZ MELOSO

FRITOS

CROQUETAS DE PUCHERO
TORTILLITAS DE BACALAO
ADOBO SEVILLANO

**SURTIDO DE POSTRES BUFFET (7 VARIEDADES)
RECENA (LOMO EN PAN DE PUEBLO CON SALMOREJO)**

BODEGA

REFRESCOS, CERVEZA, TINTO PATERNINA, BLANCO DEL PAIS,
OLOROSOS, Y MANZANILLA

PRECIO: 59,10 € POR PERSONA. IVA INCLUIDO



MENU I

APERITIVOS

PETIT CHOUX RELLENOS DE CREMA DE ATÚN
BARQUITAS DE ENDIVIAS RELLENAS DE ROQUEFORT Y NUECES
PAN DE ESPINACA CON TAPENADE ACEITUNAS NEGRAS Y RULO DE CABRA
BOLITAS DE QUESO REBOZADAS CON PIPAS, PISTACHOS Y KIKOS
PAN DE TOMATE CON CREMA DE MEJILLONES EN ESCABECHE
PAN BLANCO CON PALMITOS, YORK Y QUESO CREMOSO
MINI MOLLETES PRINGÁ IBÉRICA
VIVHISOISSE DE ALMENDRAS Y PIQUILLO
VIEIRAS MINI RELLENAS DE PARMENTIER DE SALMÓN
MINI BROCHETAS MORUNAS DE CERDO IBÉRICO
BOQUERONES OROMANA
TORTILLITAS DE BACALAO
CROQUETAS DE PUCHERO CASERAS

PRIMER PLATO

CREPINETA DE SALMON MARINADO RELLENA DE MARISCO Y VERDURITAS
SORBETE DE LIMON AL CAVA

SEGUNDO PLATO

NOISSETES DE SOLOMILLO IBERICO CON SALSA DE
PIÑONES Y MILHOJAS DE PATATA

POSTRE

A ELEGIR:

TIRAMISU CON SALSA DE CHOCOLATE
MOUSSE DE QUESO Y FRUTAS DEL BOSQUE
BISCUIT DE HIGOS AL CHOCOLATE TEMPLADO
TARTA DE TRUFA CON CULIS DE FRESAS
MACEDONIA DE FRUTA FRESCA

BODEGA

CERVEZA, VINO DE LA CASA, REFRESCOS, AGUA Y CAFE

PRECIO: 48.50 € POR PERSONA. IVA INCLUIDO



MENU II

APERITIVOS

PETIT CHOUX RELLENOS DE CREMA DE ATÚN
BARQUITAS DE ENDIVIAS RELLENAS DE ROQUEFORT Y NUECES
PAN DE ESPINACA CON TAPENADE ACEITUNAS NEGRAS Y RULO DE CABRA
BOLITAS DE QUESO REBOZADAS CON PIPAS, PISTACHOS Y KIKOS
PAN DE TOMATE CON CREMA DE MEJILLONES EN ESCABECHE
PAN BLANCO CON PALMITOS, YORK Y QUESO CREMOSO
MINI MOLLETES PRINGÁ IBÉRICA
VIVHISOISSE DE ALMENDRAS Y PIQUILLO
VIEIRAS MINI RELLENAS DE PARMENTIER DE SALMÓN
MINI BROCHETAS MORUNAS DE CERDO IBÉRICO
BOQUERONES OROMANA
TORTILLITAS DE BACALAO
CROQUETAS DE PUCHERO CASERAS

PRIMER PLATO

ENSALADA DE AGUACATE Y LANGOSTINOS CON VINAGRETA DE JEREZ
SORBETE DE LIMON AL CAVA

SEGUNDO PLATO

MUSLO DE PATO CONFITADO CON SALSA DE CIRUELAS Y PATATA
CHATEAU A LA CANELA

POSTRE

A ELEGIR:

TIRAMISU CON SALSA DE CHOCOLATE
MOUSSE DE QUESO Y FRUTAS DEL BOSQUE
BISCUIT DE HIGOS AL CHOCOLATE TEMPLADO
TARTA DE TRUFA CON CULIS DE FRESAS
MACEDONIA DE FRUTA FRESCA

BODEGA

CERVEZA, VINO DE LA CASA, REFRESCOS, AGUA Y CAFE

PRECIO: 50.50 € POR PERSONA. IVA INCLUIDO



MENU III

APERITIVOS

PETIT CHOUX RELLENOS DE CREMA DE ATÚN
BARQUITAS DE ENDIVIAS RELLENAS DE ROQUEFORT Y NUECES
PAN DE ESPINACA CON TAPENADE ACEITUNAS NEGRAS Y RULO DE CABRA
BOLITAS DE QUESO REBOZADAS CON PIPAS, PISTACHOS Y KIKOS
PAN DE TOMATE CON CREMA DE MEJILLONES EN ESCABECHE
PAN BLANCO CON PALMITOS, YORK Y QUESO CREMOSO
MINI MOLLETES PRINGÁ IBÉRICA
VIVHISOISSE DE ALMENDRAS Y PIQUILLO
VIEIRAS MINI RELLENAS DE PARMENTIER DE SALMÓN
MINI BROCHETAS MORUNAS DE CERDO IBÉRICO
BOQUERONES OROMANA
TORTILLITAS DE BACALAO
CROQUETAS DE PUCHERO CASERAS

