



Villa Araceli Celebraciones
669 095 014 - 954 15 05 46
www.villaAraceli.com

Menú Vainilla

Aperitivos de Entrada: Duración de 1 hora

Canapés Variados
Piononos de Roquefort
Tronquitos de Marisco
Dátiles "Preñaos"
Minicroassant
etc...

"Pescaíto" Frito:
Chocos
Rosada al Limón

Chacina:
Paleta de Bellota D.O. "Jamón de Huelva"
Queso Zamorano D.O. "Vicente Pastor"

Cazoletas de La Casa:
Espinacas con Garbanzos Fidegüá
Minipinchitos Morunos
Huevos "Bombita"
Chupitos de Salmorejo con Jamón

Cena o Almuerzo:(Por mesa de diez personas)

1º Plato:

Cuatro Fuentes de Gambas Blancas de Huelva

2º Plato:

Revuelto de Bacalao "Dourao"

3º Plato:

Solomillo en Salsa, Medallón de Solomillo, Pinta Rellena de Ternera o Carrillera con Guarnición.

Salsas: Pimienta Verde, Pimienta Negra, Mostaza, Güisqui, Castellana y Oporto.

Postre:

*Tarta de Corte Ceremonial
Tartaleta de Frutas Naturales
sobre Crema Inglesa
y
Cava*

Bodega:

Cerveza, Manzanilla, Refrescos, Zumos, Agua Mineral, Oloroso,
Vino Blanco y Tinto Crianza (D.O.).

Precio por Comensal 2010 y 2011 : 39 €