

# MENÚS 2024



Alojamiento para 4 personas!!  
Ideal para una familia



*El Rento le ofrece variedad de platos y menús para su celebración.  
Usted mismo puede también elaborar su propio menú y sugerirnos  
lo que desee.  
Estaremos encantados de atenderle.*

## Menú Infantil

Snack: patatas fritas, cortezas, gusanitos, etc. (centro mesa)

### Primeros Platos:

- \* Plato combinado: pinocho de tortilla de patata, Nuggets de pollo, mini san Jacobo y mini pizza.
- \* Sopa de Cocido con Fideos
- \* Pasta con Tomate

### Segundos Platos:

- \* Lomo a la Plancha con patatas fritas
- \* Pinchitos de Pollo con patatas fritas
- \* Pechuga de Pollo empanada con patatas fritas

### Postre:

Tarta de Banquete y Helado

### Bebida:

Agua Mineral y Refrescos

Precio por comensal:.....€

**\*NOTA: se deberá elegir con antelación un primer y segundo plato únicamente para todos los comensales.**

## Aperitivo de Bienvenida

### A ELEGIR 6 ENTRANTES

#### Aperitivos Fríos:

- Jamón de Bodega al Corte
- Brocheta de Langostinos y Frutas
- Volován de crema de queso con ahumados y confitura
- Chupito de Gazpacho
- Bocaditos de melón con crujiente de jamón
- Tartaleta de Ensaladilla
- Mini Tosta de Ajo Arriero con Bacalao
- Brocheta de queso tierno y membrillo

#### Aperitivos Calientes:

- Pinchitos de Pollo al curry
- Croquetas de Ibérico
- Mini Hamburguesas con pan bombón y cebolla caramelizada
- Piruletas de Gambas
- Twister de Langostinos
- Choricillos de pueblo caseros
- Degustación de Morteruelo Típico de Cuznea

### **BARRA LIBRE\* DE BEBIDA**

Prezio por comensal: ..... €

## Menú nº 1

### Plato de Marisco:

6 Langostinos cocidos (gordos)

6 Gambonzos a la Plancha

6 Gambas Cocidas

Sopa de Puchergete "el rento" con picadillo de pan, jamón y huevo

Lomo de Bacalao a la Vizcaína con fondo de cebolla caramelizada

\*\*\*

Medallones de Solomillo Ibérico al Vino Oporto con bolitos y setas

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero

Cava o Sidra

Precio por comensal: ..... €

## Menú nº 2

### Aperitivos Fríos:

Tabla de Ibéricos y Serranos con Jamón  
Tomate Raff con Bonito al Aceite de Oliva

### Aperitivos Calientes:

Gambón a la Plancha  
Queso Frito con confitura

### Plato Principal a elegir\*:

Lomo de Merluza del Cantábrico  
con fondo de cebolla caramelizada con ajillos tiernos y gulas

\*\*\*

Szczeto al Horno con Champiñón al Vino Oporto

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales  
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero  
Cava o Sidra

Prezio por comensal: ..... €

**\*La elección del plato principal deberá hacerse con una semana de antelación a la celebración del banquete.**

## Menú nº 3

### Aperitivos Fríos:

Tabla de Jamón, Queso y Lomo

Ajo Arriero con Bacalao

Ensalada de Endivias y Cogollitos arropados con Salmón Noruego

y picadillo de jamón dulce, queso y frutas tropicales al aceite de oliva virgen con miel de romero

### Aperitivos Calientes:

Pimientos de Piquillo Rellenos bañados en Salsa Riojana

Croquetas de Ibérico

### Plato Principal a elegir\*:

Lomo de Bacalao a la Vizcaína con fondo de cebolla caramelizada

\*\*\*

Medallón de Solomillo Ibérico al Horno al Vino Oporto

con pasas e higos y tosta de patata

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales

Café de Puchero

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Cava o Sidra

Prezio por comensal: ..... €

**\*La elección del plato principal deberá hacerse con una semana de antelación a la celebración del banquete.**

## Menú nº 4

### Aperitivos Fríos:

Tabla de Ibéricos y Serranos con Queso Manchego de Oveja  
Ensalada de Endivias y Cogollitos arropados con Salmón Noruego  
y picadillo de jamón dulce, queso y frutas tropicales al aceite de oliva virgen con miel de romero

