

*MASÍA*

*VENTA L'HOME*



[www.masiaventahome.com](http://www.masiaventahome.com)  
[info@masiaventahome.com](mailto:info@masiaventahome.com)

Maria Portales – 622487750

# MASIA VENTA L'HOME

## Menú 1

*Cortador de jamón\* Mesa de quesos e ibéricos*

*\* Mesa de pates, nachos y mermeladas*

## Coctel

*\* Cucharita de salmón relleno de crema de queso y almendra*

*\* Hojaldre de pollo y salsa del chef*

*\* Cono relleno de crema de dátiles y curry*

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

*\* Tosta de sobrasada con huevo de codorniz*

## Prímero

*\* Ensalada de marisco*

*o*

*\* Corvina al horno acompañada de salteado de verduras*

## Sorbete

*\* Mojito*

## Segundo

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

*o*

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

## Postre y tarta

*\* Milhojas de mascarpone con crema de magno y frutos rojos.*

*o*

*\* Fruta natural cubierta de chocolate puro y blanco sobre crema de frutos rojos y helado de ron con pasas.*

## 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 (mini hamburguesas)*

*\* Música ambiental durante todo el evento*

**PRECIO POR PERSONA 140 EUROS MINIMO 50 PERSONAS**

# MASIA VENTA L'HOME

## Menú 2

*Cortador de jamón\* Mesa de quesos e ibéricos*

*\* Mesa de pates, nachos y mermeladas*

## Coctel

*\* Buñuelo de bacalao con all i oli.*

*\* Queso frito francés con confitura de tomate.*

*\* Cucharita de bacalao ahumado con tomate tamizado.*

*\* Croquetas del chef con una ligera salsa de pimienta.*

*\* Tosta de ajoarriero con bacalao.*

## Prímero

*\* Lubina al horno acompañada de brocheta de marisco y salsa de puerros.*

*o*

*\* Salmón al horno acompañado de gambón y cebolla caramelizada.*

## Sorbete

*\* Piña*

## Segundo

*\* Carrillada de cerdo ibérico con salsa de boletus y graten de patata.*

*o*

*\* Entrecot hecho al momento acompañado de graten de patata.*

## Postre y tarta

*\* Cremoso de chocolate blanco sobre crujiente de muesli.*

*o*

*\* Cheescake.*

## 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 (mini hamburguesas)*

*\* Música ambiental durante todo el evento*

**PRECIO POR PERSONA 140 EUROS MINIMO 50 PERSONAS**

# MASIA VENTA L'HOME

## Menú 3

- \*Cucharita de salmón.*
- \*Hojaldre relleno de pollo y salsa tártara.*
- \*Delicias de foie.*
- \* Brocheta de langostino en reducción de cítricos y cardamomo.*
- \*Tempura de berenjena.*
- \*Buñuelo de bacalao.*
- \*Cono relleno de crema de dátiles y curry.*
- \*Tosta de sobrasada con 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.*
- \* degustación de cervezas.*
- \*Delicias crujientes.*

## Zona campestre

- \*Míní burger.*
- \* Chuletón al corte.*
- \* Delicias de pollo.*

## Para los mas golosos

- \*Repostería fina dulce.*
- \*Tarta.*

## 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*
- \*Barra libre con discomóvil (3 horas) mas candy*
- \*Resopón*
- \*Música ambiental durante todo el evento*
- \* Masía con alojamiento para 50 personas incluida en el precio del menú*

PRECIO POR PERSONA 200 EUROS MINIMO 50 PERSONAS

# MASIA VENTA L'HOME

## *Menú Infantil*

*\*Cortador de Jamón*

## *Coctel*

*\*El mismo que se elija del menú adulto*

## *Entrantes*

*\*Calamares*

*\*Bravas*

*\*Croquetas*

*\*Nugues*

## *Plato Principal*

*\*Hamburguesa completa*

*o*

*\*Paella valenciana*

*o*

*\*Pechuga rebozada con patatas*

## *Postre*

*\*Helado*

## *Tarta*

## *Bodega*

*\*Refrescos\*Agua*

*PRECIO POR NIÑO 45 EUROS*