PRIMER PLATO

ENSALADA DE BACALAO CONFITADO Y VINAGRETA DE MANGO
SORBETE DE LIMON AL CAVA

SEGUNDO PLATO

MEDALLON DE SOLOMILLO IBERICO CON SALSAS CAZADORA

POSTRE

A ELEGIR:

TIRAMISU CON SALSAS DE CHOCOLATE
MOUSSE DE QUESO Y FRUTAS DEL BOSQUE
BISCUIT DE HIGOS AL CHOCOLATE TEMPLADO
TARTA DE TRUFA CON CULIS DE FRESAS
MACEDONIA DE FRUTA FRESCA

BODEGA

CERVEZA, VINO DE LA CASA, REFRESCOS, AGUA Y CAFÉ

PRECIO: 52.50 € POR PERSONA. IVA INCLUIDO



MENU IV

APERITIVOS

PETIT CHOUX RELLENOS DE CREMA DE ATÚN
BARQUITAS DE ENDIVIAS RELLENAS DE ROQUEFORT Y NUECES
PAN DE ESPINACA CON TAPENADE ACEITUNAS NEGRAS Y RULO DE CABRA
BOLITAS DE QUESO REBOZADAS CON PIPAS, PISTACHOS Y KIKOS
PAN DE TOMATE CON CREMA DE MEJILLONES EN ESCABECHE
PAN BLANCO CON PALMITOS, YORK Y QUESO CREMOSO
MINI MOLLETES PRINGÁ IBÉRICA
VIVHISOISSE DE ALMENDRAS Y PIQUILLO
VIEIRAS MINI RELLENAS DE PARMENTIER DE SALMÓN
MINI BROCHETAS MORUNAS DE CERDO IBÉRICO
BOQUERONES OROMANA
TORTILLITAS DE BACALAO
CROQUETAS DE PUCHERO CASERAS

PRIMER PLATO

CREMA DE CALABAZA
Y
PIMIENTOS DEL PIQUILLO ROJOS RELLENOS DE BRANDADA
DE BACALAO

SORBETE DE LIMON AL CAVA

SEGUNDO PLATO

ENTRECOT DE BUEY CEBON AL CABRALES

POSTRE

A ELEGIR:

TIRAMISU CON SALSA DE CHOCOLATE
MOUSSE DE QUESO Y FRUTAS DEL BOSQUE
BISCUIT DE HIGOS AL CHOCOLATE TEMPLADO
TARTA DE TRUFA CON CULIS DE FRESAS
MACEDONIA DE FRUTA FRESCA

BODEGA

CERVEZA, VINO DE LA CASA, REFRESCOS, AGUA Y CAFÉ

PRECIO: 53.50 € POR PERSONA. IVA INCLUIDO



MENU V

APERITIVOS

PETIT CHOUX RELLENOS DE CREMA DE ATÚN
BARQUITAS DE ENDIVIAS RELLENAS DE ROQUEFORT Y NUECES
PAN DE ESPINACA CON TAPENADE ACEITUNAS NEGRAS Y RULO DE CABRA
BOLITAS DE QUESO REBOZADAS CON PIPAS, PISTACHOS Y KIKOS
PAN DE TOMATE CON CREMA DE MEJILLONES EN ESCABECHE
PAN BLANCO CON PALMITOS, YORK Y QUESO CREMOSO
MINI MOLLETES PRINGÁ IBÉRICA
VIVHISOISSE DE ALMENDRAS Y PIQUILLO
VIEIRAS MINI RELLENAS DE PARMENTIER DE SALMÓN
MINI BROCHETAS MORUNAS DE CERDO IBÉRICO
BOQUERONES OROMANA
TORTILLITAS DE BACALAO
CROQUETAS DE PUCHERO CASERAS

EN MESA

SURTIDO SERRANO (JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, QUESO MANCHEGO, CAÑA DE LOMO IBÉRICA)

GAMBAS BLANCAS DE ISLA CRISTINA

PRIMER PLATO

LOMOS DE DORADA REBOZADOS SOBRE SALSA DE CHIPIRON

SEGUNDO PLATO

REDONDILLO DE TERNERA RELLENO DE CIRUELAS Y SALSA DE NARANJA

POSTRE

A ELEGIR:

TIRAMISU CON SALSA DE CHOCOLATE

MOUSSE DE QUESO Y FRUTAS DEL BOSQUE

BISCUIT DE HIGOS AL CHOCOLATE TEMPLADO

TARTA DE TRUFA CON CULIS DE FRESAS

MACEDONIA DE FRUTA FRESCA

BODEGA

CERVEZA, VINO DE LA CASA, REFRESCOS, AGUA Y CAFE

PRECIO: 56.50 € POR PERSONA. IVA INCLUIDO