Menús

2026–2027



Masia Venta 2'home

Masia Venta L'home

Menú 1

*Cortador de jamón * Mesa de quesos e ibéricos * Mesa de pates nachos y mermeladas

Coctel (6 a elegir)

*Flor de lechal con mayonesa campera.

* Tartar de atún.

* Tosta de ajoarriero con bacalao.

*Queso frito francés acompañado de confitura de tomate.

*vol-au-vent de foie y manzana caramelizada .

* Tosta de sobrasada con huevo de codorniz.

*Cucharita de salmón ahumado relleno de crema de almendras.

* Buñuelo de bacalao y ali i oli.

*Torpedo de langostino con mayonesa de soja.

Primero

* Lubina al horno acompañada de brocheta de langostino y salsa de puerros.

o

* Ensalada templada de gulas y langostinos.

Sorbete

*Mojito o *Mango o *Piña

Segundo

•carrillera ibérica acompañada de graten de patata y salsa de boletus.

o

*Milhojas de solomillo ibérico con huevo poche y espuma de patata ahumada.

Postre

*Cremoso de chocolate blanco sobre crujiente de muesli.

o

* cheesecacke de lotus

Bodega

*Refrescos*Cerveza * Agua *cava *Vinos Valencianos

*Decoración de las mesas y seating plan.

*Montaje de la ceremonia civil

* Prueba del menú para dos personas

*Minutas de boda

*Barra libre con discomóvil (3 horas) .

• Resopón (pulguitas de longaniza y lomo con queso)

*Música ambiental durante todo el evento

PRECIO POR PERSONA 125 EUROS MINIMO 120 PERSONAS

Masia Venta L'home

Menu 2

Cortador de jamón Mesa de quesos e ibéricos *Mesa de paces nachos y mermeladas.

Coctel (6 a elegir)

* Bocadito de sardina ahumada y manzana caramelizada.

*Bombón de queso azul envuelto de mermelada de albaricoque y cebolla frita.

*Pulpo a la gallega.

*Lionesa de morcilla y chipirones con ali i oli en su tinta.

*Brocheta de langostino sobre crema de aguacate.

*Pastel de presa con mayonesa de wasaby.

*Piruleta serrana.

* Cono relleno de crema de dátiles y curry.

Primero

*Ensalada de marisco.

o

* Merluza al horno sobre carpaccio de gambón y muselina de naranja .

Sorbete

*Piña o *Mojito o *Mango

Segundo

*Crujiente de secreto ibérico sobre cama de patata y trufa negra.

o

*Pluma de cerdo sobre polenta de bacon y queso con salsa de aporto.

Postre

*Milhojas de crema de mango y mascarpone con frutos rojos.

o

*Nube de violetas.

O

* Semiesfera de Ferrero.

Bodega

•Refrescos•Cerveza• Agua•cava•Vinos Valencianos

•Decoración de las mesas y seating plan.

•Montaje de la ceremonia civil

• Prueba del menú para dos personas

•Minutas de boda

•Barra libre con discomóvil (3 horas).

• Resopón (Pulguitas de longaniza y lomo con queso)

•Música ambiental durante todo el evento

PRECIO POR PERSONA 125 EUROS MINIMO 120 PERSONAS

Masia Venta L'home

Menú 3 (tipo coctel)

*Cucharita de salmón.
*Hojaldre relleno de pollo y salsa tártara.
*Delicias de foie.
*Témpera de berenjena con miel de flor de azahar.
*Buñuelo de bacalao y all i oli.
*Cono relleno de crema de dátiles y curry.
*Tosta de sobrasada y huevo de codorniz.

Degustación de ibéricos

*Jamón ibérico cortado al momento.
*Variedad de ibéricos y quesos.
*Variedad de mermeladas y pates.
*Variedad de nachos y cremas.
*Variedad de panes.

Zona asiática

*Sushi variado.

Zona marítima

*Fritura de pescado fresco.
*Delicias crujientes con crema de fruti di mare.
*Degustación de cervezas.

Zona campestre

*mini burguer.
*Chuletón al corte.
*Delicias de pollo.

Para los mas golosos
*Repostería fina dulce.

Bodega

*refrescos *cerveza *agua *cava *vinos valencianos

El menú incluye

*Decoración de las mesas y seating plan.
*Montaje de la ceremonia civil.
*Prueba del menú para dos personas.
*Barra libre con discomóvil (4 horas) más candybar.
*Resopón.
*música ambiental durante todo el evento.
*Masía con alojamiento para 100 personas.

PRECIO POR PERSONA 145 EUROS MINIMO 120 PERSONAS