



## Brunch gourmet para bodas

### Bloque uno:

Ensalada caprese con tapenade de aceitunas negras y anchoas del cantábrico  
Ensalada de arugula con endivias, peras, nueces garapiñadas y queso gorgonzola  
Bagels de salmón ahumado  
Tártara de melón, jamón serrano y albahaca

### Bloque dos:

Omellete de alcachofas y tocino  
Omellete de verduritas y queso parmesano  
Omellete de champiñones, espinacas y salmón ahumado  
Huevos rotos con chistorra o jamón serrano  
Huevos estrellados al gusto

### Bloque tres:

Crepas de filete con queso roquefort y pasas  
Crepas de ratatouille y queso parmesano  
Tarta tatin de queso gruyere y peras  
Hojaldrito de jamón serrano con espárragos y arugula  
Quiche de manzana, poro y queso de cabra

### Bloque cuatro:

Camarones jumbo fríos con dos salsas  
Tacos de confit de pato con sus guarniciones  
Fideua marinera con al i oli  
Surtido de quesos y carnes frías

### Bloque cinco:

Buñuelos de crema y canela  
Fresas con chocolate  
Tiramisú veneciano

# Banquetes Foresta

---

Cheese cake

Leche frita

Camelado

## Otras opciones:

Jamón serrano, ibérico o jabugo con cortador

Mesas de quesos y dulces

Barra de gin tonics

Barra de cervezas artesanales

Barra de carajillos