



# SEGORE ETXE BERRI

---

Menús de boda



943 58 09 76



# SEGORE ETXE BERRI

---

## Menús de boda

### MENU N° 1

#### *Lunch*

*Canapés de jamón y pimiento verde*

*Salmón ahumado con queso*

*Pudín de pescado*

*Bacalao ahumado con vinagreta*

*Hojaldres rellenos de chistorra*

*Croquetas de bacalao*

*Cestitas rellenas de hongos*

*Croquetas de jamón*

---

*Ensalada templada de marisco*  
*Kokotxas y almejas a la marinera*  
*Cigalas a la plancha*

.....  
*Sorbete de limón*

.....  
*Lenguado a la menier*

.....  
*Cordero asado o solomillo con guarnición*

.....  
*Tarta nupcial con helado*

.....  
*Cafés y licores (JB, magno, Baileys y pacharan)*

### VINOS

*Tinto: Martinez Alesanco Crianza*

*Rosado: Ilagares*

*Sidra*

*Cava Anna de Codorniu*

---

*Precio año 2017: 75€ + I.V.A.*

*\* El lunch de la noche 10€ más por persona*



# SEGORE ETXE BERRI

---

## Menús de boda

### MENU N° 2

#### *Lunch*

*Canapés de jamón y pimiento verde*

*Salmón ahumado con queso*

*Pudín de pescado*

*Bacalao ahumado con vinagreta*

*Hojaldres rellenos de chistorra*

*Croquetas de bacalao*

*Cestitas rellenas de hongos*

*Croquetas de jamón*

---

*Ensalada de changurro*  
*Crepes rellenos de puerros y gambas*  
*Bogavante*

.....  
*Crema de marisco*

.....  
*Rape al horno o a la americana*

.....  
*Cordero asado o solomillo con guarnición*

.....  
*Tarta nupcial con helado*

.....  
*Cafés y licores (JB, magno, Baileys y pacharan)*

### VINOS

*Tinto: Martinez Alesanco Crianza*

*Rosado: Ilagares*

*Sidra*

*Cava Anna de Codorniu*

---

*Precio año 2017: 75€ + I.V.A.*

*\* El lunch de la noche 10€ más por persona*



# SEGORE ETXE BERRI

---

## Menús de boda

### MENU N° 3

#### *Lunch*

<i>Canapés de jamón y pimiento verde</i>	<i>Hojaldres rellenos de chistorra</i>
<i>Salmón ahumado con queso</i>	<i>Croquetas de bacalao</i>
<i>Pudín de pescado</i>	<i>Cestitas rellenas de hongos</i>
<i>Bacalao ahumado con vinagreta</i>	<i>Croquetas de jamón</i>

---

*Ensalada templada de bacalao*  
*Hojaldre relleno de hongos o de foie y manzana*  
*Gambas a la plancha*

.....  
*Consomé*

.....  
*Rodaballo a la menier*

.....  
*Cordero asado o solomillo con guarnición*

.....  
*Tarta nupcial con helado*

.....  
*Cafés y licores (JB, magno, Baileys y pacharan)*

### VINOS

*Tinto: Martinez Alesanco Crianza*

*Rosado: Ilagares*

*Sidra*

*Cava Anna de Codorniu*

---

*Precio año 2017: 70€ + I.V.A.*

*\* El lunch de la noche 10€ más por persona*



# SEGORE ETXE BERRI

---

## Menús de boda

### MENU N° 4

*Jamón Ibérico*

*Foie de pato*

*Ensalada templada de marisco*

*Kokotxas y almejas a la marinera*

*Langostinos a la plancha*

.....

*Sorbete de limón*

.....

*Rodaballo al horno*

.....

*Cordero asado o solomillo con guarnición*

.....

*Tarta nupcial con helado*

.....

*Cafés y licores (JB, magno, Baileys y pacharan)*

### VINOS

*Tinto: Martinez Alesanco Crianza*

*Rosado: Ilagares*

*Sidra*

*Cava Anna de Codorniu*

---

*Precio año 2017: 70€ + I.V.A.*

*\* El lunch de la noche 10€ más por persona*



# SEGORE ETXE BERRI

---

## Menús de boda

### MENU N° 5

*Jamón Ibérico*

*Foie de pato*

*Crepes rellenos de puerros y gambas*

*Changurro al horno*

*Cigalas a la plancha*

.....

*Crema de marisco*

.....

*Rape al horno*

.....

*Cordero asado o solomillo con guarnición*

.....

*Tarta nupcial con helado*

.....

*Cafés y licores (JB, magno, Baileys y pacharan)*

### VINOS

*Tinto: Martinez Alesanco Crianza*

*Rosado: Ilagares*

*Sidra*

*Cava Anna de Codorniu*

---

*Precio año 2017: 75€ + I.V.A.*

*\* El lunch de la noche 10€ más por persona*



# SEGORE ETXE BERRI

---

## Menús de boda

### MENU N° 6

*Ensalada templada de marisco*

*Chipirones a la plancha*

*Changurro al horno*

*Cigalas a la plancha*

*Bogavante*

.....

*Sorbete de limón*

.....

*Lenguado a la menier*

.....

*Cordero asado o solomillo con guarnición*

.....

*Tarta nupcial con helado*

.....

*Cafés y licores (JB, magno, Baileys y pacharan)*

### VINOS

*Tinto: Martinez Alesanco Crianza*

*Rosado: Ilagares*

*Sidra*

*Cava Anna de Codorniu*

---

*Precio año 2017: 90€ + I.V.A.*

*\* El lunch de la noche 10€ más por persona*