### Aperitivos Calientes:

Huevos rotos con jamón sobre cama de patatas

Calamares en Salsa Marisquera

Lomo de Salmón al Horno en salsa verde

\*\*\*

Codillo Brasado al Horno

con patatas al montón

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero

Cava o Sidra

Precio por comensal: .....€

**\*La elección del plato principal deberá hacerse con una semana de antelación a la celebración del banquete.**

## Menú nº 5

### Aperitivos Fríos:

Tabla de Lomo ibérico y Queso manchego  
Jamón de Bodega al corte con almendras fritas  
Tomate de la Huerta con Bonito escabechado y Sardina Anchoada

### Aperitivos Calientes:

Twister de langostinos con pasta filo  
Croquetas de ibérico  
Gambón a la plancha

### Plato Principal a elegir\*:

Lomo de Merluza al horno  
con fondo de cebolla caramelizada

\*\*\*

Paletilla de Lechal al Horno

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales  
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero  
Cava o Sidra

Precio por comensal: .....€

**\*La elección del segundo plato deberá hacerse con una semana de antelación a la celebración del banquete.**

## OPCIONES EXTRA

Sorbete al cava: 2,50€/comensal

- Limón
- Mango
- Mojito

Para después del banquete:

- "Copas": 6,00€
- Refrescos: 2,50€

Entretenimiento para los peques:

Le facilitaremos el contacto de todo aquello que necesite:  
colchonetas, monitores para actividades, etc.

## Algunas fotos de nuestros platos



*Tomate de la Huerta con Bonito y  
Sardina Anchoada*



*Tabla de Ibéricos y Serranos con Queso  
Manchego*



*Huevos rotos con jamón sobre cama de  
patatas al montón*



*Tosta de Salmón Ahumado con espuma  
de tomate y eneldo*



*Rollitos de Jamón Cocido con huevo  
hilado*



*Pinchitos de pollo al curry*



*Ensalada de canónigos con gulas,  
beicon y frutas*



*Ensalada de cogollitos y envidias con salmón  
ahumado*



*Cordero Asado al Horno a la Castellana*



*Bacalao a la Vizcaina*



*Paletilla de Lechal al Horno*



*Pimientos de piquillo rellenos de bechamel de bacalao*



*Huevos rotos con gulas sobre cama de patatas al montón*



*Cóctel de Piña tropical con langostinos cocidos*



*Gambón a la Plancha*



*Merluza al horno con almejas y gulas*

## Información General

- \* *Todos los banquetes serán tratados de forma individual y personalizada a las necesidades y gustos del cliente.*
- \* *La reserva firme se efectuará mediante la firma del contrato y el depósito del 20% a cuenta del importe total previsto.*
- \* *En caso de enlace, el plano o disposición de los comensales junto con la lista de invitados definitiva la deberá aportar el cliente mínimo 10 días antes de la celebración.*
- \* *Se deberá confirmar el número de comensales 10 días antes de la realización del evento. Este número será mínimo a facturar, sin perjuicio de que si asistieran más comensales el importe será el correspondiente al número de asistentes definitivo.*
- \* *El abono de la celebración debe hacerse por medio de ingreso o en efectivo al finalizar el evento.*
- \* *En caso de enlace, si la celebración es en nuestras instalaciones, los novios tendrán una habitación gratuita para la noche del evento con el desayuno incluido.*
- \* *El presente listado incluye precio de los menús servidos en nuestras instalaciones. Dichos precios están sujetos a variación en servicio de catering. Consúltenos sin compromiso y le informaremos al respecto.*
- \* *Para su total satisfacción, los menús pueden modificarse a su gusto. Consúltenos el menú con sus platos favoritos y le daremos presupuesto sin ningún compromiso.*
- \* *Si quieres que tu celebración luzca espectacular te facilitamos el contacto de “Flores Buganvilla”, su trato y el trabajo que realizan es extraordinario!!! 969.232.665*  
<https://www.facebook.com/pages/category/Florist/FLORISTERIA-LA-BUGANVILLA-101120186608524/>