

The image shows a wedding menu card with a repeating pattern of strawberries and wedding rings. The pattern consists of a white square with a red strawberry, a white circle with a red strawberry, and a white ring with a red strawberry, all set against a light pink background. The text "Menús de Bodas" is written in a cursive font in the center of the card.

*Menús  
de Bodas*

*Menu*

*No 1*

## Individual de Jamón y Lomo Ibéricos de Bellota

### Centros de Mesa

Tabla de Quesos de la Tierra

( Oveja, Cabra y Vaca )

Mejillón Gallego en Vinagreta de Verduras

Paté de Ibérico en Pan de Pita con Trufa y Aceite de

Pistacho

Gambas Blancas Cocidas

### Rodaballo Asado a la Naranja

Con Bizcocho de Verduras Verdes

### Sorbete de Mojito

Cordero Glasada al Horno con Miel de Azahar

Patatas al Vapor

### Pastel Nupcial y Helado

Cava

### De la Bodega

Manzanilla

Vinos Blanco y Tinto de la Tierra

Cervezas, Refrescos

Agua Mineral

*Menu*

*No 2*

## Centros de Mesa

Jamón Ibérico de Bellota  
Lomo Ibérico de Bellota  
Tabla de Quesos de la Tierra  
(Oveja, Cabra y Vaca)  
Cucharitas de Ensalada de Pato  
Croquetas de Choco en Salsa de Manzanilla de  
Sanlúcar  
Pastel de Salmón con Queso sobre Pan de Chapata

Canastilla de Mariscos  
Gambas Blancas y Langostinos Cocidos

Sorbete de Manzana Verde

Tronco de Solomillo Ibérico en salsa Extremeña  
con Torta de la Serena  
Patatas Panaderas y Arroz a las Finas Hierbas

Pastel Nupcial y Hielo  
Cava

## De la Bodega

Manzanilla  
Vinos Blanco Primavera y Tinto de la Tierra  
Cervezas, Refrescos  
Agua Mineral

*Menu*

*Nº 3*

Individual de Jamón y Lomo Ibéricos de Bellota

Centros de Mesa

Queso de Oveja

Tosta de Caballa Fresca en Vinagreta de Anchoas

Cucharitas de Ensalada de Ahumados

Gambas Blancas

Medallón de Rape Confitado en Azafrán

Ensalada de judías verdes

Sorbete de Mandarina

Solomillo de Retinto al Foie con Costra de Pan y Sal  
de Jamón

Patata Asada al Horno

Pastel Nupcial y Hielo

Cava

De la Bodega

Manzanilla

Vinos Rosado y Tinto

Cervezas, Refrescos

Agua Mineral

*Menu*

*No 4*



## Individual de Jamón y Lomo Ibéricos de Bellota

### Centros de Mesa

Queso de Oveja en Aceite de Oliva  
Vasito de Ensalada Templada de Emperador y Gulas  
Croquetas Caseras de Choco  
Gambas Blancas

Atún de Almadraba en Sopa de Apio  
y Compota de Dátiles

Sorbete de Limón

Bombón de Solomillo Ibérico relleno de Foie,  
Champiñones y Puré de Patatas  
con guarnición de Tallarines Milanésa

Pastel Nupcial y Helado  
Cava

### De la Bodega

Manzanilla  
Vinos Rosado y Tinto  
Cervezas, Refrescos  
Agua Mineral

*Menu*

*Nº 5*

Individual de Jamón y Lomo Ibéricos de Bellota

Centros de Mesa

Queso de Oveja

Vasito de Ensalada de Ibéricos

Pastel de Salmón y Queso sobre Pan de Chapata

Gambas Blancas

Atadillo de Lomo de Bacalao y Papada de Ibérico

Sobre salsa de Piñones y Manzana con un suave

picante

Sorbete de Piña

Presas Ibéricas Rellenas de Bolletus sobre Crema de

Jamón

Patatas a las Finas Hierbas

Pastel Nupcial y Hielo

Cava

De la Bodega

Manzanilla

Vino Blanco Primavera

Vino Tinto de la Tierra

Cervezas, Refrescos

Agua Mineral

*Menü*  
*Infantil*

Tabla de Ibéricos  
Jamón, Lomo, Saldichón y Chorizo

Centros de Mesa

Calamares a la Romana  
Croquetas de Jamón

Pechuguitas de Pollo Empanadas  
Patatas Fritas

Helado y Refrescos

*Buffet*

Jamón Ibérico de Bellota

Lomo Ibérico de Bellota

Tabla de Quesos de Oveja, Cabra y Torta de la Serena

Tosta de Foie de Pato con Pedro Ximénez Gelatinado

Bocaditos de Salmón Marinado y Bacon

Serpentinas de Verduras en Tempura con aliño  
Extremeño

Crujiente de Rape sobre Arroz Pilé

Piononos de Palometa Ahumada, Jamón y Piñones  
con Vinagreta de Tomate y Mozzarella Italiana

Tempura Negra de Langostinos y Calabacín sobre  
Vichyssoise de Calabaza

Cervezas, Refrescos, Vinos

Los entrantes del menú elegido se servirán en el buffet

Se servirá en un salón contiguo al elegido para la cena,  
con una duración aproximada de una hora.

**Todos nuestros platos son de elaboración propia con productos de  
primera calidad.**

*Cocktail*

*y*

*Barra Libre*



## COCKTAIL DE BIENVENIDA

### Selección de Canapés

Brochetas de Pulpo a la Gallega  
Galletitas de Pollo con Guacamole  
Tosta de Queso Tierno con Virutas de Jamón  
Chupito de Melón con Jamón

### Fritos

Croquetas Caseras  
Taquitos de Cazón en Adobo  
Piruletas de Langostinos

### Refrescos y Cervezas

Se servirá en un salón contiguo al elegido para la cena,  
Con una duración aproximada de 35 minutos.

## BARRA LIBRE

Duración 4 horas

Duración 6 horas

### Bebidas:

Whisky J.B., Cutty Sark o similar  
Ron Caecique, Barceló o similar, Ron Bacardí, Ginebra  
Beefeater,  
Vodka, Malibú, Licorés sin Alcohol y Refrescos

# *Nuestros Vinos*

*(Incluidos en Menús)*

Manzanilla la Guita  
Blancos Orgullo de Barros, Primavera o Manuza  
Tintos Orgullo de Barros, Atlixca, Alavde o similar  
Rosado Peñascal

# *Atenciones Especiales*

Menú Degustación para 6 personas

Minutas Impresas

Centro Floral Presidencial

Tarifa Especial en Alojamiento para Invitados

Suite Nupcial para los Novios

Menús especiales para celiacos, vegetarianos...etc.





**C/ El Campo, 18**  
**06380 Jerez de los Caballeros- Badajoz**  
**Telf: 924 73 12 44 – 618 11 39 43 Fax: 924 73 14 53**  
**Email: [info@hoteloasis.eu](mailto:info@hoteloasis.eu)**