

MENÚ VEGETARIANO/VEGANO BODA

CÓCTEL DE BIENVENIDA

FRIOS

- Snacks de yuca frita y plátano macho.
- Gazpacho verde con aceite de oliva virgen extra.
- Cucharita porra antequerana.
- Baba ganush con crudités de verduras.
- Delicias de mango y arroz basmati.
- Humus alubia y boniato asado sobre mini blinis de garbanzo.
- Snacks de garbanzos especiados.

CALIENTES

- Mini rollitos de primavera con agridulce de piña.
- Bolitas de falafel.
- Champiñón relleno de cheddar vegano.
- Arancinis de boletus y trufa.
- Gyozas.
- Samosa verde.
- Pita vegetal.

PRIMEROS PLATOS (a elegir)

- Salmorejo cordobés.
- Gazpacho andaluz
- Gazpacho de fresón.

SEGUNDOS PLATOS (a elegir)

- Lasaña de verduras con heura.
- Parrillada de verduras.

TERCER PLATO

- Hamburguesas vegetales con soja y vitamina B12

BEBIDAS

- Gran vino blanco afrutado de rueda.
- Vino tinto rioja Viña Real (CVNE).
- Cerveza, agua mineral y refrescos.
- Licor de manzana, melocotón, hierbas, orujo, pacharán, brandy Magno.

POSTRES

- Tarta y helado vegano.
- Café e infusiones.
- Aria Brut Nature (Segura Viudas)

PRECIO: MISMO PRECIO QUE MENÚ ADULTO ELEGIDO (10% IVA no incluido).

Menú válido hasta 31 Dic. 2023.

